



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement EVD  
Bundesamt für Veterinärwesen BVET

# Conséquences pour l'activité officielle au niveau de la production de volaille

Fabien Loup, BVET

Herbsttagung TVL-AVSA

« *Die Geflügelproduktionskette – eine amtstierärztliche Herausforderung* »

Donnerstag, 29. November 2012, Luzern



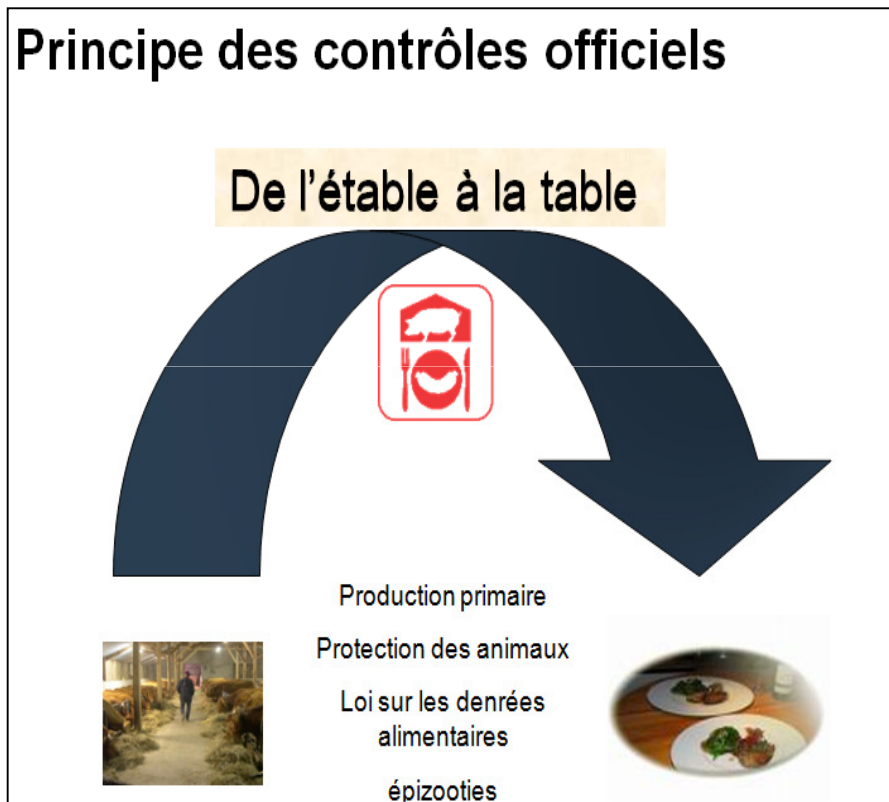
# Les tâches officielles: contexte de travail

- Elles s'effectuent dans le cadre du principe de « l'étable à la table » (Le contrôle intégral)
- Elles touchent les domaines suivants: protection des animaux, santé animale et zoonoses ainsi que l'hygiène
- Elles font partie intégrante d'un processus de production de denrées alimentaires
- Elles devraient garantir une sécurité sanitaire alimentaire maximale

*Mots clefs: Activité pluridisciplinaire/Responsabilités/Information le long de la filière alimentaire/Modernisation du contrôle des viandes/Sécurité alimentaire*



# Les tâches officielles: contexte de travail



- Le principe est accepté dans notre application de la législation
- Les contrôles sont basés sur les risques
- En revanche, il faut améliorer le fonctionnement et le mettre à jour



# Le rôle du vétérinaire officiel

Les tâches sont multiples, il vérifie:

- l'utilisation correcte des médicaments vétérinaires
- l'identification des animaux et les registres
- les conditions de détention des animaux
- les documents que l'agriculteur notifie (consigne)
- les aspects de la protection des animaux et de la santé animale
- les normes d'hygiène de toute la production dans le domaine des denrées alimentaires
- les autocontrôles et les principes de bonnes pratiques
- l'élimination correcte des sous produits animaux

de plus, il établit des certificats, des statistiques, des rapports etc.

*Mots clefs: Activité pluridisciplinaire/Responsabilités/Information le long de la filière alimentaire/Modernisation du contrôle des viandes/Sécurité alimentaire*



# Le contrôle des viandes en évolution

- La responsabilité des producteurs est d'une importance capitale
- L'inspection des viandes fait également partie intégrante du système général de surveillance
- Elle est un point de contrôle important pour l'identification précoce de problèmes de santé publique

*Mots clefs: Activité pluridisciplinaire/Responsabilités/Information le long de la filière alimentaire/Modernisation du contrôle des viandes/Sécurité alimentaire*



# Le contrôle des viandes en évolution

- La tâche du vétérinaire officiel (VO) devient de plus en plus lourde
- Le contrôle devrait se faire en fonction des risques tout le long de la filière alimentaire
- Le VO doit avoir les informations nécessaires pour décider
- Les informations doivent être de qualité et complètes
- Les informations doivent circuler de bas en haut et de haut en bas
- La responsabilité repose essentiellement sur le contrôle des viandes

*Mots clefs: Activité pluridisciplinaire/Responsabilités/Information le long de la filière alimentaire/Modernisation du contrôle des viandes/Sécurité alimentaire*



# Conséquences actuelles et futures



- **Les pratiques de contrôle existantes** remontent souvent à plusieurs décennies et **pourraient ne pas toujours offrir une protection adéquate en matière de santé publique.**
- **Traditionnellement, les contrôles sensoriels** (visuels, par palpation et incision) effectués pour détecter des lésions importantes ou des défauts tels que des hématomes ou des fractures osseuses ont répondu aux objectifs de santé publique.
- **Ces techniques ne conviennent cependant pas toujours pour détecter des maladies d'origine alimentaire** comme la campylobactériose, la salmonellose ou les infections dues à des souches virulentes d'E. coli, ou la contamination par des substances chimiques, telles que des stéroïdes ou des résidus de médicaments vétérinaires.



# Conséquences actuelles et futures



Sur demande de la Commission européenne:

- l'EFSA avec L'ECDC\*, doivent contribuer à l'introduction d'**une approche fondée sur les risques dans l'inspection des viandes**
- Ils doivent recommander des améliorations possibles ou des méthodes alternatives d'inspection des viandes au niveau de l'UE, y compris la révision des méthodes actuelles qui peuvent être inadaptées à la détection des risques ou disproportionnées par rapport au risque concerné

\* (centre européen pour la prévention et le contrôles des maladies/Zentrum für die Prävention und die Kontrolle von Krankheiten)





# Conséquences (Food chain information)

Le but à moyen terme est de:

- Améliorer l'information issue de la production primaire (PP) et celle de l'abattoir doit retourner vers la PP (meilleure prévention, monitoring)
- Partager les responsabilités (producteurs, vétérinaires praticiens/officiels, entreprises)
- Maintenir une surveillance en fonction des risques
- Garantir l'indépendance du contrôle des viandes
- Décharger le contrôle des viandes des tâches répétitives au profit des analyses en fonction du risque
- Tendre vers une Sécurité alimentaire maximale



# Conséquences

- Tant que l'information de la filière alimentaire ne circulera pas, les tâches du contrôle des viandes ne diminueront pas, au contraire elle vont augmenter au risque de diminuer la sécurité alimentaire
- Profitons de toutes les informations à disposition !

Par conséquent: soutenons le changement et partageons l'information et les responsabilités, sinon le Modèle actuel n'évoluera pas !

*Mots clefs: Activité pluridisciplinaire/Responsabilités/Information le long de la filière alimentaire/Modernisation du contrôle des viandes/Sécurité alimentaire*



## Retenons:

- Activité pluridisciplinaire dans la chaîne de production
- Partage des informations et des responsabilités
- Modernisation du contrôle des viandes
- Amélioration de la sécurité alimentaire



Merci de votre attention et bonne rentrée 😊