Ordre de service d'action

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

Direction générale de l'alimentation **Service de l'alimentation** **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau des établissements d'abattage et de découpe** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDSSA/2018-1** **26/12/2017**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :
DGAL/SDSSA/2017-997 du 15/12/2017 : Mise en œuvre par les services vétérinaires d'inspection des règles applicables aux contrôles officiels concernant la présence de Trichinella dans les viandes
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 6

Objet : Mise en œuvre par les services vétérinaires d'inspection des règles applicables aux contrôles officiels concernant la présence de Trichinella dans les viandes.

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(CS)PP

Résumé : Cette note définit les modalités de réalisation des prélèvements pour la recherche de larves de trichine pour les espèces porcine, équine et le sanglier, susceptibles de contenir des parasites du genre Trichinella. Elle développe les nouvelles exigences du Règlement d'exécution (UE) 2015/1375 de la Commission du 10 août 2015 vis-à-vis de ce danger. Elle précise la conduite à tenir en cas de résultat douteux ou positif. Elle détaille les suites à engager si des non-conformités sont constatées par les services vétérinaires d'inspection.

Vous trouverez en grisé les modifications introduites par rapport à l'IT DGAL/SDSSA/2017-997 : ces modifications concernent principalement la gestion des prélèvements et les résultats défavorables portant sur les sangliers.

Textes de référence :- Règlement d'exécution (UE) 2015/1375 de la Commission du 10 août 2015 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de Trichinella dans les viandes ;
- Arrêté du 13 avril 2007 relatif à des mesures de gestion des cas de trichinellose chez les porcins ;
- Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;
- Arrêté du 14 novembre 2012 modifié relatif aux modalités de mise en œuvre des informations sur la chaîne alimentaire dans les filières d'ongulés domestiques et de ratites ;
- Note de service DGAL/SDPRAT/2014-253 du 01/04/2014 Liste des laboratoires agréés pour la réalisation d'analyses de recherche des larves de trichines ;
- Note de service DGAL/SDSPA/2017-16 du 02 janvier 2017 relative à la visite sanitaire porcine ;
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2017-649 du 31/07/2017 Modalités de mise en œuvre des dispositions relatives à l'information sur la chaîne alimentaire dans les filières bovine, ovine, caprine et porcine.

Table des matières

PREMIERE PARTIE : les porcins domestiques....2
I – INFORMATION SUR LA CHAÎNE ALIMENTAIRE (ICA)....2
1.1 Obligation des détenteurs des animaux....2
1.2 Obligations des exploitants des abattoirs....2
1.3 Moyens de contrôles par les SVI de l'ICA....2
1.4 Suites administratives et pénales....3
1.5 Mouvements d'animaux à l'international....4
II - PRÉLÈVEMENTS....5
2.1 Animaux concernés....5
2.2 Méthodes d'échantillonnage....5
2.3 Envoi aux laboratoires agréés....7
2.4 Financement....7
2.5 Gestion des carcasses et des abats en attente de résultat....8
2.6 Suites administratives et pénales....9
III - GESTION DES CARCASSES EN CAS DE RÉSULTATS DOUTEUX OU POSITIFS…11
3.1 Définitions des résultats....11
3.2 Gestion des carcasses présentant un résultat non négatif ou positif....11
3.3 Carcasses non testées issues d'un cheptel dont un animal a présenté un résultat positif…12
3.4 Suites pénales....13
DEUXIEME PARTIE : les équidés....13
PRÉLÈVEMENTS....13
1 Animaux concernés....13
2 Méthodes d'échantillonnage....14
3. Envoi aux laboratoires agréés....14
4 Financement....14
TROISIEME PARTIE : les sangliers....14
I - PRÉLÈVEMENTS....15
1.1 Les animaux concernés....15
1.2 Méthodes d'échantillonnage dans les abattoirs, les ateliers de traitement et dans le cadre de la commercialisation de venaison en circuit court....15
1.3 Envoi aux laboratoires agréés....16
1.4 Financement....17
1.5 Gestion des carcasses et des abats en attente de résultat....17
II - GESTION DES CARCASSES EN CAS DE RÉSULTATS DOUTEUX OU POSITIFS....17
2.1 Gestion des carcasses présentant un résultat non négatif ou positif dans le cadre de prélèvements effectués dans un abattoir ou dans un atelier de traitement de gibier sauvage. .17
2.2 Gestion des cas non négatifs et positifs pour les venaisons de sanglier commercialisées en circuit court....17
III – ECHANGES DE VIANDES DE SANGLIERS NON DEPOUILLEES....19

Le Règlement d'exécution (UE) 2015/1375 de la commission du 10 août 2015 fixe les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de *Trichinella* dans les viandes.

L'entrée en vigueur de ce règlement implique une modification de l'organisation et de la réalisation des prélèvements pour recherche de larves de *Trichinella* en abattoir, en atelier de traitement de gibier sauvage ou pour toute commercialisation de sanglier en circuit court.
Ces nouvelles modalités de prélèvement pour les espèces porcine, équine et pour le sanglier sont décrites ci-après. Un tableau de synthèse détaillant les modalités de prélèvement par espèce est présenté en annexe IV.

PREAMBULE – EXIGENCES REGLEMENTAIRES

Le règlement d'exécution (UE) 2015/1375 exige que des analyses trichine soient réalisées sur les porcins domestiques dans les conditions suivantes :
- sur tous les reproducteurs ou au moins 10 % des carcasses d'animaux envoyés chaque année à l'abattoir en provenance de chaque exploitation officiellement reconnue comme appliquant des conditions d'hébergement contrôlées vis-à-vis du risque trichine ;
- sur toutes les carcasses provenant d'exploitations dont il n'est pas officiellement reconnu qu'elles appliquent des conditions d'hébergement contrôlées vis-à-vis du risque trichine.

Toutefois par dérogation, l'article 3 du règlement d'exécution (UE) 2015/1375 prévoit que les carcasses de porcs provenant d'exploitations officiellement reconnues contrôlées vis-à-vis du risque trichine peuvent être dispensées de l'analyse visant à détecter la présence de *Trichinella.*

Pour pouvoir prétendre à cette dérogation, il est nécessaire de justifier d'une prévalence nationale inférieure à 1/1 000 000 avec une probabilité d'au moins 95 %, ce que permet le plan de prélèvement français antérieur au 1er janvier 2018[1].

Afin d'identifier les élevages non concernés par l'obligation d'analyse, la France a mis en place dans tous les élevages porcins, à l'exclusion des porcs élevés en plein air, une visite sanitaire obligatoire (cf. note de service DGAL/SDSPA/2015-69 du 23 janvier 2015). Son objectif est la reconnaissance officielle par les DD(CS)PP des conditions d'hébergement contrôlées des exploitations porcines vis-à-vis du risque trichine.

A l'issue de cette campagne de Visite Sanitaire Porcine (VSP), qui a porté sur trois années et qui se termine au 31 décembre 2017 (fin de la période transitoire), les DD(CS)PP auront informé individuellement tous les éleveurs, chez qui la VSP a été réalisée, de la décision, favorable ou défavorable, prise à l'égard de leur exploitation concernant cette reconnaissance officielle.

Les viandes de cheval, les viandes de gibier et les autres viandes susceptibles de contenir des parasites du genre *Trichinella* doivent être examinées conformément aux exigences du règlement 2015/1375 sus-visé.

1 Pour rappel, avant l'entrée en application du règlement d'exécution (UE) 2015/1375, la réalisation des prélèvements trichine en France suivait les modalités suivantes :

a- Pour les porcs domestiques :
- analyses réalisées sur tous les porcs reproducteurs ;
- analyses réalisées sur tous les porcs élevés en plein air ;
- analyses réalisées sur 1/1000 des porcs charcutiers.

b- Pour les chevaux, les sangliers et pour les autres animaux d'élevage ou sauvages d'espèces sensibles à l'infestation de *Trichinella :*
- analyses réalisées systématiquement sur chaque carcasse.

PREMIERE PARTIE : les porcins domestiques

I – INFORMATION SUR LA CHAÎNE ALIMENTAIRE (ICA)

1.1 Obligation des détenteurs des animaux

Depuis le 1er juillet 2017, en application de l'arrêté du 14 novembre 2012 modifié, si l'exploitation porcine n'est pas officiellement reconnue comme appliquant des conditions d'hébergement contrôlées vis-à-vis du risque trichine, l'information (ICA) doit être transmise par les détenteurs des animaux aux exploitants des abattoirs. L'ICA doit être transmise au plus tard vingt-quatre heures avant l'arrivée des animaux à l'abattoir.

Sur les anciens supports de transmission de l'ICA, pouvant continuer à être utilisés **jusqu'au 1er juillet 2018** afin d'écouler les stocks existants, il est accepté que l'ICA soit portée de façon manuscrite, de la manière suivante :
« Exploitation non officiellement reconnue comme appliquant des conditions d'hébergement contrôlées vis-à-vis du risque Trichine ».
ou pour des besoins de simplification et en complément de l'instruction technique DGAL/SDSSA/2017-649 du 31/07/2017, par le sigle « HNRT » pour *« Hébergement Non Reconnu Trichine »*.

Pour information, l'absence de reconnaissance officielle concerne :
- les exploitations n'ayant pas été officiellement reconnues comme appliquant des conditions d'hébergement contrôlées vis-à-vis du risque trichine, à la suite des conclusions de la visite sanitaire porcine ;
- les exploitations n'ayant pas réalisé de visite sanitaire porcine ;
- les exploitations ayant introduit des porcins provenant d'exploitations non officiellement reconnues comme appliquant des conditions d'hébergement contrôlées vis-à-vis du risque trichine.

1.2 Obligations des exploitants des abattoirs

Le contrôle de l'ICA est de la responsabilité première des exploitants des abattoirs. Toute information pertinente relative à la chaîne alimentaire vis-à-vis du risque trichine doit être transmise sans délai au Service Vétérinaire d'Inspection (SVI) afin que celui-ci organise la réalisation des prélèvements.

L'exploitant de l'abattoir doit mettre en application les mesures appropriées prévues dans son plan de maîtrise sanitaire conduisant notamment à l'ordonnancement de l'abattage.

1.3 Moyens de contrôles par les SVI de l'ICA

Les SVI doivent réaliser des contrôles de second niveau.

Les contrôles de second niveau portant sur la véracité des ICA doivent être programmés selon une analyse de risque locale construite en fonction des résultats des contrôles précédents. Les outils d'aide consultables mis à disposition sont : SIGAL pour la vérification du statut de l'élevage d'origine vis-à-vis du risque trichine, BDPORC pour tous les mouvements des porcs et à venir RESYTAL en remplacement de SIGAL.

Une fiche d'aide à la recherche, sur SIGAL, du statut des exploitations vis-à-vis du risque trichine

est annexée à la présente instruction (annexe III).

De plus, une liste établissant le statut des sites d'élevage vis-à-vis de leur « reconnaissance trichine » sera mise à disposition :
- dans l'espace documentaire du portail RESYTAL à partir d'une extraction SIGAL ;
- sur le site intranet du Bureau des établissements d'abattage et de découpe :
http://intranet.national.agri/Liste-des-statuts-des-elevages-vis

1.4 Suites administratives et pénales

L'ensemble des suites décrites dans la présente instruction vient en complément du tableau sur les suites en abattoir présenté sur le site intranet du BEAD à l'adresse suivante :
http://intranet.national.agri/Les-suites-administratives-et,5638

En raison des possibilités d'évolution des textes ultérieures à la présente note, il convient de se référer à ceux-ci avant de rédiger le procès verbal, à l'aide du site NATINF (http://natinf.justice.ader.gouv.fr/).

Il est important de mettre en cohérence les mesures pénales avec les mesures administratives mises en œuvre.

1.4.1 Suites administratives en cas de défaut sur l'ICA

- En cas de défaut lié à l'introducteur (absence de transmission de l'ICA, délai inférieur à 24 h, ICA incomplète) : un avertissement est adressé à l'introducteur sous couvert de la DD(CS)PP dont il dépend.

Dans le cas où les informations pertinentes relatives à la chaîne alimentaire ne sont pas disponibles dans les 24h suivant l'arrivée de l'animal, la totalité de la carcasse doit être déclarée impropre à la consommation humaine en vertu du chapitre II section II de l'annexe I du règlement (CE) n°854/2004.

En cas de récidive, en complément des mesures administratives mises en œuvre, un procès-verbal de constatations d'infractions doit être dressé à l'encontre de l'introducteur. Le service de la DD(CS)PP d'origine du transporteur/introducteur/éleveur est aussi informé à toutes fins utiles.

La partie 2.6.1.a décrit la gestion des carcasses et des abats dans le cas où les carcasses n'ont pas fait l'objet d'un prélèvement en vue de la recherche de larves de *Trichinella*.

- En cas de défaut lié à l'abatteur (absence de transmission des informations pertinentes au SVI, abattage sans obtention de l'ICA…), un avertissement est adressé à l'exploitant.

Dans le cas où les informations pertinentes relatives à la chaîne alimentaire ne sont pas disponibles dans les 24h suivant l'arrivée de l'animal, la totalité de la carcasse doit être déclarée impropre à la consommation humaine en vertu du chapitre II section II de l'annexe I du règlement (CE) n°854/2004.

En cas de récidive, en complément des mesures administratives mises en œuvre, un procès-verbal de constatations d'infractions doit être dressé à l'encontre de l'exploitant de l'abattoir.

1.4.2 Suites pénales relatives à l'ICA

Libellé de l'infraction	Définie par :	Réprimée par (et peine prévue)	NATINF
Absence de transmission de l'ICA dans les délais	- Arrêté du 14/11/2012 relatif aux modalités de mise en œuvre des informations sur la chaîne alimentaire dans les filières d'ongulés domestiques et de ratites - Point 1° du II de l'article R.237-2 du CRPM	Point 1° du II de l'article R.237-2 du CRPM **(contravention de 5e classe)**	**28581**
Transmission d'informations incomplètes sur l'ICA	- Arrêté du 14/11/2012 visé ci-dessus - Point 1° du II de l'article R.237-2 du CRPM	Point 1° du II de l'article R.237-2 du CRPM **(contravention de 5e classe)**	**28582**
Acceptation à l'abattoir sans avoir obtenu les informations pertinentes sur l'ICA	- Règlement (CE) 853/2004 - Arrêté du 14/11/2012 visé ci-dessus qui prévoit une information 24h avant l'arrivée des animaux à l'abattoir	Article R.237-1 du CRPM **(contravention de 5ème classe)**	**30062**
Acceptation à l'abattoir sans mise à disposition du VO des informations pertinentes sur l'ICA	- Règlement (CE) 853/2004 - Arrêté du 14/11/2012 visé ci-dessus	Article R.237-1 du CRPM **(contravention de 5e classe)**	**30063**
Abattage sans l'autorisation du VO d'un animal non accompagné de l'ICA	- Règlement (CE) 853/2004 - Arrêté du 14/11/2012 visé ci-dessus	Article R.237-1 du CRPM **(contravention de 5e classe)**	**30064**

1.5 Mouvements d'animaux à l'international

1.5.1 Conditions sanitaires aux échanges intracommunautaires

Les informations relatives aux conditions d'hébergement contrôlées des porcins domestiques vis-à-vis du risque trichine doivent être communiquées à l'État membre destinataire. Ces informations sont inscrites sur le certificat sanitaire par le vétérinaire officiel, signataire.

Le modèle figure à l'annexe F de la directive 64/432/CEE (modèle 2).

Lors de la réception de porcs domestiques provenant d'une exploitation non officiellement reconnue comme appliquant des conditions d'hébergement contrôlées vis-à-vis du risque trichine, l'ensemble des carcasses présentes de l'élevage d'origine devra faire l'objet de prélèvements en vue de la recherche de larves de *Trichinella.*

1.5.2 Conditions sanitaires à l'importation (pays tiers)

Les porcs domestiques ne peuvent être importés dans l'Union Européenne que si le vétérinaire officiel signataire a inscrit, sur le certificat sanitaire, les informations relatives à la reconnaissance officielle des exploitations d'origine des animaux vis-à-vis du risque trichine.

Le modèle est disponible à l'annexe I, partie 2 du règlement (UE) n°206/2010 (modèles « POR-X et « POR-Y »).

Lors de la réception de porcs domestiques à l'abattoir provenant d'une exploitation non

officiellement reconnue comme appliquant des conditions d'hébergement contrôlées vis-à-vis du risque trichine, l'ensemble des carcasses de l'élevage doit faire l'objet de prélèvements en vue de la recherche de larves de *Trichinella.*

II - PRÉLÈVEMENTS

2.1 Animaux concernés

A compter du **1er janvier 2018**, les analyses doivent être réalisées sur :

- tous les porcs reproducteurs ;
- tous les porcs élevés en plein air ;
- 1/1000 des porcs charcutiers issus d'exploitations officiellement reconnues comme appliquant des conditions d'hébergement contrôlées vis-à-vis du risque trichine ;
- tous les porcs issus d'une exploitation non officiellement reconnue comme appliquant des conditions d'hébergement contrôlées vis-à-vis du risque trichine ;
- 100 % des animaux abattus en Corse où la circulation de larves de *Trichinella* est établie de manière récurrente.

Les carcasses et les viandes de porcins domestiques non sevrés âgés de moins de quatre semaines sont dispensées de l'examen visant à détecter la présence de *Trichinella.*

Cas des porcs détenus par des particuliers non soumis à déclaration obligatoire :

- Pour les porcs abattus en dehors d'un abattoir pour consommation dans le cadre familial ou privé (« usage domestique privé »), la recherche de larves de *Trichinella* n'est pas obligatoire mais est fortement recommandée. Les modalités de réalisation des prélèvements pour ces animaux sont celles décrites dans les parties 2.2 et 2.3 de la présente instruction et sont à la charge du propriétaire de l'animal.

- Les porcs amenés à l'abattoir et détenus par des particuliers non soumis à déclaration obligatoire, doivent faire l'objet d'un prélèvement systématique à l'abattoir pour recherche de larves de trichine. Les quantités à prélever sont celles décrites dans la partie 2.2. pour les truies et verrats reproducteurs et pour les porcs plein air. Les frais d'analyses sont à la charge du propriétaire de l'animal.

2.2 Méthodes d'échantillonnage

S'agissant de contrôles officiels, tous les prélèvements trichine doivent être réalisés par les agents des SVI. Afin d'organiser au mieux ces prélèvements en abattoir, il est impératif que les abattages soient ordonnancés.

Les masses prélevées doivent être suffisantes pour que les analyses puissent être effectuées. Aussi, les poids minimum détaillés dans les parties ci-après se rapportent à des échantillons de viande sans graisse, sans tendon ni fascia. Il convient donc de **réaliser des prélèvements plus importants afin que les laboratoires disposent des quantités minimales requises** pour réaliser les analyses.

2.2.1 Analyses individuelles :

Les analyses individuelles doivent être réalisées sur des échantillons d'**au moins 20 g** par carcasse de porcs reproducteurs, plein air ou non reproducteurs quel que soit le site de prélèvement.

2.2.2 Regroupements des prélèvements par pool en vue de l'analyse :

a) Pour les truies et verrats reproducteurs et pour les porcs plein air :
La masse requise pour réaliser des analyses « trichine » sur les porcs reproducteurs et les porcs plein air doit être d'**au moins 2 g sur les piliers du diaphragme** (zone de transition entre la partie musculaire et la partie tendineuse) ou d'**au moins 4 g sur la partie du diaphragme située près des côtes ou du sternum, dans les muscles masticateurs ou dans la langue.**

b) Pour les porcins domestiques autres que les truies et verrats reproducteurs et les porcs plein air :
La masse requise pour réaliser des analyses « trichine » doit être d'**au moins 1 g sur les piliers du diaphragme** (zone de transition entre la partie musculaire et la partie tendineuse) ou d'**au moins 2 g sur la partie du diaphragme située près des côtes ou du sternum, dans les muscles masticateurs ou dans la langue.**

c) Cas particulier des porcins domestiques issus d'élevages de Corse :
La masse requise pour réaliser les analyses « trichine » doit être d'au moins **5 g** sur **les piliers du diaphragme, sur la partie du diaphragme située près des côtes ou du sternum, dans les muscles masticateurs ou dans la langue (cf. avis de l'Anses du 16 décembre 2016 révisé le 14 mars 2017 – Saisine n°2016-SA-0040).**

Les regroupements de prélèvements par pool ainsi que les regroupements d'espèces et/ou d'abattoirs et/ou d'ateliers de traitement sont possibles. Ces prélèvements par pool sont à favoriser afin de minimiser les coûts d'analyse. Attention, prendre aussi en compte le point 2.4.

En cas de résultats douteux ou positif sur le pool, de nouvelles analyses sont réalisées sur des mini-pool à constituer et/ou des carcasses individuelles. Chaque pool ou mini-pool ne peut contenir que **115 g** maximum.

NB : en cas de mélange d'espèces le maximum possible est de **100 g.**

Selon la convention établie entre le laboratoire et la DD(CS)PP, il peut être envisageable de transmettre des échantillons plus volumineux. Dans ce cas, les pools sont constitués au laboratoire et il n'est pas nécessaire d'effectuer de nouveaux prélèvements si le résultat du pool est positif ou non négatif. Cette méthode doit être privilégiée lorsque les carcasses sont transférées dans un atelier de découpe annexé ou non à l'abattoir.

Pour les petites structures d'abattage, le nombre de prélèvements par pool peut être adapté selon la convention établie avec le laboratoire d'analyses. Les masses nécessaires permettant de réaliser les analyses par pool, mini-pool et pour les prélèvements individuels sont détaillées à l'annexe V.

2.2.3 Matériel

Dans le cas des pools constitués par le SVI de l'abattoir, il est important que les prélèvements soient réalisés à l'aide d'un emporte-pièce adapté afin que le laboratoire n'ait pas à re-peser chacun des échantillons. La référence du matériel reste à la discrétion du SVI.

Les sachets de prélèvements doivent être clairement identifiés.

2.3 Envoi aux laboratoires agréés

2.3.1 Acheminement des échantillons jusqu'au laboratoire

Différentes modalités de transport peuvent être utilisées pour l'acheminement des prélèvements jusqu'au laboratoire. Il est donc nécessaire d'opter pour le moyen de transport le plus économe et le plus rapide. Les modalités d'envoi et de traitement des prélèvements doivent être discutées en amont avec les transporteurs et les laboratoires afin d'organiser la gestion de ces prélèvements : stockage des prélèvements avant envoi, transport ou acheminement au laboratoire et délai prévisionnel d'obtention des résultats.

Le transfert des prélèvements vers le laboratoire doit se faire sous le régime du froid positif. La température de conservation des prélèvements lors de leur acheminement au laboratoire doit être comprise entre +1°C et +8°C à l'exception des échantillons congelés qui doivent parvenir au laboratoire avec des températures inférieures ou égales à -18°C.

Les échantillons doivent parvenir au laboratoire d'analyses accompagnés de la *« fiche de transmission de prélèvements pour la recherche de larves de trichine réalisée dans le cadre du contrôle officiel* ». Cette fiche est annexée à l'arrêté ministériel du 18 décembre 2009.

2.3.2 Laboratoires d'analyses

Les laboratoires pouvant réaliser les analyses en vue de la recherche des larves de trichine sur les espèces sensibles doivent être agréés à cette fin par le ministre chargé de l'agriculture.

La liste des laboratoires agréés est consultable sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture à l'adresse suivante:
http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-methodes-officielles-en-sante-animale

Cette liste est mise à jour régulièrement.

2.3.3 Méthode d'analyses

Les méthodes d'analyses officielles sont détaillées en annexe du règlement d'exécution (UE) 2015/1375.

La méthode de référence pour la recherche de larves de trichine est la digestion d'échantillons collectifs utilisant un agitateur magnétique. Cette méthode est décrite dans le chapitre I de l'annexe I du règlement (UE) 2015/1375. Seule cette méthode doit être utilisée par les laboratoires.

Par ailleurs, les laboratoires doivent être en capacité de conserver les morceaux de viandes non analysés afin de pouvoir réaliser, le cas échéant, une contre-expertise. La traçabilité doit dès lors être assurée. Ce point doit être précisé dans la convention avec le laboratoire.
Cela est particulièrement recommandé dans les zones où il a été détecté la présence du parasite (exemple : la Corse). Le temps de conservation doit être en adéquation avec la survenue d'une toxi-infection alimentaire collective (TIAC), soit environ 10 à 12 semaines selon les cas.

2.4 Financement

En référence à l'article 28 du règlement (CE) n°882/2004, la non réalisation de la visite sanitaire

porcine ou la non remise en conformité des exploitations vis-à-vis de ce danger sont des manquements à la législation et peuvent donner lieu à des contrôles officiels dépassant les activités de contrôle normales de l'autorité compétente.

En conséquence, le coût des analyses des carcasses de porcs provenant d'exploitations non officiellement reconnues comme appliquant des conditions d'hébergement contrôlées vis-à-vis du risque trichine sera pris en charge par le détenteur des animaux concernés.
Le coût des autres analyses réalisées dans le cadre du plan de prélèvements décrit dans le chapitre 2.1 de la présente partie est pris en charge par l'État.

Tous les frais liés au matériel nécessaire à la réalisation des prélèvements et au transport sont à la charge de l'État.

Les modalités de facturation doivent être prises en compte dans la convention établie entre la DD(CS)PP et le laboratoire.

Les factures des analyses de prélèvements de porcs issus d'exploitations non officiellement reconnues comme appliquant des conditions d'hébergement contrôlées vis-à-vis du risque trichine, doivent être directement adressées aux détenteurs des animaux par les laboratoires.

Un document précisant l'adresse de facturation doit accompagner les échantillons lors de l'acheminement au laboratoire.

Pour la gestion de la facturation, il est demandé de ne pas regrouper les prélèvements réalisés sur les porcs plein air, les reproducteurs, les porcs issus d'élevages officiellement reconnus comme appliquant des conditions d'hébergement contrôlées vis-à-vis du risque trichine avec ceux réalisés sur les porcs provenant d'élevages non officiellement reconnus comme appliquant des conditions d'hébergement contrôlées vis-à-vis du risque trichine y compris les porcs « à usage domestique privé ».

2.5 Gestion des carcasses et des abats en attente de résultat

Les carcasses ou parties de celles-ci ne peuvent pas quitter l'abattoir et doivent être consignées en attendant que le résultat de l'examen pour la recherche de larves de trichine soit négatif. Le délai d'obtention des résultats doit être défini avec les laboratoires. Un délai de 24h maximum à réception des échantillons est raisonnable. Dans la plupart des cas, les laboratoires transmettent les résultats dans la journée. Cette information doit être formalisée dans la convention avec le laboratoire.

Afin de faciliter le fonctionnement des ateliers de découpe et à condition que l'exploitant puisse **garantir une traçabilité absolue**, la **découpe des carcasses en trois parties maximum par demi-carcasse** est admise en attente des résultats. Cette découpe doit être réalisée directement dans l'abattoir selon la réglementation applicable ou dans un atelier de découpe agréé, annexé ou non à l'abattoir.
Les opérations de découpe au-delà des trois morceaux par demi-carcasses ne pourront être réalisées qu'après l'obtention du résultat négatif vis-à-vis de la trichine.

Dans le cas où l'atelier de découpe ne se trouve pas dans les mêmes locaux que ceux de l'abattoir, ce dernier doit obligatoirement être localisé sur le territoire national et doit être l'unique destinataire pour l'ensemble des pièces d'une même carcasse.

Cette découpe ne peut être autorisée qu'après une mise à jour du plan de maîtrise sanitaire de l'abattoir et de l'atelier de découpe destinaire, prenant en compte la gestion de cette traçabilité, et auditée par le SVI ou la DD(CS)PP.

Pour la réalisation des prélèvements trichines, il est essentiel de transmettre au laboratoire d'analyses des échantillons plus volumineux afin qu'il ne soit pas nécessaire de réaliser de nouveaux prélèvements en cas de résultat du pool positif ou non négatif. En effet, les carcasses n'étant plus sur le site de l'abattoir, la réalisation de nouveaux prélèvements peut s'avérer difficile. Aussi, dans ce cas, les pools sont constitués au laboratoire.

En attente des résultats d'analyses, les morceaux de découpe doivent être consignés jusqu'à l'obtention du résultat favorable des analyses de recherche de larves de trichines.

Par ailleurs, dans les abattoirs, la marque de salubrité peut être apposée avant que les résultats ne soient connus, **si et seulement si**, il existe une procédure visant à assurer qu'aucune partie des carcasses prélevées ne quittera les locaux (abattoirs ou ateliers de découpe) avant l'obtention d'un résultat négatif.

Contrairement aux autres abats qui ne disposent pas de fibre musculaire, le **cœur** peut héberger des larves en cas de forte infestation. En conséquence, le cœur doit également être consigné à l'abattoir dans l'attente des résultats d'analyse pour la recherche de larves de trichine.
Cependant, il est accepté que le cœur ne fasse pas l'objet d'une consigne si la traçabilité est assurée par l'abattoir et qu'il puisse être retrouvé rapidement en cas de résultat positif au test trichine.

2.6 Suites administratives et pénales

2.6.1 Suites administratives :

a) En cas d'absence de réalisation d'un test obligatoire sur une carcasse

En cas d'absence de réalisation d'un test obligatoire sur une carcasse et si ce test ne peut plus être réalisé, la carcasse et le cœur font l'objet d'une saisie pour le motif suivant :

Motivation en fait	Motivation en droit	Catégorie SPAn
Viandes issues d'un porcin ou solipède n'ayant pas fait l'objet d'une recherche de trichinellose selon la réglementation en vigueur	Règlement (CE) 854/2004 du 29 avril 2004 Annexe I – Section II Chapitre V – § 1alinéa u) *Les viandes doivent être déclarées impropres à la consommation si elles […] peuvent, selon l'avis du vétérinaire officiel, après examen de toutes les informations pertinentes, constituer un risque pour la santé publique ou animale ou sont, pour tout autre motif, impropres à la consommation humaine*	**2**

Le sang doit également être considéré comme un sous-produit animal (C3).

Si la carcasse n'est plus sur le site de l'abattoir, elle doit être rappelée immédiatement par l'abatteur.

b) En cas de non conformité concernant la traçabilité des carcasses autorisées à être découpées dans un atelier annexé ou non à l'abattoir

Si lors de l'inspection complète de l'abattoir ou de l'atelier de découpe, il est constaté une non conformité concernant la traçabilité des carcasses autorisées à être découpées, il est procédé à une inspection détaillée du système de traçabilité et de sa mise en application.
En cas de non-conformité, les suites adaptées sont mises en œuvre :avertissement, mise en demeure en cas de risque pour la santé publique en l'absence de maîtrise avérée de la traçabilité, suspension contradictoire d'agrément si le déficit de traçabilité est important, retrait de l'autorisation permettant la découpe de carcasses avant l'obtention du résultat négatif au test trichine dans un atelier de découpe annexé ou non à l'abattoir….
Un procès-verbal de constatations d'infractions peut également être dressé à l'encontre de l'exploitant de l'abattoir

c) Non prise en compte dans le PMS de l'exploitant, du danger ou non mise en application du PMS

Le SVI vérifie que l'abatteur a pris en compte le danger trichine dans son PMS et que les aspects suivants ont notamment été abordés et sont appliqués :
- détection des animaux devant être testés et information du service d'inspection ;
- gestion des tests (définition de lots, modalités de stockage des carcasses, découpe éventuelle…) ;
- modalités de gestion des carcasses et des cœurs en cas de résultat positif ou douteux ;
- enregistrement et contrôle interne liés à ces instructions.

Si des non conformités n'ont pas fait l'objet de mesures correctives suite à un avertissement, il convient de mettre en demeure l'exploitant de l'abattoir de se mettre en conformité au sens de l'article L.233-1 du CRPM, son établissement étant considéré comme susceptible de présenter un risque pour la santé publique.
Un procès-verbal de constatations d'infractions peut également être dressé à l'encontre de l'exploitant de l'abattoir

2.6.2 Suites pénales :

a) Production de denrées alimentaires sans en assurer la traçabilité

Libellé de l'infraction	Définie par :	Réprimée par (et peine prévue)	NATINF
Production de denrées alimentaires sans en assurer la traçabilité.	- Article R.412-18 1° du code de la consommation - Article 1 §1, §3, article 2, article 4 §1, article 18 du règlement (CE) n° 178/2002 du 28/01/2002.	- Article R.451-1 1° du code de la consommation **(contravention de 5e classe)**	**28465**

b) Non respect d'un ordre de mesures correctives

Libellé de l'infraction	Définie par :	Réprimée par (et peine prévue)	NATINF
Inexécution d'un ordre de mesure corrective ordonné à un établissement de produits d'origine animale, menace pour la santé publique	- 1° et 6° de l'article R.205-6 du CRPM - Article L.233-1 du CRPM - Article L.235-2 du CRPM - Article L.231-2 du CRPM	- 1°et 8° de l'article R.205-6 du CRPM - Article 131-16 5° du code pénal **(contravention de 5ᵉ classe)**	**28683**

III - GESTION DES CARCASSES EN CAS DE RÉSULTATS DOUTEUX OU POSITIFS

3.1 Définitions des résultats

- **Résultat négatif** : un résultat émis par un laboratoire agréé pour la recherche de larves de trichine, qui permet d'exclure formellement la présence de larves de *Trichinella* spp. dans l'échantillon testé. Un envoi au laboratoire national de référence (LNR) n'est pas requis.

- **Résultat non négatif** : un résultat qui n'est pas négatif en termes d'identification de larves de trichine. Une larve d'helminthe est découverte dans le prélèvement par le laboratoire agréé et celui-ci n'est pas en mesure de conclure formellement qu'il ne s'agit pas d'une larve de *Trichinella*. Un résultat non négatif est donc un **résultat suspect**. Les échantillons contenant les larves doivent être envoyés au LNR en vue de leur identification :

Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation, de l'Environnement et du Travail
Laboratoire de Santé animale de Maisons-Alfort
LNR « Parasites transmis par les aliments hormis Echinoccochus spp. » - UMR BIPAR

14 rue Pierre et Marie Curie
94701 Maisons-Alfort Cedex
Tel : 01 49 77 28 18
Fax : 01 49 77 13 16

e.mail : **lnr.parasites@anses.fr**

- **Résultat positif** : un résultat qui identifie des larves présentes dans l'échantillon comme appartenant au genre *Trichinella* (au niveau du laboratoire agréé) et confirmé par le LNR.

3.2 Gestion des carcasses présentant un résultat non négatif ou positif

La gestion des carcasses présentant un résultat non négatif ou positif est décrite dans l'arbre décisionnel présenté en annexe VI.

3.2.1 Gestion des cas non négatifs

Dans le cas d'un résultat révélant la présence d'un parasite non confirmé « trichine » par le laboratoire national de référence, le traitement à mettre en œuvre sur les carcasses est le suivant :
- une cuisson à 74°C à cœur pendant 5 min ;
- ou une congélation à -22°C à cœur pendant 10 jours.

En l'absence de traitement, la carcasse et le cœur doivent faire l'objet d'une saisie sanitaire au moyen d'un certificat dont le modèle est disponible dans SI2A. Le motif est le suivant :

Motivation en fait	Motivation en droit	Catégorie SPAn
Viandes issues d'un porcin ou solipède soumis à un dépistage de la trichinellose pour lequel le résultat est non négatif	*Règlement (CE) 854/2004 du 29 avril 2004 Annexe I – Section II, chapitre V - § 1 alinéa h)* *Les viandes doivent être déclarées impropres à la consommation humaine si elles : présentent une infestation parasitaire, sauf indication contraire prévue à la section IV*	**2**

3.2.2 Gestion des cas positifs

Dans le cas d'un résultat positif, la carcasse et le cœur doivent faire l'objet d'une saisie sanitaire au moyen d'un certificat dont le modèle est disponible dans SI2A.
Le motif est le suivant :

Motivation en fait	Motivation en droit	Catégorie SPAn
Viandes issues d'un porcin ou solipède soumis à un test de dépistage de la trichinellose pour lequel le résultat est positif et confirmé par laboratoire national de référence	Règlement (CE) 854/2004 du 29 avril 2004 Annexe I – Section IV, chapitre IX- § C- point 2 *Les viandes provenant d'animaux infectés par les trichines doivent être déclarées impropres à la consommation humaine*	**2**

Même si le cœur n'est pas une cible du parasite, des larves peuvent s'y trouver. Si un résultat est positif, sa saisie est obligatoire. Ce dernier est classé en C2.

Conformément à l'arrêté du 18 décembre 2009, le sang provenant des animaux dont les viandes sont reconnues impropres à la consommation humaine est considéré comme un sous-produit animal. En cas de résultat positif, le sang est classé en C3.

Si la carcasse et le cœur ne sont pas détenus sur le site de l'abattoir mais dans un atelier de découpe agréé, annexé ou non à l'abattoir, le cœur et tous les morceaux composant la carcasse doivent être retournés à l'abattoir d'origine et la traçabilité contrôlée par le SVI.

Tout résultat positif doit faire l'objet d'une déclaration auprès du bureau des établissements d'abattage et de découpe avec copie à la mission des urgences sanitaires : bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr ;
alertes.dgal@agriculture.gouv.fr.

3.3 Carcasses non testées issues d'un cheptel dont un animal a présenté un résultat positif

En cas de résultat d'analyse positif sur une carcasse issue d'un cheptel reconnu officiellement contrôlé vis-à-vis du risque trichine et testée dans le cadre des prélèvements aléatoires (1/1000), des prélèvements doivent être réalisés sur les carcasses issues du même élevage encore présentes à l'abattoir. Toutes les viandes issues du lot de provenance de la carcasse incriminée, qui ne peuvent pas être testées, doivent être retirées de la chaîne alimentaire pour le motif suivant :

Motivation en fait	Motivation en droit	Catégorie SPAn
Viandes issues d'un porcin ou solipède n'ayant pas fait l'objet d'une recherche de trichinellose selon la réglementation en vigueur	Règlement (CE) 854/2004 du 29 avril 2004 Annexe I – Section II Chapitre V – § 1alinéa u) *Les viandes doivent être déclarées impropres à la consommation si elles […] peuvent, selon l'avis du vétérinaire officiel, après examen de toutes les informations pertinentes, constituer un risque pour la santé publique ou animale ou sont, pour tout autre motif, impropres à la consommation humaine*	**2**

Pour les carcasses dont le résultat d'analyse est positif, les cœurs doivent être saisis (catégorie 2) et le sang est dirigé en sous-produit animal de catégorie 3.

3.4 Suites pénales

a) Infraction relative à la mise sur le marché de carcasses consignées

Libellé de l'infraction	Définie par :	Réprimée par (et peine prévue)	NATINF
Mise sur le marché de denrée consignée (éventuellement notifiée et rédigée selon modèle SI2A)	Article L.237-2 du CRPM	Article L.237-2 du CRPM. **(délit pénal)** S'agissant d'un **délit**, il est rappelé que sa transmission au procureur de la République est obligatoire conformément à l'alinéa 2 de l'article 40 du code de procédure pénale	**27259**

b) Infractions relatives à la mise sur le marché de denrée impropre à la consommation

Libellé de l'infraction	Définie par :	Réprimée par (et peine prévue)	NATINF
Mise sur le marché d'un produit d'origine animale ou d'une denrée en contenant impropre à la consommation humaine au sens du 5 de l'article 14 du règlement (CE) n° 178/2002 du 28/01/2002	- Article 14 du règlement (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002 - Point 9° du I de l'article R.237-2 du CRPM	Point 9° du I de l'article R.237-2 du CRPM **(contravention de 5e classe)**	**28573**
Inexécution d'une procédure de retrait ou de rappel prévue à l'article 19 du règlement (CE) n° 178/2002 du 28/01/2002	- Article 19 du règlement (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002 - Point 9° du I de l'article R.237-2 du CRPM	Point 9° du I de l'article R.237-2 du CRPM **(contravention de 5e classe)**	**28574**

DEUXIEME PARTIE : les équidés

Cette partie ne traite que des spécificités liées aux équidés. Elle ne concerne que la gestion des prélèvements en abattoir, les laboratoires et le financement des analyses.

PRÉLÈVEMENTS

1 Animaux concernés

Les viandes de cheval sont susceptibles de contenir des parasites du genre *Trichinella.* En application du règlement d'exécution (UE) 1375/2015, des analyses doivent être réalisées

systématiquement sur chaque carcasse en abattoir.

2 Méthodes d'échantillonnage

Du fait de l'apparition d'épidémies de *Trichinellose*, liées principalement à la consommation de viandes chevalines infestées provenant d'Europe de l'Est ou d'Amérique du Nord entre 1975 et 1999, des échantillons plus importants doivent être prélevés pour les chevaux.

Les masses prélevées doivent être suffisantes pour que les analyses puissent être effectuées. Aussi, les poids minimum détaillés dans les parties ci-après se rapportent à des échantillons de viande sans graisse, sans tendon ni fascia. Il convient donc de **réaliser des prélèvements plus importants afin que les laboratoires disposent des quantités minimales requises** pour réaliser les analyses.

2.1 Analyses individuelles :

Les analyses individuelles doivent être réalisées sur des échantillons d'**au moins 50 g** par carcasse de chevaux quel que soit le site de prélèvement.

2.2 Regroupements des prélèvements par pool en vue de l'analyse :

Se reporter au paragraphe : 2.2.2. de la première partie de la présente note.

La masse requise pour réaliser des analyses « trichine » doit être d'**au moins 10 g** dans la **musculature de la langue** ou dans **les muscles masticateurs.**

Si les muscles énumérés ci-dessus ne sont pas présents, il est possible de prélever un échantillon **d'au moins 50 g sur le pilier du diaphragme.**

En cas de résultats non négatif ou positif sur le pool, de nouvelles analyses sont réalisées sur des carcasses individuelles.

3. Envoi aux laboratoires agréés

Les laboratoires pouvant réaliser les analyses en vue de la recherche des larves de trichine sur les équidés doivent être agréés à cette fin par le ministre chargé de l'agriculture.

La liste des laboratoires agréés est consultable sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture à l'adresse suivante:
http://agriculture.gouv.fr/laboratoires-agrees-et-methodes-officielles-en-sante-animale

4 Financement

Les prélèvements, le transport et les analyses sont à la charge de l'État.

TROISIEME PARTIE : les sangliers

Cette partie ne traite que des spécificités liées aux sangliers. Elle concerne la gestion des prélèvements dans les abattoirs, les ateliers de traitement du gibier sauvage et dans le cadre des

circuits courts. Elle précise la conduite à tenir en cas de résultat non négatif ou positif.

I - PRÉLÈVEMENTS

1.1 Les animaux concernés

1.1.1 Prélèvements en abattoir ou en atelier de traitement du gibier sauvage :

Les viandes de sanglier sont susceptibles de contenir des parasites du genre *Trichinella.* En application du règlement d'exécution (UE) 1375/2015, des analyses doivent être réalisées systématiquement sur chaque carcasse en abattoir et en atelier de traitement du gibier sauvage.

1.1.2 Prélèvements pour les venaisons[2] de sanglier commercialisées en circuit court :

Conformément à l'arrêté du 18 décembre 2009, il est de la responsabilité des chasseurs ou des premiers détenteurs, au regard de la denrée qu'ils cèdent à titre gracieux ou onéreux, de s'assurer de la qualité sanitaire des venaisons. Aussi, l'analyse de recherche de larves de trichine est obligatoire dans les cas suivants :

- **repas de chasse :** repas organisé, en dehors de l'usage domestique privé, par un ou plusieurs chasseurs, auquel toute personne, sans lien particulier avec les chasseurs, peut participer (gratuitement ou contre paiement).

- **repas associatif :** repas organisé par une association, en dehors de l'usage domestique privé, auquel toute personne sans lien particulier avec les chasseurs peut participer et consommer des venaisons fournies par un ou plusieurs chasseurs ou premiers détenteurs.

- **remise directe de la venaison de sanglier par le chasseur ou le premier détenteur au commerce de détail local fournissant directement le consommateur final**.

La recherche de larves de trichines doit être effectuée par un laboratoire agréé sur chaque venaison. Le gibier ne peut être commercialisé ou consommé qu'après obtention d'un résultat négatif par le laboratoire agréé.

La recherche de larves de *Trichinella* n'est pas obligatoire mais est **fortement recommandée** dans les cas suivants :

- consommation dans le cadre familial ou privé (« usage domestique privé ») ;
- cession directe par le chasseur ou premier détenteur au consommateur final.

Dans ce dernier cas, l'information du consommateur sur les risques liés à *Trichinella* chez le sanglier est **obligatoire.** La fédération nationale des chasseurs a fait réaliser à cet effet des sacs à gibier portant la mention *« Le sanglier peut être porteur d'un parasite : la trichine. C'est pourquoi la viande de sanglier doit toujours être bien cuite à cœur ! ».*

1.2 Méthodes d'échantillonnage dans les abattoirs, les ateliers de traitement et dans le cadre de la commercialisation de venaison en circuit court

Du fait de la circulation avérée du parasite dans la faune sauvage, des échantillons plus importants doivent être prélevés pour les sangliers.

2 Dans la présente instruction, on considère comme « venaisons » des carcasses de sanglier non dépouillées.

Les masses prélevées doivent être suffisantes pour que les analyses puissent être effectuées. Aussi, les poids minimum détaillés dans les parties ci-après se rapportent à des échantillons de viande sans graisse, sans tendon ni fascia. Il convient donc de **réaliser des prélèvements plus importants afin que les laboratoires disposent des quantités minimales requises** pour réaliser les analyses.

1.2.1 Analyses individuelles :

Les analyses individuelles doivent être réalisées sur des échantillons d'**au moins 50 g** par carcasse quelque soit le site de prélèvement.

1.2.2 Les regroupements des prélèvements par pool en vue de l'analyse :

Se reporter au paragraphe : 2.2.2.

La masse requise pour réaliser des analyses « trichine » doit être d'**au moins 5 g** dans un **membre antérieur**, dans la **langue** ou sur les **muscles du pilier du diaphragme.**

En cas de résultats non négatif ou positif sur le pool, de nouvelles analyses sont réalisées sur des mini-pool à constituer et/ou des carcasses individuelles.

Dans le cas où le prélèvement est réalisé par le chasseur ou le premier détenteur, la réalisation de nouvelles analyses n'est pas obligatoire.
Se reporter au chapitre II « Gestion des carcasses en cas de résultats douteux ou positifs » de la présente partie.

1.2.3 Congélation des échantillons :

Il est possible de **congeler les échantillons des sangliers** afin de faciliter le regroupement et l'envoi aux laboratoires, sous réserve que :

- les viandes congelées soient conservées à l'état congelé ;
- les mesures de consigne soient respectées ;
- la température voulue soit atteinte le plus rapidement possible (-18°C) ;
- la traçabilité soit assurée.

Pour les échantillons congelés, le poids nécessaire à l'analyse doit être doublé.

1.3 Envoi aux laboratoires agréés

1.3.1 Cas des abattoirs et des ateliers de traitement du gibier sauvage :

Se reporter au chapitre 2.3 de la première partie.

1.3.2 Cas de la commercialisation de venaison en circuit court :

Pour les venaisons dont les prélèvements sont réalisés par les chasseurs, les échantillons doivent parvenir au laboratoire agréé avec la fiche d'accompagnement du gibier, dûment complétée, datée et signée par l'examinateur initial.

1.4 Financement

1.4.1 Cas des abattoirs et des ateliers de traitement du gibier sauvage :

Dans les abattoirs et dans les ateliers de traitement du gibier sauvage, les prélèvements, le transport et les analyses sont à la charge de l'État.

1.4.2 Cas de la commercialisation de venaison en circuit court :

En application de l'arrêté du 18 décembre 2009, les frais d'analyses sont à la charge du chasseur ou du premier détenteur.
Les frais liés à la destruction de la carcasse en cas de résultat positif sont également à la charge du chasseur ou du premier détenteur.

1.5 Gestion des carcasses et des abats en attente de résultat

1.5.1 Gestion des carcasses et des abats de sanglier dans les abattoirs et les ateliers de traitement du gibier sauvage :

En attente de résultats, les carcasses ne peuvent pas quitter l'abattoir ou l'atelier de traitement et doivent être consignées en attendant que le résultat de l'examen pour la recherche de larves de trichine soit négatif.

1.5.2 Cas des venaisons de sanglier commercialisées en circuit court :

La consigne de la venaison en attente du résultat est réalisée sous la responsabilité du chasseur ou premier détenteur. Dans le cadre d'une cession de la venaison de sanglier sauvage par le chasseur ou premier détenteur au commerce de détail local fournissant directement le consommateur final, la consigne peut éventuellement s'effectuer chez ce commerçant.

En l'absence d'inspection sanitaire, la commercialisation d'abats est interdite.

II - GESTION DES CARCASSES EN CAS DE RÉSULTATS DOUTEUX OU POSITIFS

2.1 Gestion des carcasses présentant un résultat non négatif ou positif dans le cadre de prélèvements effectués dans un abattoir ou dans un atelier de traitement de gibier sauvage

Dans un abattoir ou dans un atelier de traitement du gibier sauvage, la gestion des cas positifs ou non négatifs est celle décrite dans la partie 3.2 de la première partie.

2.2 Gestion des cas non négatifs et positifs pour les venaisons de sanglier commercialisées en circuit court

Lorsqu' un résultat d'analyse sur un pool est non négatif, le laboratoire agréé ainsi que le chasseur ou le premier détenteur doivent informer sans délai la DD(CS)PP du lieu de mise à mort de l'animal. Dès lors une enquête épidémiologique est effectuée par la DD(CS)PP pour les animaux du pool concerné et les carcasses sont consignées.
Une expertise est demandée au LNR.

2.2.1 Dans le cas où le LNR ne confirme pas la présence de *Trichinella :*

Les analyses individuelles de chaque carcasse de sangliers du pool concerné tout comme les analyses par « mini-pools » **ne sont pas obligatoires** mais demeurent néanmoins possibles.

Si les analyses individuelles ou mini-pools ne sont pas effectuées, la consigne peut être levée mais les carcasses doivent subir un des traitements assainissants suivants :

- une cuisson à 74°C à cœur pendant 5 min ;
- ou une congélation à -22°C à cœur pendant 10 jours.

Si les analyses individuelles ou mini-pools sont effectuées, seules les carcasses ayant obtenues un résultat non négatif doivent subir le traitement assainissant prescrit.

S'agissant d'une commercialisation de gibier directement au consommateur final ou au commerce de détail local, il convient d'informer le consommateur final du traitement assainissant à réaliser avant toute consommation de la viande.

2.2.2 Dans le cas où le LNR confirme la présence de *Trichinella :*

Les analyses individuelles de chaque carcasse de sangliers du pool concerné tout comme les analyses par « mini-pools » **ne sont pas obligatoires** mais demeurent néanmoins possibles.

Si les analyses individuelles ou mini-pools ne sont pas effectuées, toutes les carcasses sont considérées comme étant impropres à la consommation et doivent faire l'objet d'une saisie sanitaire. Le motif est le suivant :

Motivation en fait	**Motivation en droit**	**Catégorie SPAn**
Viandes issues d'un porcin ou solipède soumis à un test de dépistage de la trichinellose pour lequel le résultat est positif et confirmé par laboratoire national de référence	Règlement (CE) 854/2004 du 29 avril 2004 Annexe I – Section IV, chapitre IX- § C- point 2 *Les viandes provenant d'animaux infectés par les trichines doivent être déclarées impropres à la consommation humaine*	**2**

Si les analyses individuelles ou mini-pools sont réalisées, seules les carcasses présentant un résultat positif sont considérées comme étant impropres à la consommation et doivent faire l'objet d'une saisie sanitaire. Les carcasses du pool ayant obtenu un résultat négatif sont propres à la consommation humaine.
Dans ce cas, la traçabilité des carcasses doit être parfaitement assurée.

La destruction des carcasses est à la charge du chasseur ou du premier détenteur. Une preuve de cette destruction doit parvenir à la DD(CS)PP.

Tout résultat positif doit faire l'objet d'une déclaration auprès du bureau des établissements d'abattage et de découpe avec copie à la mission des urgences sanitaires : bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr ;
alertes.dgal@agriculture.gouv.fr.

III – ECHANGES DE VIANDES DE SANGLIERS NON DEPOUILLEES

Les échanges de carcasses de gros gibier sauvage non dépouillées et destinées à un atelier de traitement doivent faire l'objet de prélèvements pour recherche de larves de trichine dans l'atelier de traitement destinataire à l'occasion de l'inspection post mortem.

Vous voudrez bien me faire part de toute difficulté d'application de cette instruction.

Le directeur général adjoint de l'alimentation
chef du service de la gouvernance et de l'international
CVO

Loïc EVAIN

ANNEXE I
LISTE DES NOTES ET CIRCULAIRES ABROGÉES PAR INSTRUCTION TECHNIQUE DGAL/SDSSA/2017-997 DU 14/12/2017

L'instruction DGAL/SDSSA/2017-997 du 14/12/2017 abroge :

- Circulaire 576 C du 24/01/1967 relative aux examens trichinoscopiques H II 6 D
- Circulaire DQ/SVHA N°8114 du 28/09/1974 : Exportation des viandes porcines vers la R.F.A. G-III-3-B-2-I
- Circulaire 8031 (17C) du 23/01/1976 relative aux examens trichinoscopiques H II 6 D
- Circulaire 8102 (85C) du 07/08/1979 relative à la recherche de la trichine dans les viandes de porcs et les produits à base de viande de porcs destinés à la R.F.A. H II 6 D
- Circulaire DQ/SVHA N°8029 du 29/02/1980 : Exportation des viandes porcines vers la R.F.A. G-III-3-B-2-I
- Lettre-circulaire n°7631 du 13/08/1981 : Recherche des trichines dans les viandes porcines exportées vers la R.F.A. G-III-3-B-2-I
- Note de service DQ/SVHA/N81-8082 du 06/11/1981 : Recherche de la trichine dans les viandes de sangliers
- Note de service DGAL/SDHA/N94-8093 du 16/06/1994 : Organisation de la recherche de trichines sur les espèces sensibles en France
- Lettre-ordre de service 2010 du 06/08/1996 : Trichines
- Note de service DGAL/SDHA/N96-8243 du 19/12/1996 : Trichinose sur les viandes de boucherie
- Note de service DGAL/SDHA/N98-8099 du 12/06/1998 : Recherche de trichines dans les viandes chevalines
- Lettre-ordre de service 0468 du 13/03/2001 : Recherche de larves de trichine
- Note de service DGAL/SDSSA/N2003-8062 du 02/04/2003 : Dépistage des larves de trichine - Prise en charge du coût des tests
- Note de service DGAL/SDSSA/N2004-8242 du 18/10/2004 : Recherche des larves de trichine dans les viandes d'animaux de boucherie et de gibier.
- Note de service DGAL/SDSSA/SDRRCC/N2006-8063 du 01/03/2006 : Modalité d'organisation des prélèvements et analyses trichine dans le cadre de l'entrée en application du règlement (CE) n° 2075/2005 du 5 décembre 2005.
- Note de service DGAL/SDSSA/SDRRCC/N2006-8205 du 16/08/2006 : Synthèse des réponses obtenues en réponse à la note de service n°8063 du 1er mars 2006 concernant les modalités d'organisation des prélèvements et analyses trichine dans le cadre de l'entrée en application du règlement (CE) n°2075/2005 du 5 décembre 2005
- Note de service DGAL/SDSSA/SDRRCC/N2007-8054 du 27/02/2007 : Réalisation d'analyses de recherche des larves de trichine dans les viandes de porcs reproducteurs et de porcs plein-air.
- Note de service DGAL/SDSSA/N2008-8250 du 24/09/2008 : Recherche des larves de trichine sur les viandes de sangliers sauvages commercialisés en circuit court (remise directe aux commerces de détail et restaurant, repas de chasse, repas associatifs). La présente note annule et remplace la note de service DGAL/SDSSA/N2008-8139 du 16/06/2008 ayant le même objet
- Note de service DGAL/SDPRAT/2014-253 du 03/04/2014 : Liste des laboratoires agréés pour la réalisation d’analyses de recherche des larves de trichines
- Note de service DGAL/SDSSA/2014-425 du 13/06/2014 : Recherche de larves de Trichinella dans les viandes de porcs à l'abattoir

ANNEXE II
CONTEXTE SCIENTIFIQUE

La transmission du parasite *«trichinella»* à l'homme est liée à l'ingestion de viande contaminée peu ou non cuite. En Europe, il s'agit essentiellement de viandes de sanglier, de porc et de cheval.
Il y a donc lieu de prendre des mesures pour prévenir l'apparition de maladies humaines provoquées par la consommation de ces viandes.

L'EFSA reconnaît la présence sporadique de «*trichinella»* dans l'Union Européenne, principalement chez les porcs élevés en plein air (animaux ayant eu accès à un parcours extérieur (ou courette) après l'âge de 4 semaines) et chez les porcs de basse-cour. L'EFSA a également constaté que le type de système de production était le principal facteur de risque des infestations par «*trichinella»*. En outre, les données disponibles montrent que le risque est négligeable pour les porcs hébergés dans des conditions officiellement reconnues contrôlées.

ANNEXE III
RECHERCHE DU STATUT DES ELEVAGES PORCINS DANS SIGAL

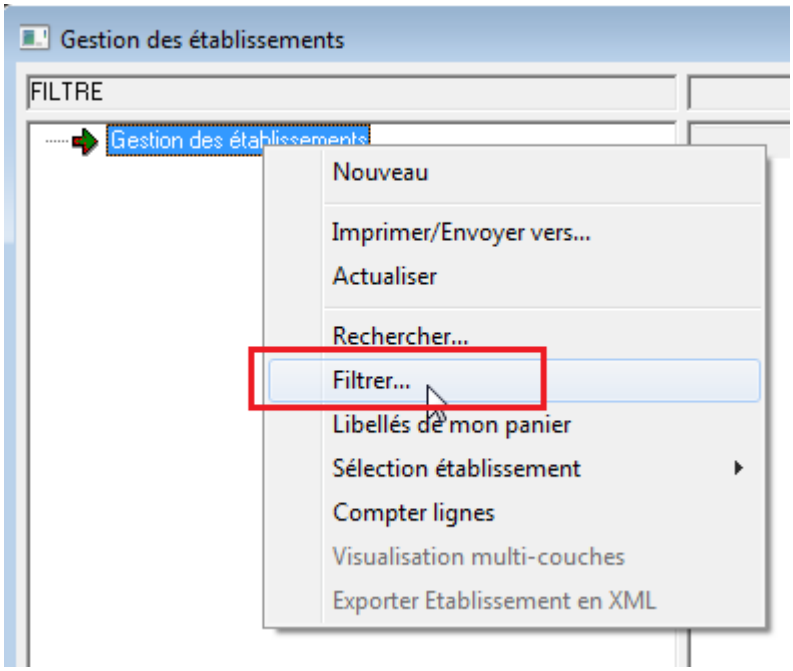
1 - RECHERCHE AU NIVEAU DU DEPARTEMENT

Etape 1: à l'ouverture de SIGAL cliquer sur le module "gestion des établissements"



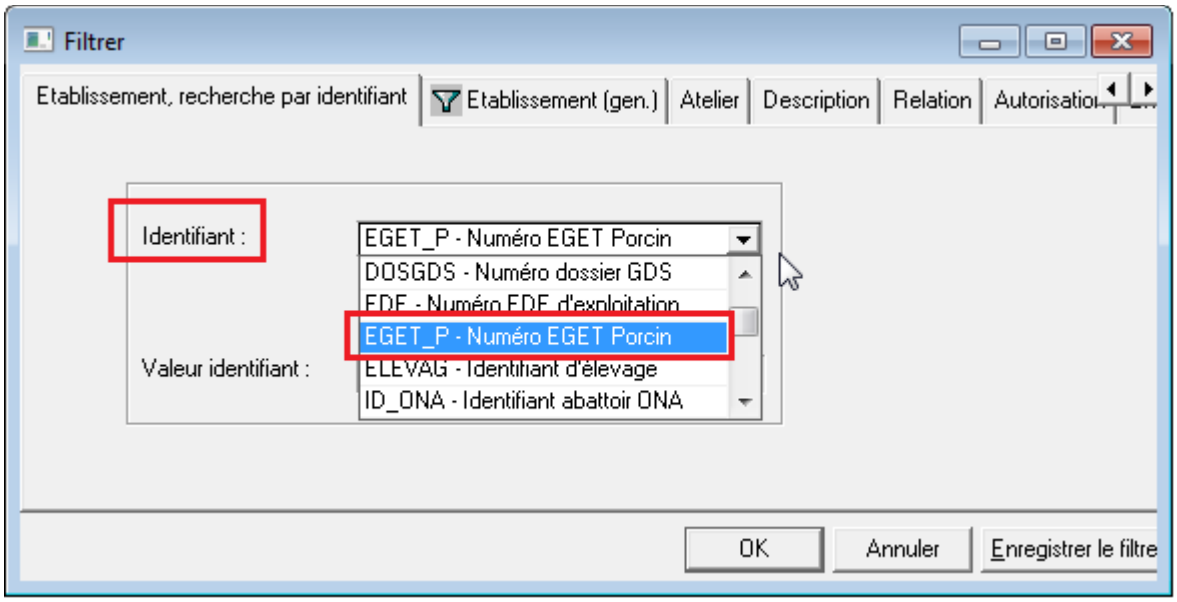
Etape 2: sur l'onglet "FILTRE", faire un clic droit sur " Gestion des établissements" et cliquer sur "filtrer"





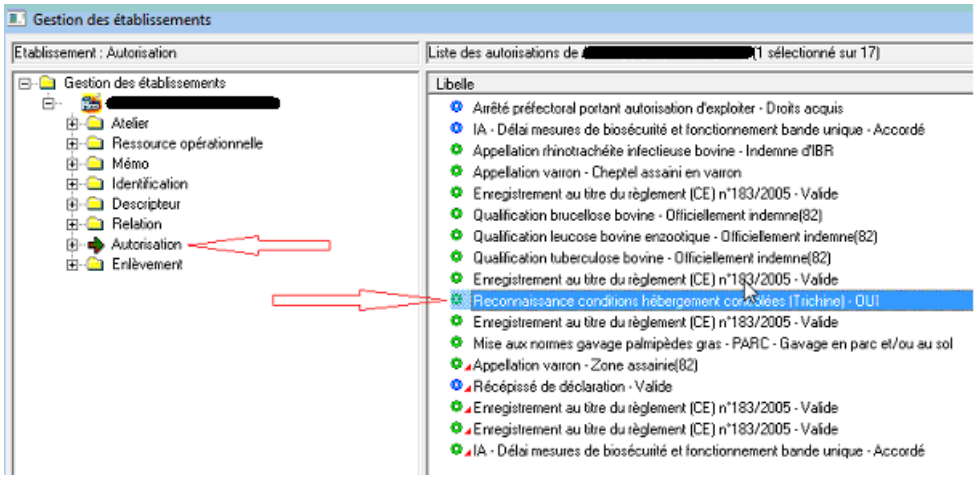
<u>Etape 3</u>: une boîte de dialogue "filtrer" s'ouvre

Dans l'identifiant, sélectionner via le menu déroulant: EGET_P - Numéro EGET Porcin
Dans la valeur identifiant, noter la valeur de l'EGET recherché
Faire "OK" - l'établissement recherché s'affiche



<u>Etape 4:</u> dérouler les menus de l'établissement (clic sur la croix à gauche de l'établissement)

Puis cliquer sur "autorisation".
Les autorisations s'affichent sur la partie droite de l'écran
Repérer la valeur de l'autorisation "Reconnaissance conditions hébergement contrôlées (Trichine) "

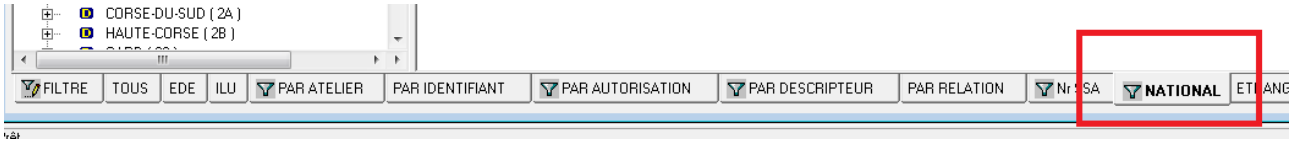


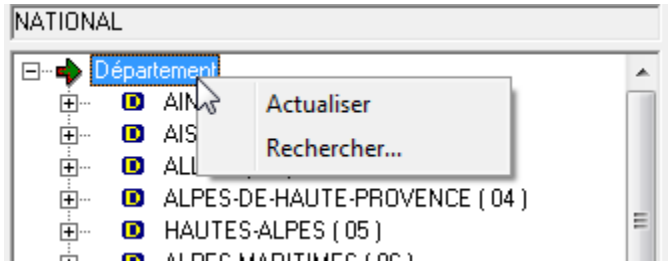
2 – RECHERCHE AU NIVEAU NATIONAL

Etape 1: à l'ouverture de SIGAL cliquer sur le module "gestion des établissements"



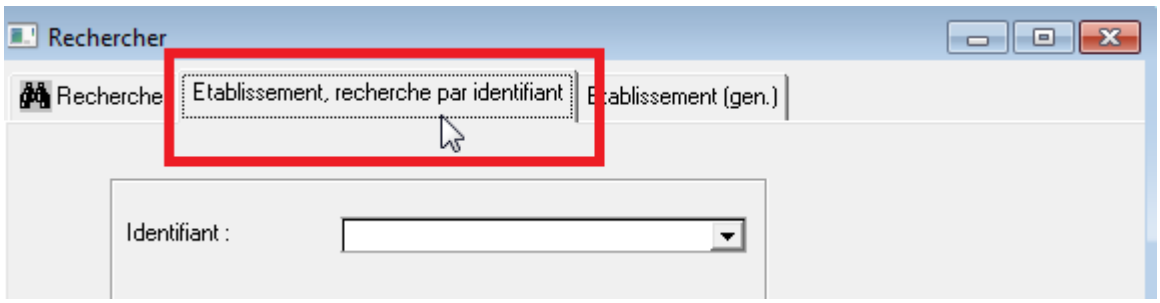
Etape 2: sur l'onglet "NATIONAL", faire un clic droit sur "Département" et cliquer sur "Rechercher…"

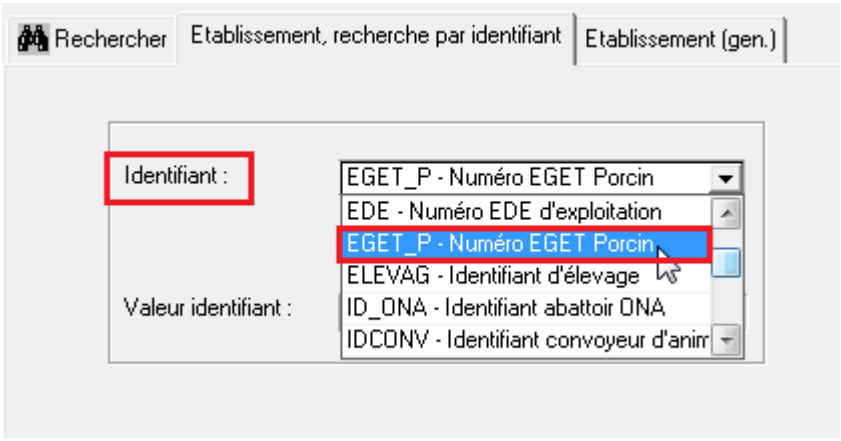


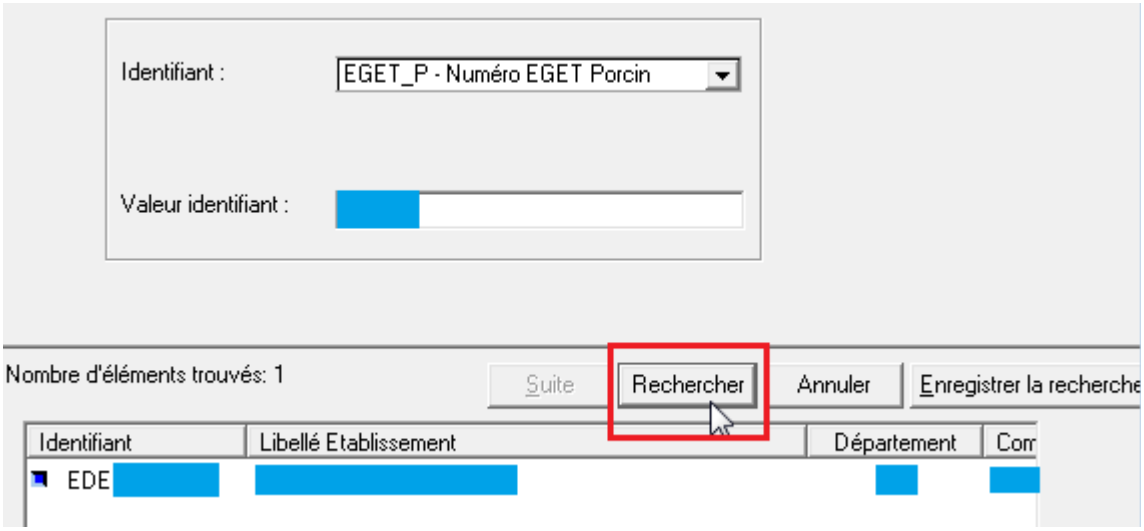


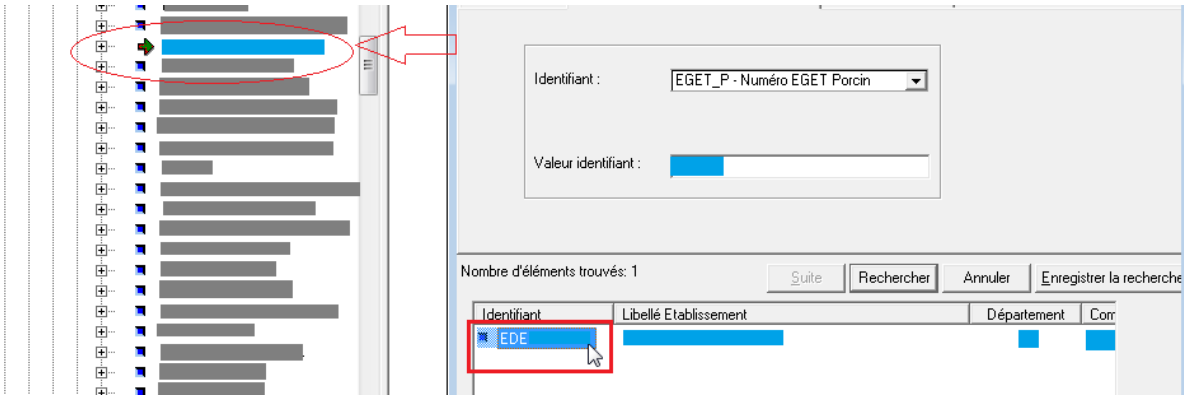
Etape 3: une boîte de dialogue "Rechercher" s'ouvre

Cliquer sur « Etablissement, recherche par identifiant »
Dans l'identifiant, sélectionner via le menu déroulant: EGET_P - Numéro EGET Porcin
Dans la valeur identifiant, noter la valeur de l'EGET recherché
Faire "Rechercher" - l'établissement recherché s'affiche
Faire un double clic sur l'identifiant de l'établissement affiché pour le voir apparaître sur la partie gauche de l'écran



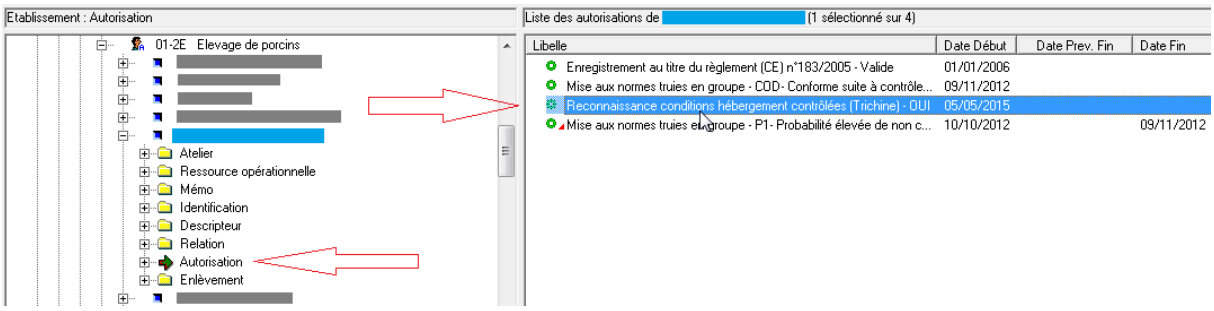

Rechercher
Etablissement, recherche par identifiant
Etablissement (gen.)
Identifiant :
EGET_P - Numéro EGET Porcin
EDE - Numéro EDE d'exploitation
EGET_P - Numéro EGET Porcin
ELEVAG - Identifiant d'élevage
Valeur identifiant :
ID_ONA - Identifiant abattoir ONA
IDCONV - Identifiant convoyeur d'anim


Identifiant :
EGET_P - Numéro EGET Porcin
Valeur identifiant :
Nombre d'éléments trouvés: 1
Suite
Rechercher
Annuler
Enregistrer la recherche
Identifiant
Libellé Etablissement
Département
Com
EDE


Identifiant :
EGET_P - Numéro EGET Porcin
Valeur identifiant :
Nombre d'éléments trouvés: 1
Suite
Rechercher
Annuler
Enregistrer la recherche
Identifiant
Libellé Etablissement
Département
Com
EDE

<u>Etape 4:</u> dérouler les menus de l'établissement trouvé (clic sur la croix à gauche de l'établissement)

Puis cliquer sur "autorisation".
Les autorisations s'affichent sur la partie droite de l'écran
Repérer la valeur de l'autorisation "Reconnaissance conditions hébergement contrôlées (Trichine) "



ANNEXE IV :
TABLEAU DE SYNTHESE : MODALITES DE MASSES A ANALYSER

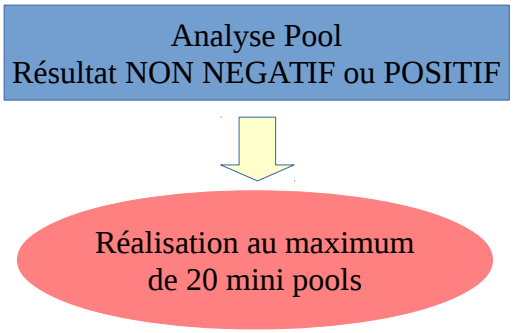
	LOCALISATION DU PRELEVEMENT	**QUANTITES A ANALYSER**
Truies et verrats reproducteurs et porcs plein air	- les muscles du pilier du diaphragme	Au moins 2 g
	- la partie du diaphragme située près des côtes ou du sternum - les muscles masticateurs - la langue	Au moins 4 g
Porcins domestiques autres que les truies et les verrats reproducteurs et les porcs plein air	- les muscles du pilier du diaphragme	Au moins 1 g
	- la partie du diaphragme située près des côtes ou du sternum - les muscles masticateurs - la langue	Au moins 2 g
Porcins domestiques issus d'élevages de Corse	- les muscles du pilier du diaphragme - la partie du diaphragme située près des côtes ou du sternum - les muscles masticateurs - la langue	Au moins de 5 g
Chevaux	- la langue - les muscles masticateurs	Au moins 10 g
	- les muscles du pilier du diaphragme (si les muscles ci-dessus ne sont pas présents)	Au moins 50 g
Sangliers	- un membre antérieur - la langue - les muscles du pilier du diaphragme	Au moins 5 g

ANNEXE V :
GESTION DES ECHANTILLONS COLLECTIFS

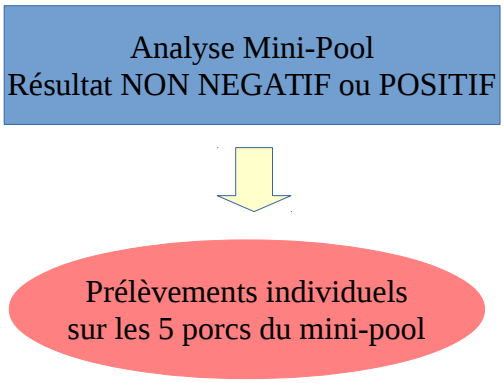
Les masses prélevées doivent être suffisantes pour que les analyses puissent être effectuées. Aussi, les poids minimum détaillés dans les parties ci-après se rapportent à des échantillons de viande sans graisse, sans tendon ni fascia. Il convient donc de **réaliser des prélèvements plus importants afin que les laboratoires disposent bien des quantités minimales requises** pour réaliser les analyses.

Schéma n°1 : les porcs domestiques :

Pool de 115 g maximum	Localisation du prélèvement : - les piliers du diaphragme	Localisation du prélèvement : - la partie du diaphragme située près des côtes ou du sternum - les muscles masticateurs - la langue
Porcs reproducteurs et plein air	**50** carcasses	**25** carcasses
Porcs issus d'élevages de Corse	**20** carcasses	**20** carcasses
Autres porcs domestiques	**100** carcasses	**50** carcasses



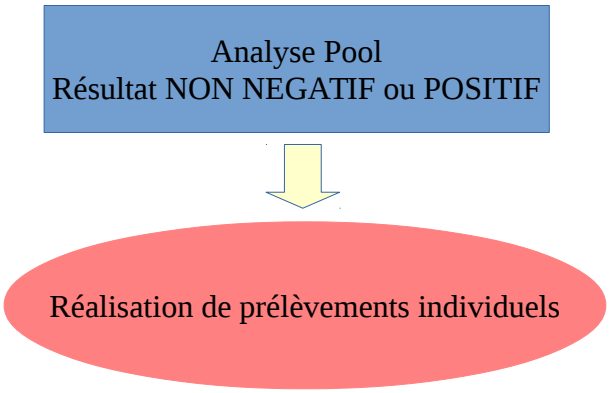
Mini-pool de 100 g	Echantillons de **20 g** quelque soit la localisation du prélèvement
Porcs reproducteurs et plein air	**5** carcasses
Porcs issus d'élevages de Corse	**5** carcasses
Autres porcs domestiques	**5** carcasses



Prélèvement individuel	**20 g** par carcasse de porcs

Schéma n°2 : les chevaux

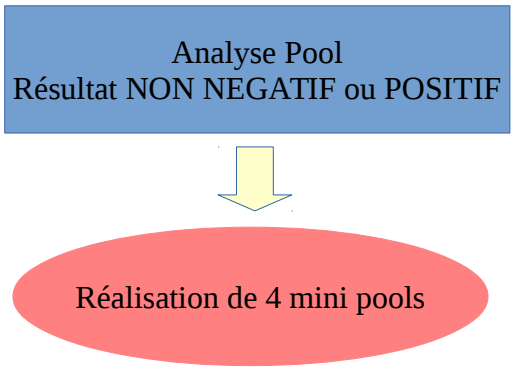
Pool de 100 g maximum	Echantillons de **10 g**
Chevaux	**10** carcasses



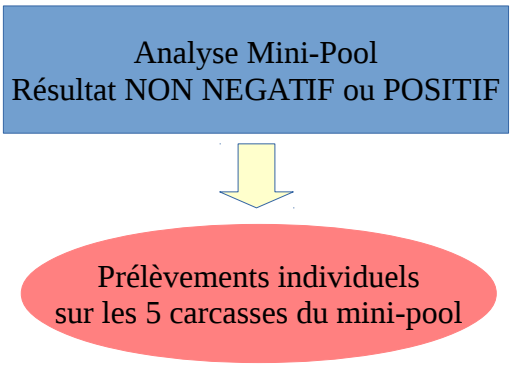
Prélèvement individuel	**50 g** par carcasse de chevaux

Schéma n°3 : les sangliers

Pool de 100 g maximum	Echantillons de **5 g**
Sangliers	**20** carcasses

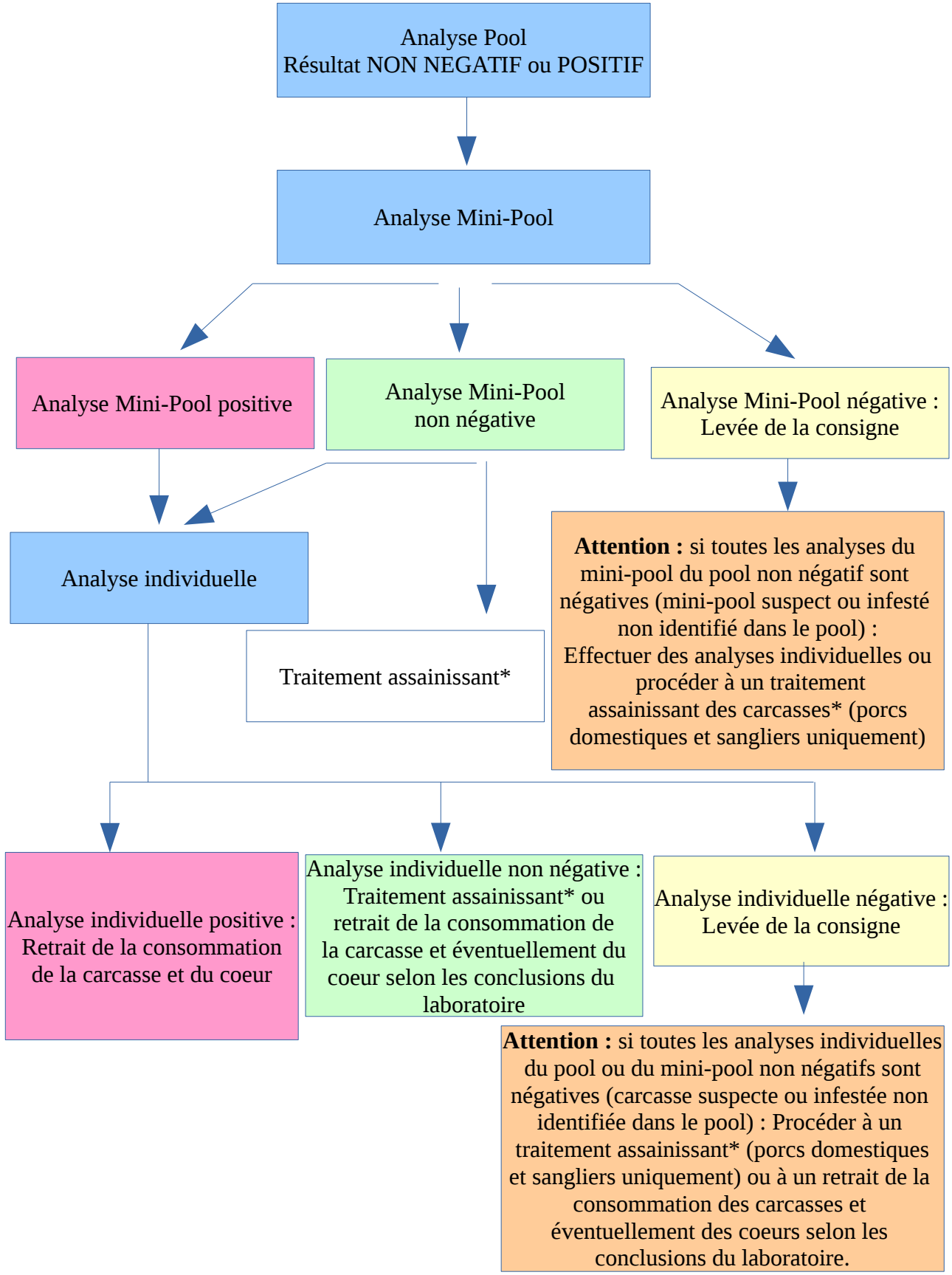


Mini-pool de 100 g	Echantillons de **20 g**
Sangliers	**5** carcasses



Prélèvement individuel	**50 g** par carcasse de sangliers

ANNEXE VI :
GESTION DES POOLS AYANT UN RESULTAT DOUTEUX OU POSITIF



***Le traitement assainissant des carcasses ne peut avoir lieu que si le LNR n'a pas confirmé la présence de *Trichinella* et que les résultats du pool et du mini-pool étaient « non négatifs ».**