NOTE D'INFORMATION

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE

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** Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Pascale GILLI-DUNOYER Tél. : 01 49 55 84 28 Réf. interne : SDSSA/BMP/PGD-08-	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SA/SDSSA/N2008-8211** **Date: 12 août 2008** Classement : SSA 233-31

Le Ministre de l'agriculture
et de la pêche
à

Date de mise en application : Sans objet
Abroge et remplace : Sans objet
Date limite de réponse : Sans objet
Nombre d'annexes : 4
Degré et période de confidentialité : aucune

Objet : Mise en œuvre au niveau français des dispositions relatives à l'information sur la chaîne alimentaire (ICA). Bilan intermédiaire (juillet 2008).

Bases juridiques et autres références :

- Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
- Règlement (CE) n°854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinée à la consommation humaine.
- Règlement (CE) n°2076/2005 du 5 décembre 2005 portant dispositions d'application transitoires des règlements (CE) n°853/2004, (CE) n°854/2004 et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n°853/2004 et (CE) n°854/2004.
- Note de service DGAL/SA/SDSSA N2008-xxxx du xx xxxx 2008 relative à la mise en application des dispositions relatives à l'information sur la chaîne alimentaire dans les filières avicole et cunicole

MOTS-CLES : Information sur la chaîne alimentaire, ICA, animaux de boucherie, volailles, lagomorphes, mise en oeuvre

Destinataires	
Pour exécution : sans objet	Pour information : - Directeurs Départementaux des services vétérinaires - INFOMA - AFSSA - Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires - Ecole Nationale des Services Vétérinaires - Ecoles Nationales Vétérinaires - Office de l'Elevage - Fédérations professionnelles : SNIV - FNICGV - FNEAP - COOP de FRANCE bétail et viande - SNCP - FIA - INTERBEV - INAPORC - Instituts techniques : IFIP - Institut de l'Elevage - ITAVI

Résumé :

La présente note d'information précise, à l'attention des professionnels et des services de contrôle, l'état d'avancement des travaux engagés pour la mise en œuvre de l'information sur la chaîne alimentaire. La note présente brièvement les dispositifs mis en place et déjà opérationnels en Belgique et en Allemagne.

La France a utilisé les possibilités de périodes transitoires offertes par le Règlement (CE) n°2076/2005 en ce qui concerne la mise en place de l'information sur la chaîne alimentaire (ICA). Cependant, pour la filière porcine la mise en place du dispositif connaît à ce jour un certain retard.

- pour les filières avicole et cunicole, le dispositif existant au titre de la Directive 71/118/CE et de l'arrêté du 08/09/00 pris pour son application (fiche sanitaire d'élevage – FSE) est conforté tout en devant être légèrement adapté. La note de service DGAL/SA/SDSSA N2008-xxxx du xx xxxx 2008 détaille les modalités de mise en oeuvre des nouvelles modalités relatives à l'information sur la chaîne alimentaire dans les filières avicole et cunicole, dans l'attente d'un arrêté qui consolidera le dispositif ;

- pour la filière porcine (cf annexe I), les travaux sont quasiment achevés et le dispositif sera opérationnel au second semestre 2008, après un avis de l'AFSSA ;

- pour la filière bovine y compris pour les veaux (cf annexe II), le dispositif sera opérationnel également au second semestre 2008, après un autre avis de l'AFSSA.

Les annexes III et IV vous donnent les modèles de documents relatifs à l'ICA validés respectivement par les autorités allemandes et belges ; d'ores et déjà, ces documents sont susceptibles d'être demandés par des exploitants d'abattoirs situés dans ces pays s'approvisionnant en porcs originaires de France.

La démarche engagée en France pour la mise en œuvre de l'ICA s'est appuyée sur deux principes :

- ✓ d'une part faire adopter le principe de l'information sur la chaîne alimentaire (ICA) par tous les maillons de toutes les filières et à ce titre ne pas générer un système complexe et redondant avec d'autres systèmes en place comme par exemple le registre d'élevage ou des bases de données accessibles par les exploitants ou les services vétérinaires ;

- ✓ d'autre part intégrer ce principe dans les démarches globales d'analyse des risques et d'analyse des dangers conduites par les filières viande. Ce dossier s'articule donc avec les autres dossiers tels que la constitution de guides de bonnes pratiques d'hygiène, tant au niveau de l'élevage que de l'abattage, et de la mise en œuvre par les exploitants des abattoirs de plans de maîtrise sanitaire incluant l'application des principes HACCP. L'analyse des dangers conduite pour ces guides a été utilisée pour la réflexion ayant abouti à la caractérisation d'un certain nombre d'informations jugées pertinentes pour l'ICA.

Les travaux conduits et leurs résultats actuels doivent être considérés comme une étape dans une démarche de « traçabilité globale de la qualité sanitaire ».

Les évolutions réglementaires apportées par le Paquet Hygiène ont fait l'objet de la part des autorités françaises d'une importante communication auprès des représentants des fédérations professionnelles, plus particulièrement sur le thème de l'information sur la chaîne alimentaire, sujet qui avait été identifié comme un des enjeux forts de cette refonte.

Bien que pré-existant de manière simplifiée dans la filière avicole au titre de la directive 71/118/CE du conseil du 15 février 1971 relative à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de viandes fraîches de volaille, la démarche de transmission d'informations sanitaires entre l'élevage et l'abattoir en vue de la maîtrise de la sécurité sanitaire des produits qui en sont issus (approche intégrée de la fourche à la fourchette) a, dans un premier temps, rencontré de fortes réticences de la part des professionnels, en particulier dans le secteur de l'élevage.

Les importants travaux d'information conduits depuis 2004, tant au niveau des professionnels que des agents des services vétérinaires ont finalement permis d'obtenir l'appropriation du sujet et de son importance par tous les acteurs des filières concernées. Bien que cette appropriation se soit faite avec un degré d'engagement variable suivant les filières, il est désormais acquis pour tous les maillons de toutes les filières que cette disposition réglementaire créée par les règlements du « paquet hygiène » concourt aux objectifs globaux de sécurité sanitaire que s'est fixés l'Union européenne.

Il convient néanmoins de préciser que l'adhésion des professionnels (incluant ceux de la production primaire) a été obtenue dès lors qu'ils ont reçu l'assurance que le dispositif serait simple, utilisant au mieux les circuits de transmission des informations existants et ne générant pas de discrimination d'ordre commercial entre les éleveurs.

En outre, la transmission des ICA ne devait pas être redondante avec des transmissions déjà en place telles que le statut sanitaire figurant par exemple sur les Attestations Sanitaires à Délivrance Anticipée (ASDA) jointes aux passeports qui accompagnent les bovins à l'abattoir. Par ailleurs, les ICA devaient être pertinentes au regard d'un danger identifié et quantifiable directement, tant au niveau de l'élevage que de l'abattoir. Citons par exemple, un cas de diarrhée en élevage qui, sans diagnostic vétérinaire, n'est pas indubitablement lié à un danger donné.

Enfin, il a été considéré que la signature de l'éleveur sur le document matérialisant l'ICA équivaut à un engagement de sa part.

Au niveau de l'abattoir, considérant les évolutions scientifique, sanitaire et technologique, la maîtrise de la sécurité sanitaire ne saurait se limiter d'une part à l'action des services vétérinaires dans le cadre de leurs missions d'inspection produits (inspection *ante* et *post mortem*) et établissement et d'autre part aux bonnes pratiques d'hygiène mises en place par l'exploitant. Le plan de maîtrise sanitaire mis en place et respecté par les exploitants d'abattoir, établi dans le respect des principes du système HACCP et intégrant les informations issues de la chaîne alimentaire, est désormais reconnu comme un élément majeur de la maîtrise des risques sanitaires.

Cependant, un certain nombre de questions demeurent encore en suspens, en particulier :

- ✓ l'harmonisation des informations retenues entre Etats membres,
- ✓ les modalités de transmission de ces informations entre Etats membres dans le cadre d'échanges d'animaux destinés à l'abattage,
- ✓ la possibilité de déroger au délai de 24 heures dès lors qu'une analyse de risque a été effectuée,

Tous les Etats membres ont transmis à la Commission un rapport relatif à leur organisation nationale et à leurs travaux en matière d'ICA. De grandes différences d'approche existent entre Etats membres. La Commission envisage de réunir un groupe expert spécialisé sur le sujet en septembre. Par ailleurs, la Présidence française du Conseil de l'Union européenne envisage de proposer entre autre thème, celui de l'ICA, à l'ordre du jour d'une réunion des CVO.

A terme, un arrêté ministériel regroupera pour toutes les filières les informations sur la chaîne alimentaire à transmettre à l'abattoir et aux services vétérinaires ainsi que les délais et modalités de transmission. Cet arrêté sera complété au fur et à mesure de la mise en place des ICA filière par filière.

Enfin, la mise en œuvre de l'information sur la chaîne alimentaire fait l'objet de la fiche action 1-4-3 du plan stratégique de la DGAL dénommée : "mettre en œuvre l'information sur la chaîne alimentaire entre l'élevage et l'abattoir".

Les objectifs de cette fiche sont la publication des arrêtés relatifs à la mise en œuvre de l'ICA espèce par espèce.

La Directrice Générale Adjointe
C.V.O
Monique ELOIT

ANNEXE I **: Filière porcine**

Plusieurs dossiers en cours concourent à l'objectif global de maîtrise de la sécurité sanitaire :

- Élaboration de guides de bonnes pratiques d'hygiène pour le maillon élevage et le maillon abattage et découpe,
- Travaux sur le programme salmonelles au titre de la directive zoonose
- Travaux sur l'information sur la chaîne alimentaire.
- Travaux sur la transportabilité des porcs à l'abattoir

Au sein de l'interprofession porcine et de l'Institut technique de la filière (IFIP), l'administration dispose des mêmes interlocuteurs ce qui permet une avancée en synergie de ces dossiers.

Pour le dossier ICA, l'administration a établi une convention en juin 2006 avec l'IFIP afin que ce dernier pilote la mise en place des dispositions relatives aux informations sur la chaîne alimentaire dans la filière porcine.

L'objectif de ce travail était de dresser pour les rubriques listées au point 3. de la section III de l'annexe II du règlement (CE) n° 853/2004 la nature des informations « pertinentes relatives à la sécurité sanitaire des aliments » et d'analyser pour chacune d'elles les contraintes techniques, et logistiques de transfert de l'élevage à l'abattoir.

Il était convenu qu'à l'issue de ce travail, la liste des informations et les modalités de leur circulation, après avis de l'agence Française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA) et validation par l'Autorité compétente, seraient intégrées dans l'arrêté ministériel relatif aux ICA. Aujourd'hui, la première phase du travail est achevée ; la liste des informations a été transmise pour avis à l'AFSSA.

Les modalités de travail retenues ont abouti à constituer trois groupes réunissant les représentants des différentes composantes impliquées dans la thématique :

- Groupe 1 : élevage - avec pour objectif de déterminer sur la base de la liste des dangers potentiellement présents dans la viande de porc les indicateurs pertinents en élevage au regard de la sécurité des aliments ;

- Groupe 2 : abattoir – (opérateurs et services vétérinaires) : évaluer les indicateurs définis par le groupe 1 – exprimer des besoins complémentaires – analyser l'opportunité d'inclure les informations dans le plan de maîtrise sanitaire de l'abattoir ;

- Groupe 3 : proposer les modalités de circulation de l'information adaptées aux contraintes de terrain.

Le bilan des travaux des groupes de travail disponible à ce jour est exposé ci-dessous et dans les tableaux 2 et 3 de la présente note.

Choix des informations pertinentes

La logique de l'ICA en filière porcine s'organise autour de deux axes :

1. Une transmission pour certains dangers répertoriés par les groupes de travail des informations pertinentes à l'abattoir et aux services vétérinaires directement avec les animaux ou 24 h à l'avance.

➔ Certains dangers ne nécessitent pas une transmission systématique 24h à l'avance ; les animaux concernés, souvent individuellement, sont identifiés par un signe distinctif (marquage à l'encre). Il s'agit des dangers suivants :

- aiguille cassée dans l'animal lors de la pratique d'une injection médicamenteuse ;
- Staphylococcus aureus/abcès arthrite.

➔ D'autres dangers nécessitent une transmission au moins 24 h à l'avance, le nombre d'animaux concernés est variable et correspond à un lot bien précis. Il s'agit des dangers suivants :

- dangers à caractère exceptionnel : corps étrangers – substance dangereuse (dangers environnementaux) ;
- *Salmonella spp* à l'issue d'un épisode résolu de salmonellose clinique confirmé par un laboratoire. La durée de l'alerte va jusqu'au départ des animaux de la bande atteinte et 8 jours après l'entrée de la bande suivante dans la salle.

2. Un enregistrement du statut de l'élevage vis-à-vis de certains dangers dans une base de données à laquelle l'abattoir et les services vétérinaires ont accès :

- statut sérologique au regard de *Salmonella enterica*. ;
- statut de l'élevage au regard de *Trichinella spp*.- élevage pein air
- dangers à gestion particulière affectant l'ensemble d'un élevage :
  - contaminants environnementaux : Dioxines – furanes – PCB plomb - cadmium - radionucléïdes ;
  - dangers identifiés à la suite d'un résultat d'inspection *ante* ou *post mortem* : *Mycobactérium spp* …

A ce stade des travaux, aucun facteur de production n'est pris en compte car nous ne disposons pas de preuve formelle et quantifiable de la relation entre un facteur d'élevage et l'apparition d'un danger donné. Des travaux sont en cours sur ce sujet.

Circulation de l'information et délais de transmission

Les travaux ne sont pas totalement achevés sur ces points mais d'ores et déjà des orientations se dessinent.

Du fait du développement des bases de données tant par les professionnels (BD porcs) que par l'administration (SIGAL), certaines informations seront en permanence à disposition des exploitants d'abattoirs et des services vétérinaires des abattoirs. De ce fait, dès lors que l'information d'abattage d'un lot arrive à l'abattoir, généralement dans la semaine précédant l'abattage, l'exploitant pourrait consulter les bases de données et, selon les données enregistrées, gérer son planning d'abattage et prendre les mesures de maîtrise adéquates. Il en est de même pour des informations dont pourraient disposer les services vétérinaires, notamment celles relatives aux résultats d'inspection passées ou de plans de surveillance ou de contrôle en rapport avec des contaminations environnementales par exemple.

Par rapport à certaines informations en lien avec des animaux considérés individuellement, la transmission d'informations 24h à l'avance semble n'apporter aucune plus-value. Les informations arriveraient donc avec les animaux qui sont acheminés avec un « document d'accompagnement ». (figurant ci-après) Ce cas couvre par exemple, l'envoi à l'abattoir d'animaux présentant des abcès ou des arthrites pouvant être rattachés au danger « *Staphylococcus aureus* ». Ce « document d'accompagnement » existe déjà ; il est envisagé de le compléter avec une partie « Information sur la chaîne alimentaire ». Le document est signé par l'éleveur au moment de l'envoi des porcs à l'abattoir.

Tableau 2 - Filière porcine –informations pertinentes retenues au titre des ICA – dans l'attente de l'avis de l'AFSSA

Dangers	Indicateur pertinent	Support	Délais de transmission
Salmonella enterica	**Statut salmonelle** Classement des élevages (point encore à préciser)	Base de données	Base consultable 24 H à l'avance
	Salmonellose clinique confirmée par analyse de laboratoire	Base de données + Document d'accompagnement + porcs marqués	Base consultable 24 H à l'avance + Avec les animaux
Trichinella spiralis	Classification des élevages selon la réglementation trichine à venir	Base de données	Base consultable 24 H à l'avance
Aiguilles de traitements vétérinaires	Lot spécifique de porcs identifiés 5X ou 6X	Document d'accompagnement + porcs marqués	A l'arrivée du lot à l'abattoir
Staphylococcus aureus	Présence d'abcès et/ou d'arthrites	Document d'accompagnement + porcs marqués	A l'arrivée du lot à l'abattoir
Dangers à gestion particulière ou à caractère exceptionnel	– danger concernant l'élevage dans sa globalité – danger concernant un lot en particulier	Document d'accompagnement + porcs marqués	Base consultable 24 H à l'avance

Tableau 3 - Filière porcine - modalités de transmission des informations

Rubrique	Information	Forme/Support/Transmission
a) Statut de l'exploitation/statut régional	Maladies réglementées, contagieuses (export) Caractère plein air	Base informatique DDSV généralement laissez-passer vétérinaire
b) Etat sanitaire des animaux	Pour les abcès et les arthrites Document transportabilité	Document d' accompagnement avec les animaux
c) Traitement vétérinaire	Cf. registre d'élevage	Engagement sur le document d'accompagnement
d) Survenance de maladies	Salmonelles	Base de données nationale
e) Résultats d'analyses	Salmonelle – trichine – dangers à gestion particulière	Base de données nationale – a minima 24 H Modalité de circulation des informations à déterminer
f) Rapports d'inspection	Résultats inspections antérieures DDSV (ex : lésions à *Mycobacterium spp*)	Modalités de circulation des informations à déterminer
g) Données de production	-	
h) Coordonnées du vétérinaire	Vétérinaire (s) désigné(s) par l'éleveur	

Pesée et classement par :

BP 82 256
31322 Castanet tolosan
Tél. 05 61 73 77 80
Fax 05 61 73 77 82
www.midiporc.fr

MIDIPORC

DOCUMENT D'ACCOMPAGNEMENT DES PORCS A L'ABATTOIR N°: 000001

GROUPEMENT ou OPERATEUR du TRANSPORT :

ABATTEUR :

SITE D'ENLÈVEMENT
Indicatif de marquage : FR
Raison sociale :
NOM :
Adresse :
C. Post :
Ville :

Propriétaire si différent
Indicatif de marquage : FR
Ou N° de détenteur : FR
Raison sociale :
NOM :
Adresse :
C. Post :
Ville :

DÉMARCHE QUALITÉ :

Dernier repas le : ____/____/____ à : ____ H ____

COMMENTAIRES :

Ce document sera obligatoirement signé par l'éleveur et le chauffeur, faute de quoi, toute contestation sur le nombre et l'heure sera sans objet. Seul le nombre de porcs porté sur ce document sera pris en considération.

SIGNATURE ÉLEVEUR Détenteur

NOTIFICATION : Oui ☐ je la réalise moi même
Non ☐ je la délègue à l'abattoir

PORCS

	NOMBRE	TATOUAGE	MORTS TRANSPORT
Porcs Charcutiers			
PORCELETS			
TOTAL PORCS			

ANIMAUX DE REFORME

COCHES			
COCHETTES			
VERRATS			
TOTAL REFORMES			
TOTAL GÉNÉRAL			

ABATTOIR OU CAMION :

Immatriculation : .....

Transporteur : .....

Chauffeur : .....

N° d'agrément : .....

Enlèvement le : ____/____/____ à : ____ H ____

Le camion était vide avant le chargement ☐ Oui ☐ Non

Transfert camion ou passage par centre tiers externe ☐

Déchargement le : ____/____/____ à : ____ H ____

SIGNATURE CHAUFFEUR	SIGNATURE AU DÉCHARGEMENT

INFORMATIONS SUR LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

ANIMAUX AVEC ICA : Non ☐ Oui ☐, Si OUI, complétez ci-dessous :

DANGER	Marquage	Nb PORCS	Nb REFORMES
Aiguille cassée	5X ou 6X et boucle ronde rouge		
Abcès, boiterie (MAP)	Couleur rouge sur la tête (*)		
Salmonelles (salmonellose clinique)	Pas de marquage		
Danger à gestion particulière, cochez la case correspondante : ☐ Dioxine, ☐ Furane, ☐ PCB, ☐ Plomb, ☐ Cadnium, ☐ Radionucléides	Couleur rouge sur la tête (*)		
Danger à caractère exceptionnel : Ex: corps étrangers, substance dangereuse (ingestion de raticides, ...) Précisez :	Couleur rouge sur la tête (*)		

(*) : Si l'ensemble du lot est concerné : ne pas mettre de marquage particulier.

COMMENTAIRES ICA :

Projet de modèle de document d'accompagnement qui intègre les informations pertinentes de l'Information sur la chaîne alimentaire

ANNEXE II

Filière Herbivore (bovin – équin – ovin –caprin)

Dans cette filière la démarche a été conduite de la même façon que pour la filière porcine. Une convention a été signée entre la DGAL, INTERBEV, l'institut de l'Elevage et l'Office de l'élevage afin que soit conduit un projet aboutissant à la définition des informations pertinentes devant être transmises au titre de l'annexe II de la section III du Règlement (CE) n° 853/2004. Aujourd'hui le travail est achevé pour la filière bovine, il est engagé pour les autres filières d'herbivores.

Pour la filière bovine, ce travail sur l'Information sur la chaîne alimentaire se conduit parallèlement à la rédaction d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène pour l'amont (GBPH élevage ruminant) et d'un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP pour l'aval (GBPH abattage – découpe de bovin). Les Informations pertinentes retenues seront intégrées dans ces guides.

Le groupe de travail est unique, il regroupe tous les opérateurs concernés par la filière (représentants d'éleveurs - transporteurs abatteurs - services vétérinaires - interprofession) et a travaillé successivement sur les séquences suivantes :

- L'identification des dangers pouvant affecter le consommateur de viande bovine (étude bibliographique) ; la liste des dangers retenus est la même que celle que l'on retrouve dans les GBPH. A titre d'information, le tableau 4 ci-dessous donne la liste des dangers avérés retenus ;

- Le recensement des informations auprès des éleveurs – disponibles en élevage et se rapportant de façon non équivoque aux dangers retenus ;

- L'évaluation de la pertinence des informations recensées au regard des dangers retenus ;

- L'analyse des modes de circulation possibles pour ces informations.

Tableau 4 - dangers concernant la viande de gros bovins et veaux de boucherie

		Dangers analysés	Gros bovins	Veaux de boucherie
DANGERS BIOLOGIQUES	*Bactéries pathogènes à l'origine de toxi-infections alimentaires*	*Campylobacter* thermotolérants	x	x
		Clostridium botulinum	x	x
		Clostridium perfringens	x	x
		Listeria monocytogenes	x	x
		Salmonella spp	x	x
		Entérotoxines staphylococciques *(Staphylococcus aureus)*	x	x
		E. coli producteur de shigatoxines	x	x
	Agents pathogènes à l'origine d'une MRC	*Brucella spp*	x	x
		Mycobacterium bovis et tuberculosis	x	x
		Prion agent de l'ESB	x	
	Parasites internes	*Cysticercus bovis*	x	x
DANGERS CHIMIQUES	*Résidus*	résidus biocides	x	x
		résidus médicaments	x	x
		résidus de produits phytopharmaceutiques	x	
	Dangers à gestion particulière	dioxine furane PCB	x	
		métaux lourds	x	x
	Corps étrangers	corps étrangers	x	x

La pertinence de l'information disponible a été appréciée d'une part par le fait qu'elle signale un risque accru concernant un danger déterminé (par exemple la diarrhée du veau n'est pas retenue car, sauf diagnostic du vétérinaire et analyse, elle ne signe pas un danger bien identifié ayant un impact sur la santé du consommateur). D'autre part, cette information doit permettre à l'exploitant d'abattoir et/ou aux services vétérinaires de mettre en place des mesures de gestion du risque appropriées au niveau de l'abattoir ou de l'inspection.

Pour chaque danger, au regard des informations disponibles dans l'élevage (dans le registre d'élevage) ont été étudiés la nature de l'information à transmettre, l'élément déclenchant et la durée de la transmission.
Ainsi, ont été retenues les informations relatives aux dangers suivantes. Le tableau 5 précise les caractéristiques de la transmission.

- statut de l'exploitation relatif à la brucellose et à la tuberculose (déjà transmis via les ASDA)
- les cas de botulisme,
- les cas de listériose clinique,
- les cas de salmonellose clinique,
- les saisies pour cysticercose,
- les informations relatives à un danger à gestion particulière (contaminants environnementaux : dioxines - radionucléides - cadmium - plomb par exemple).

La proposition étudiée en matière de transmission des ICA est la suivante :

La transmission des informations 24 h à l'avance pour des individus abattus isolément n'apporte pas de plus value dans le fonctionnement de l'abattoir ni celui des services vétérinaires car l'animal concerné est identifié comme tel à son arrivée et mis de côté. De ce fait il a été proposé que le passeport et l'ASDA servent de support aux informations sur la chaîne alimentaire
La transmission 24h à l'avance interviendra uniquement pour les lots d'animaux concernés par une information particulière affectant potentiellement tout le lot.

Proposition de rédaction qui pourrait figurer sur les ASDA (modèle figurant en appendice de la présente annexe :

- partie à compléter dans tous les cas par l'éleveur:

« J'atteste que ce bovin – ne présente aucun – présente un – risque lié à la transmission d'informations sur la chaîne alimentaire (rayer la mention inutile) »
Vétérinaire (n° d'ordre) :

- partie à ne compléter que si l'éleveur a des informations relatives à un danger à transmettre :

« J'informe que ce bovin :

☐ a subi récemment un traitement pour lequel le délai d'attente « viande » n'est pas terminé.

☐ provient d'un lot d'animaux où un cas de botulisme a été détecté il y a moins de quinze jours

☐ provient d'un troupeau ayant eu, en un an, trois cas de listériose clinique, dont le dernier est apparu il y a moins de 6 mois

☐ provient d'un troupeau ayant eu, en un an, trois cas de salmonellose clinique, dont le dernier est apparu il y a moins de 6 mois

☐ provient d'un troupeau ayant eu, en six mois, trois saisies pour cysticercose, dont la dernière a eu lieu il y a moins de six mois

☐ présente un risque porté à ma connaissance par l'autorité administrative compétente et doit faire l'objet des mesures de gestion particulière suivantes : …… »

Pour les cas où plusieurs animaux sont concernés, l'éleveur, en plus de la transmission via les passeports et ASDA respectifs des animaux, informera par tous moyens à sa convenance l'abattoir qui recevra ses animaux.

Il convient de préciser que, souvent, les animaux transitent avant l'abattage par un centre de rassemblement et l'éleveur ne connaît pas 24h à l'avance l'abattoir de destination de son animal, ce qui constitue une contrainte majeure pour le fonctionnement de l'ICA dans la filière bovine.

Nonobstant, les travaux se poursuivent afin que le dispositif concernant cette filière soit opérationnel pour respecter les échéances communautaires.

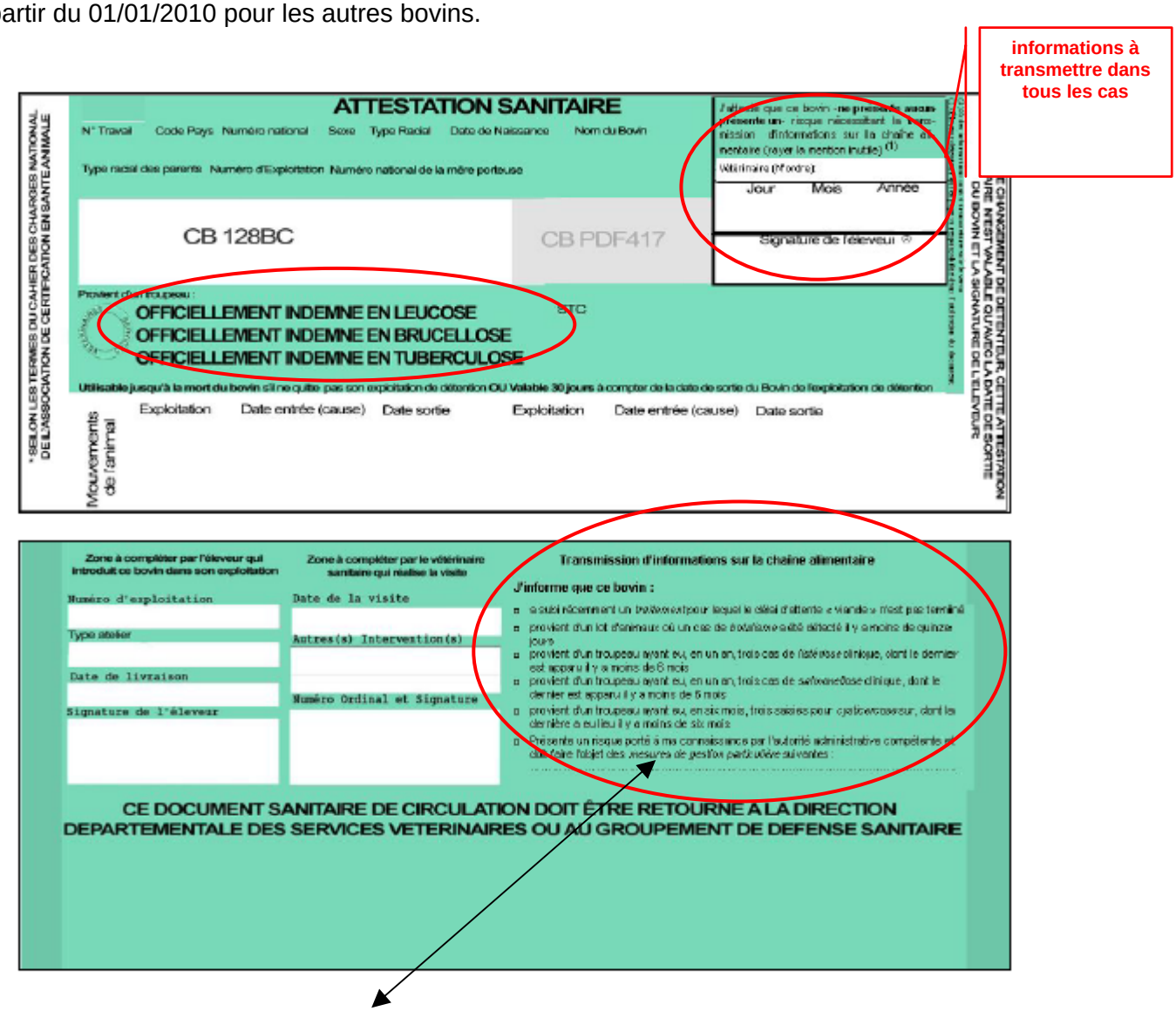
Tableau 5 - informations pertinentes dans la filière bovine

Information	Elément déclenchant le début de la transmission	Durée de transmission	Document sur lequel l'information est présente en élevage
statut de l'exploitation relatif à la brucellose à la tuberculose	transmission permanente		ASDA
cas de botulisme	diagnostic d'un cas de botulisme	15 jours suivant le diagnostic	Registre d'élevage compte-rendu de visite vétérinaire
cas de listériose clinique	diagnostic du 3ème cas de listériose clinique sur une période de moins d'un an	tant qu'il existe au moins 3 cas datant de moins d'un an et parmi ces cas, au moins un cas datant de moins de 6 mois	Registre d'élevage compte-rendus de visite vétérinaire
cas de salmonellose clinique	diagnostic du 3ème cas de salmonellose clinique sur une période de moins d'un an	tant qu'il existe au moins 3 cas datant de moins d'un an et parmi ces cas, au moins un cas datant de moins de 6 mois	Registre d'élevage compte-rendus de visite vétérinaire
saisies pour cysticercose	réception du 3ème bulletin de saisie pour cysticercose sur une période de moins de 6 mois	6 mois suivant le 3ème cas	certificat de saisie
information relative à un danger à gestion particulière	réception d'une lettre de la DDSV signalant l'information à transmettre	réception d'une lettre de la DDSV signalant qu'il n'est plus nécessaire de transmettre l'information	lettre de la DDSV

Appendice à l'annexe II

Projet de document qui sera utilisé comme support pour les informations sur la chaîne alimentaire en filière bovine

Elles figureraient sur l'ASDA et accompagneraient l'animal. Le nouveau modèle d'ASDA serait diffusé à partir d'octobre 2008.
La transmission d'informations serait obligatoire :
à partir du 01/01/2009 pour les veaux de boucherie,
à partir du 01/01/2010 pour les autres bovins.



« J'informe que ce bovin :

a subi récemment un traitement pour lequel le délai d'attente « viande » n'est pas terminé.

provient d'un lot d'animaux où un cas de botulisme a été détecté il y a moins de quinze jours

provient d'un troupeau ayant eu, en un an, trois cas de listériose clinique, dont le dernier est apparu il y a moins de 6 mois

provient d'un troupeau ayant eu, en un an, trois cas de salmonellose clinique, dont le dernier est apparu il y a moins de 6 mois

provient d'un troupeau ayant eu, en six mois, trois saisies pour cysticercose, dont la dernière a eu lieu il y a moins de six mois

présente un risque porté à ma connaissance par l'autorité administrative compétente et doit faire l'objet des mesures de gestion particulière suivantes : …… »

Annexe IV
(document belge)

INFORMATIONS SUR LA CHAINE ALIMENTAIRE PORCS

PARTIE 1 - INFORMATIONS PRODUCTEUR ET VETERINAIRE D'EXPLOITATION

1. PRODUCTEUR

NOM DU RESPONSABLE

CODE TROUPEAU

ADRESSE TROUPEAU

TEL

FAX

E-MAIL

2. VETERINAIRE D'EXPLOITATION

NOM

ADRESSE

TEL

FAX

E-MAIL

PARTIE 2 - INFORMATIONS SUR LES PORCS

NOMBRE DE PORCS POUR ABATTAGE

DATE MISE A L'ENGRAISSEMENT

NUMERO DE FRAPPE

DATE DEPART PREVUE

1. MÉDICAMENTS ET ADDITIFS

1.1. DANS LA PERIODE DEPUIS LA MISE A L'ENGRAISSEMENT A 2 MOIS AVANT LA DATE DU DEPART.
LES MEDICAMENTS / ADDITIFS SUIVANTS ONT ETE ADMINISTRES :

ANTIPARASITAIRES	OUI	NON
ANTIBIOTIQUES	OUI	NON
ANTI-INFLAMMATOIRES	OUI	NON

1.2. DANS LES 2 MOIS AVANT LA DATE DU DEPART.

NOM DU MÉDICAMENT / DE L'ADDITIF	DATE OU PERIODE D'ADMINISTRATION	DURÉE TEMPS D'ATTENTE (jours)

*pour les truies et verrats: périodes de 2 à 4 mois avant la date du départ.

2. PROBLEMES CONSTATES DANS LE LOCAL D'ELEVAGE

MORTALITE* OUI NON — SI OUI, CONSTATATIONS / CAUSE (si connue):

MALADIES** OUI NON — SI OUI, CONSTATATIONS / CAUSE (si connue):

**oui: > ou = 5%, non: < 5% (% déterminé sur: l'ensemble des animaux de l'exploitation (pour les exploitations fermées) ou le lot (pour les autres types d'exploitation))
**: oui: un traitement de groupe (au niveau du lot) ou un traitement individuel sur > 20% des animaux (du lot) a été requis

3. ANALYSES EFFECTUEES DANS LE CADRE DE LA SECURITE ALIMENTAIRE

LES ANALYSES EFFECTUEES ONT UNE IMPORTANCE POUR LA SECURITE ALIMENTAIRE OUI NON

SI OUI, TYPES D'ANALYSE ET RESULTATS:

TYPE D'ANALYSE	RESULTAT D'ANALYSE

JE CERTIFIE QUE CETTE DECLARATION EST COMPLETE ET QUE TOUS LES TEMPS D'ATTENTE ONT ETE RESPECTES.

SIGNATURE DU PRODUCTEUR

SIGNATURE

DATE

PARTIE 3 - ABATTOIR - CONTRÔLE ET APPROBATION

J'ACCEPTE CES PORCS POUR L'ABATTAGE OUI OUI, SOUS CONDITIONS

REMARQUES:

SIGNATURE DU RESPONSABLE DE L'ABATTOIR

SIGNATURE

DATE

PARTIE 4 - AFSCA - CONTROLE

ICA CONTROLÉES

SIGNATURE DU VETERINAIRE OFFICIEL

SIGNATURE

DATE

VERSION 2_07.11.2007