

Fiche d'information aux éleveurs / visite sanitaire porcine 2015

L'évolution de la réglementation relative à la sécurité sanitaire des aliments permet aux porcs de déroger aux analyses systématiques trichine à l'abattoir, dès lors qu'ils sont issus d'élevages « reconnus » suite à la visite sanitaire porcine.

Aujourd'hui, les bonnes pratiques mises en place par les exploitants du secteur alimentaire (éleveurs et exploitants d'abattoir) et supervisées par les services de contrôle, sont des éléments clé de la maîtrise des dangers pour le consommateur.

Trichinella est un ver rond parasite affectant les porcs. Il constitue un risque moyen pour la santé publique (lié à la consommation de viande de porc).

Le règlement (CE) n°2075/2005 du 5 décembre 2005 fixe les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de *Trichinella* dans les viandes. Il impose des plans d'analyses d'échantillons pour la recherche de larves de *Trichinella* sur les carcasses de porcs à l'abattoir. Or ces plans dépendent du statut de l'exploitation d'origine au regard de la « reconnaissance officielle des conditions d'hébergement contrôlées » : les animaux issus d'un élevage reconnu sont dispensés de la recherche systématique à l'abattoir de larves de trichine.

Cette reconnaissance officielle est délivrée par l'autorité compétente, après la réalisation d'audits périodiques des élevages porcins permettant de vérifier le respect d'un certain nombre de mesures de biosécurité, et notamment que :

- L'élevage est clos,
- Les bâtiments sont étanches aux animaux sauvages,
- Les sources alimentaires sont contrôlées et maîtrisées,
- ...

La visite sanitaire permet d'attester le respect des règles de biosécurité dans les élevages. Elle constituera à terme un maillon important du dispositif sanitaire français qui devra intégrer les nouvelles dispositions législatives relatives à la sécurité sanitaire des aliments et la santé animale. La visite sanitaire répond en outre à l'obligation d'audit des élevages.

Reconnaissance officielle des exploitations appliquant des conditions d'hébergement contrôlées :

A partir des éléments de la visite sanitaire payée par l'Etat, la DD(CS)PP conclura ou non à la reconnaissance de votre élevage et vous en informera individuellement, ainsi que votre vétérinaire sanitaire.

Si la DD(CS)PP n'accordait pas cette reconnaissance officielle à votre élevage, vous pourriez demander une deuxième visite sanitaire (à votre charge) pour obtenir cette reconnaissance. Il vous appartiendra alors d'adresser directement à la DD(CS)PP/DAAF une copie du formulaire de visite.

Critères à respecter pour obtenir la reconnaissance officielle par la DD(CS)PP d' « exploitation appliquant des conditions d'hébergement contrôlées vis-à-vis du risque trichine »

Suite à la visite sanitaire porcine, le vétérinaire sanitaire saisit un certain nombre d'éléments. Puis le système SIGAL (ou la DD(CS)PP à partir du formulaire rempli par le vétérinaire sanitaire et transmis par l'éleveur) conclut ou non à la reconnaissance de l'exploitation visitée. Cette conclusion est une autorisation renseignée au niveau de l'EGET : « *site reconnu à conditions d'hébergement contrôlées* ».

Si l'une des 10 combinaisons suivantes est identifiée, l'exploitation n'est pas reconnue :

- Protection sanitaire vis-à-vis de la faune sauvage non satisfaisante **et** séparation physique entre les porcs et les autres espèces détenues dans l'exploitation y compris les animaux familiers non satisfaisante
- Possibilité d'accès extérieur pour les porcs aux stades post sevrage et engraissement
- Pas de lutte contre les rongeurs réalisée par une société externe **et** absence de plan localisant les dispositifs contre les nuisibles **et** absence des factures de rodenticides **et** pas d'efficacité du plan localisant les dispositifs contre les nuisibles **et** entretien des bâtiments permettant de limiter l'introduction des rongeurs non satisfaisant
- Aire réservée à l'entreposage des cadavres, adaptée à la taille des animaux et à la fréquence d'enlèvement ou dispositif équivalent non satisfaisant **et** gestion des documents d'enlèvement des cadavres non satisfaisante
- Gestion des documents d'enlèvement des cadavres non satisfaisante **et** 1.7.3. gestion sanitaire de l'entreposage des cadavres non satisfaisante
- Aliments provenant d'un établissement n'ayant pas de procédé de fabrication conforme aux principes du règlement (CE) n°183/2005
- Absence de registre des entrées de matières premières et des fabrications **et** enregistrement des données d'entrée et stockage des matières premières non satisfaisant **et** enregistrement des données de fabrication et de suivi des produits finis non satisfaisant **et** pas de conservation des documents concernant la fabrication d'aliments pendant 5 ans **et** absence d'un protocole d'échantillonnage avec au minimum 1 échantillon/an pour chaque matière première et 1 échantillon/an ou à chaque changement de formule pour les produits finis **et** absence de procédure de retrait des matières premières **et** non-respect des limites de péremption des matières premières **et** absence des bons de livraison (ou factures) des aliments achetés
- Stockage des matières premières à portée éventuelle des oiseaux et des rongeurs **et** dans les silos, conservation (autant que possible) des aliments pas à l'abri de l'humidité, des rongeurs, des insectes, des oiseaux et des animaux domestiques
- Les porcs destinés à l'abattoir ne sont pas identifiés (élément relatif à la maîtrise du risque trichine).

Si aucune de ces combinaisons n'est identifiée, l'exploitation bénéficie de la reconnaissance.

⇒ Attention: afin de bénéficier de la visite sanitaire porcine, vous devez avoir déclaré un vétérinaire sanitaire auprès de votre DD(cs)PP.