



Directive technique

relative à

la recherche de *Trichinella* sur les carcasses et les viandes de porcs domestiques, de chevaux, de sangliers, d'ours et de ragondins ainsi que de toutes les autres espèces d'animaux sauvages sensibles

du 24 mai 2006 (rev. juin 2008)

L'Office vétérinaire fédéral (*office fédéral*),

vu l'article 31, alinéa 3, de l'ordonnance du 23 novembre 2005 concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes (OAbCV, RS 817.190),

édicte les directives suivantes:

I. But et champ d'application

1. La présente directive règle le prélèvement des échantillons et les analyses de laboratoire dans le cadre de l'examen pour la recherche de *Trichinella* dans les carcasses et les viandes de porcs domestiques, de chevaux, de sangliers, d'ours et de ragondins (art. 31 OAbCV) et de toutes les autres espèces d'animaux sauvages sensibles. Elle transpose en droit suisse le règlement (CE) No 2075/2005 de la Commission européenne du 5 décembre 2005 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de *Trichinella* dans les viandes, en vue d'une mise en œuvre équivalente au niveau du contrôle des viandes.

II. Définitions

2. Selon l'article 29 OAbCV, la recherche de *Trichinella* est une partie intégrante du contrôle des viandes.
3. La présente directive technique entend par *Trichinella* tout nématode appartenant aux espèces du genre *Trichinella*.
4. Laboratoires désignés par les autorités compétentes : les laboratoires reconnus par les autorités cantonales pour les analyses en vue de la recherche de *Trichinella* (laboratoires intégrés à des abattoirs, sous la surveillance du contrôle des viandes) ou les laboratoires reconnus par l'OVF et accrédités pour les examens de recherche de *Trichinella* (laboratoires privés non subordonnés aux organes du contrôle des viandes).

III. Prélèvement d'échantillons sur les carcasses

5. Des échantillons sont systématiquement prélevés sur les carcasses de porcs domestiques dans les abattoirs à l'occasion des examens post mortem. Un échantillon est prélevé sur chaque carcasse et analysé dans un laboratoire désigné par **l'office vétérinaire cantonal**¹(cf. II.4) selon la méthode de recherche de référence ou une des méthodes équivalentes décrites à l'annexe 1.
6. Des échantillons sont systématiquement prélevés sur les carcasses de chevaux, de sangliers, d'ours, de ragondins et d'autres espèces d'animaux sensibles à l'infestation par *Trichinella* dans les abattoirs ou les établissements de traitement du gibier à l'occasion de l'examen post mortem. Ce prélèvement d'échantillons n'est pas requis lorsque l'Office vétérinaire fédéral s'est assuré, en procédant à une analyse des risques, que la probabilité d'infestation par *Trichinella* d'une espèce déterminée d'animaux sauvages était négligeable. Un échantillon est prélevé sur chaque carcasse et analysé conformément aux annexes 1 et 3 dans un laboratoire désigné par **l'office vétérinaire cantonal** (cf II.4)².
7. Par dérogation au chiffre 5, les viandes de porcs domestiques qui ont subi un traitement par congélation sous la supervision de l'autorité compétente conformément à l'annexe 2 sont dispensées de l'analyse pour la recherche de *Trichinella*. Ceci ne vaut pas pour les viandes d'autres espèces animales.

IV. Apposition de la marque de salubrité

8. Les carcasses mentionnées au chiffre 5 ou des parties de celles-ci (si elles contiennent du tissu musculaire strié), ne peuvent pas quitter l'enceinte de l'abattoir avant que le résultat de l'analyse pour la recherche de *Trichinella* soit connu et se soit révélé négatif. Les carcasses peuvent être découpées en 6 parties au maximum dans un abattoir ou dans un atelier de découpe se trouvant dans les mêmes locaux que l'abattoir. La traçabilité absolue doit être assurée.
9. Dans l'attente des résultats de l'analyse pour la recherche de *Trichinella*, les actions suivantes sont permises:
 - a. Les déchets animaux et les sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine et ne contenant pas de muscle strié peuvent quitter l'enceinte de l'abattoir. L'office vétérinaire cantonal peut toutefois exiger une analyse ou un traitement préalables.
 - b. La marque de salubrité peut être apposée dans l'abattoir que s'il est garanti qu'aucune partie de la carcasse analysée ne quittera l'abattoir avant que le résultat de l'analyse soit connu. La procédure doit être officiellement approuvée par l'office vétérinaire cantonal.
 - c. **La découpe peut se faire dans un atelier de découpe attenant à l'abattoir ou séparé** de ce dernier après approbation par l'office vétérinaire cantonal et à condition que la procédure soit supervisée par l'autorité cantonale³compétente, qu'une carcasse ou les parties de celle-ci n'aient qu'un atelier de découpe comme destination, que celui-ci soit situé sur le territoire suisse ou de la Principauté du Liechtenstein et qu'en cas de résultat positif, toutes les parties soient déclarées impropres à la consommation humaine.

V. Formation et perfectionnement

¹ Art. 49, al.1, OabCV

² Art. 49, al.1, OabCV

³ Suivant la répartition des compétences, la collaboration entre différentes autorités est nécessaire

10. L'office vétérinaire cantonal s'assure que tous les membres du personnel qui interviennent dans l'analyse des échantillons sont formés correctement et participent à un programme de contrôle de la qualité des tests et à une évaluation régulière des procédures de diagnostic utilisées dans le laboratoire.
11. Il faut planifier la formation et le perfectionnement du personnel de laboratoire.
12. Il faut former le personnel en matière de diagnostic de trichinelloses. La formation doit être rafraîchie à des intervalles réguliers.
13. Il faut maintenir les capacités diagnostiques du personnel de laboratoire au niveau le plus haut possible. Cela garantit ordinairement un diagnostic correct lors de la détection de parasites autres que *Trichinella* spp.
14. Le laboratoire national de référence de la trichinellose⁴ organise à cet effet un cours par an.

VI. Assurance qualité (laboratoire rattaché à l'abattoir)

15. Les laboratoires rattachés à des abattoirs doivent disposer d'un concept d'assurance qualité. La responsabilité du contrôle est assurée par le vétérinaire officiel.
16. Dans le cadre de l'assurance qualité interne il faut, en plus des prescriptions du chapitre V, envisager au moins les mesures suivantes:
 - a. Essais interlaboratoires (chiffre 17)
 - b. Echantillons de référence (chiffre 18)
 - c. Contrôle journalier (chiffre 19)
 - d. Enquêtes diagnostiques et programmes nationaux d'examens (chiffre 20)
17. Essais interlaboratoires:
 - a. Le laboratoire national de référence de la trichinellose organise, contre facture, des essais interlaboratoires. Ceux-ci ont lieu une fois par an.
 - b. Le but de ces essais interlaboratoires est de tester la méthode de diagnostic et les compétences du personnel de laboratoire.
18. Echantillons de référence:
 - a. Dans le cadre du contrôle interne et de la formation du personnel, il faudrait mélanger à l'aveugle au moins deux fois par an des échantillons positifs dans les prélèvements.
 - b. Les échantillons de référence peuvent être commandés, contre facture, au laboratoire national de référence de la trichinellose.
19. Contrôle journalier:

Il faut confronter journallement le nombre des abattages avec celui des résultats d'analyses. S'il n'y a pas concordance, il faut en éclaircir les raisons.
20. Enquête diagnostique et programmes nationaux d'examens:
 - a. En cas de doute le laboratoire national de référence de la trichinellose peut être consulté pour confirmer le diagnostic.
 - b. Les échantillons positifs ou les larves isolées doivent être envoyés au laboratoire de référence pour l'identification de l'espèce de *Trichinella*.
 - c. Les analyses parasitologiques sont gratuites et sont du ressort du laboratoire de référence.

⁴ Institut de parasitologie de l'Université de Berne, Prof. Dr B. Gottstein

VII. Plan d'urgence

21. L'autorité compétente⁵ établit un plan d'urgence en cas d'échantillons positifs (cf. annexe 4).

VIII. Conditions sanitaires à l'importation

22. Les viandes importées d'espèces animales pouvant contracter la trichinellose doivent avoir été analysées dans leur pays d'origine.
23. La viande de porcs domestiques peut être importée sans avoir subi d'analyse, à condition qu'elle provienne d'une exploitation qui a été **reconnue officiellement indemne de *Trichinella***⁶ ou si elle a subi, sous le contrôle de l'autorité compétente du pays tiers, **un traitement par congélation** effectué conformément à l'annexe 2.

Documents

24. Le certificat de salubrité accompagnant les importations des viandes en provenance des pays tiers, doit porter une déclaration du vétérinaire officiel attestant:
- que les viandes ont été soumises à un examen dans leur pays d'origine conformément au chiffre 22, ou
 - que les viandes satisfont aux conditions prévues au chiffre 23.
25. L'original de ce document doit accompagner les viandes.

IX. Dérogations pour les établissements de faible capacité

26. Les porcs à l'engrais abattus dans les établissements de faible capacité ne doivent pas être l'objet d'une analyse pour la recherche de *Trichinella*. L'autorité compétente délivre la dérogation et en fixe les conditions particulières.
27. Les carcasses des animaux qui ont été abattus dans des établissements de faible capacité doivent porter une marque de salubrité spéciale, conforme à l'annexe 9 OHyAb.

X. Entrée en vigueur

Les présentes directives entreront en vigueur en même temps que les articles mentionnés dans l'article 67, alinéa 2, de l'OAbCV.

Berne, le 24.05.2006

OFFICE VÉTÉRINAIRE FÉDÉRAL

Annexes

Annexe 1: Méthodes de recherche

⁵ Plan d'urgence national: Office vétérinaire fédéral

Plan d'urgence interne à l'établissement . contrôle des viandes et établissement

⁶ L'UE tient les listes concernant les établissements des pays tiers

- Annexe 2: Traitement par congélation
- Annexe 3: Analyse des viandes provenant d'animaux n'appartenant pas à l'espèce porcine
- Annexe 4: Plan d'urgence (national ou spécifique à l'établissement)
- Annexe: 5 Mise en œuvre pratique de l'analyse pour la recherche de *Trichinella* dans les abattoirs et exigences pour les laboratoires attenants à un abattoir

Annexe 1:

Méthodes de recherche

Selon l'annexe I, chapitre I et II du règlement (CE) No 2075/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de *Trichinella* dans les viandes :

Méthode de référence:

Méthode de la digestion d'échantillons collectifs utilisant un agitateur magnétique

Méthodes équivalentes:

- A. Méthode de la digestion d'échantillons collectifs avec assistance mécanique/technique de la sédimentation
- B. Méthode de la digestion d'échantillons collectifs avec assistance mécanique/technique de l'isolement par filtration
- C. Méthode de digestion automatique pour échantillons collectifs jusqu'à 35 grammes

Annexe 2:

Traitement par congélation

Selon l'annexe II, A à C du règlement (CE) No 2075/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de *Trichinella* dans les viandes, les méthodes de congélation 1-3 sont autorisées.

Conditions:

- Surveillance et contrôle des procédures tout comme libération des carcasses ou des viandes après traitement par le contrôle des viandes
- Locaux et installations de surgélation (documentation incluse) contrôlés par l'office vétérinaire cantonal et se trouvant dans, ou sur le même site que l'établissement d'abattage / de découpe
- L'établissement de découpe doit être attenant à l'abattoir et se situer sur le même site
- Estampillage des carcasses avant la découpe et le traitement par congélation
- Les carcasses / les viandes ne peuvent quitter l'établissement d'abattage / de découpe avant d'avoir été traitées par congélation, la traçabilité absolue doit être assurée
- Toutes les parties contenant des muscles striés et destinées à la production de denrées alimentaires doivent subir un traitement par congélation

Annexe 3: Analyse des viandes provenant d'animaux n'appartenant pas à l'espèce porcine

L'analyse des viandes d'animaux n'appartenant pas à l'espèce porcine doit être effectuée selon l'annexe III du règlement (CE) No 2075/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de *Trichinella* dans les viandes.

Annexe 4: Plan d'urgence

L'établissement doit disposer d'un concept de plan d'urgence qui, en cas de détection de *Trichinella*, régit les points suivants:

- compétences, responsabilités et tâches du personnel concerné dans un tel cas (établissement et contrôle des viandes)
- procédure à suivre en cas de détection de *Trichinella* (mise sous séquestre, examens complémentaires, notifications, enquêtes diagnostiques, etc.)

Un plan national d'urgence définit les mesures à prendre en Suisse et dans la Principauté du Liechtenstein en cas de détection de *Trichinella*.

Annexe 5: Mise en œuvre pratique de l'analyse pour la recherche de *Trichinella* dans les abattoirs et exigences pour les laboratoires attenants à un abattoir

A. Organisation et tâches:

L'analyse pour la recherche de *Trichinella* est une partie intégrante du contrôle des viandes. La responsabilité de cette analyse incombe au contrôle officiel des viandes. Les échantillons sont à prélever dans le cadre du contrôle des viandes. Si le personnel de l'établissement est en charge de certaines opérations, il doit être titulaire d'une autorisation délivrée par l'office vétérinaire cantonal en concertation avec le contrôle des viandes de l'établissement.

Le personnel de l'établissement affecté à ces tâches doit:

- appartenir à une catégorie du personnel déterminée ;
- exercer une fonction n'attendant pas à la production ;
- être placé sous l'autorité directe du vétérinaire compétent ;
- être formé par le vétérinaire compétent (de nouvelles réglementations visant la formation à l'examen de recherche des trichinelles sont prévues dans l'ordonnance sur la formation)

B. Exigences relatives aux locaux, aux équipements des laboratoires et au personnel:

Des locaux et équipements adaptés à l'examen des échantillons doivent exister. Les outils et appareils nécessaires à la préparation et au traitement des

échantillons doivent être mis à disposition (méthodes de recherche prescrites en annexe 1).

La taille du laboratoire doit être définie en relation avec le nombre d'échantillons analysés afin de permettre une séparation physique entre les différentes étapes de l'analyse.

Il faut prévoir en particulier:

- Un poste de travail destiné à la préparation des échantillons
- Un réfrigérateur destiné à la conservation des échantillons en attente des résultats des analyses
- Une installation destinée au nettoyage des appareils et des outils ainsi qu'au lavage des mains
- Un espace de stockage suffisant pour les pièces de rechanges et les consommables

Il est en outre indispensable de prévoir un local séparé destiné à la trichinoscopie, ce local pouvant être obscurci.

C. Coûts:

Les coûts relatifs à l'analyse pour la recherche de *Trichinella* ne font pas partie des émoluments du contrôle des viandes et sont facturés en sus suivant les travaux effectués (art. 65, al.3, OAbCV).

D. Formation et assurance qualité:

Les personnes en charge de l'analyse pour la recherche de *Trichinella* doivent être formées et qualifiées à cet effet. Le vétérinaire officiel ou l'autorité cantonale compétente doivent s'assurer de leur formation.