



Assurer la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale nécessite d'agir à tous les stades de la chaîne alimentaire, de la production au niveau de la ferme jusqu'à la consommation par l'homme. De multiples risques sanitaires surviennent avant l'abattage des animaux ou durant la phase de transformation. Ces risques peuvent être réduits ou prévenus par les politiques de prévention et les bonnes pratiques préconisées par l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE). Un Groupe de travail permanent de l'OIE, constitué en 2002, rassemblant, entre autres, des représentants de la commission du *Codex Alimentarius*, de l'OMS¹ et de la FAO², est spécialement dédié à la préparation de projets de normes et de lignes directrices sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale lors de leur phase de production.

POINTS CLÉS

- Contrôler les agents pathogènes à leur source chez les animaux dans les fermes est la meilleure manière de protéger la santé humaine.
- Les normes internationales de l'OIE sur la sécurité sanitaire des aliments se concentrent sur l'élimination des risques sanitaires potentiels encourus par les consommateurs avant l'abattage des animaux ou les phases de transformation de leur produits (viande, lait, œufs, etc.).

RISQUES SANITAIRES LIÉS À L'ALIMENTATION

Les risques biologiques à contrôler pour assurer la sécurité sanitaire des aliments sont variés et comprennent en particulier les agents bactériens, comme les salmonelles *Salmonella spp.*, les *Escherichia coli*, la *Listeria monocytogenes*, les *Campylobacter spp.* et le complexe *Mycobacterium tuberculosis*. De très nombreux parasites, virus ou toxines sont également à considérer. Les risques chimiques comprennent les résidus de médicaments vétérinaires et les polluants chimiques (PCB, dioxines) ou environnementaux (métaux lourds).

« DE L'ÉTABLE À LA TABLE »

À l'heure de la mondialisation, assurer la salubrité et l'innocuité des denrées alimentaires constitue un enjeu clé pour tous les pays. Depuis 2002, l'OIE élabore, adopte et publie des normes et des lignes directrices sur les « aliments d'origine animale en phase de production » en insistant sur la mise en œuvre de liens entre les phases de production et de transformation des aliments, souvent décrite comme une approche de « l'étable à la table ».

Les points focaux nationaux pour la « sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production » nommés par les Délégués nationaux auprès de l'OIE de chacun des 180 Pays membres de l'OIE, ont pour rôle, notamment, de travailler sur des propositions d'élaboration ou de révision des normes de l'OIE et de leur application dans leur pays.

Ce sont les Services vétérinaires qui permettent de mieux maîtriser les risques sanitaires pour la santé animale et la santé publique à travers les vérifications effectuées dans les fermes, ainsi que dans les établissements de transformation,

comme par exemple les abattoirs où ces Services ont la charge des inspections *ante mortem* et *post mortem* afin de vérifier l'état sanitaire des animaux et la salubrité de leurs produits, conformément aux normes de l'OIE. Dans de nombreux pays, les Services vétérinaires sont responsables de la sécurité sanitaire des aliments tout au long de la chaîne alimentaire, au niveau de la ferme, de l'abattoir, lors du transport, de la distribution et jusqu'à la restauration. La formation des vétérinaires, incluant à la fois la santé animale, dont les zoonoses, et l'hygiène des composants alimentaires, leur donne les moyens de jouer un rôle central pour assurer la sécurité sanitaire des aliments, et particulièrement ceux d'origine animale.

Le rôle et les responsabilités des Services vétérinaires en matière de sécurité sanitaire des aliments

L'OIE donne des conseils aux Pays membres pour les aider à atteindre les objectifs fixés en matière de sécurité sanitaire des aliments d'après les normes du *Codex Alimentarius* et de l'OIE établies par la législation nationale et pour les accompagner dans la mise en conformité avec les exigences des pays importateurs autant qu'en apportant des orientations sur le rôle déterminant joué les Services vétérinaires afin de préserver la sécurité sanitaire des aliments.

Chapitres pertinents du *Code terrestre* de l'OIE:

- Le rôle des Services vétérinaires dans la sécurité sanitaire des denrées alimentaire ([Chapitre 6.1.](#))
- Maîtrise des dangers biologiques significatifs pour la santé animale et pour la santé publique par l'inspection *ante mortem* et *post mortem* des viandes ([Chapitre 6.2.](#))

UN RÉSEAU INTERNATIONAL D'EXPERTISE

Groupe de travail permanent de l'OIE sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale

Ce Groupe travaille en coordination avec, entre autres, des représentants de haut niveau du *Codex Alimentarius*, de la FAO et l'OMS afin de préparer les normes en évitant les chevauchements et les hiatus entre celles de l'OIE et du *Codex Alimentarius*.

Centres de référence

Plusieurs [Laboratoires de référence](#) et [Centres collaborateurs](#) répartis dans le monde contribuent directement à l'expertise scientifique mondiale de l'OIE en matière de sécurité sanitaire des aliments. [Cartographie.](#)

¹ Organisation mondiale de la santé

² Organisation des Nations-Unies pour l'alimentation et l'agriculture



La sécurité sanitaire des aliments

EXEMPLES D'APPLICATION DES NORMES DE L'OIE POUR GARANTIR L'INNOCUITÉ DES ALIMENTS

Les parasites zoonotiques

La trichinellose, l'échinococcose/hydatidose et la cysticerose porcine sont, par exemple, trois maladies listées par l'OIE ayant une importance pour la santé publique, pour lesquelles l'application de mesures de prévention et de contrôle chez l'animal à la ferme peut aider à prévenir la maladie chez l'homme. Les chapitres normatifs révisés concernant *Trichinella spp.* et *Echinococcus granulosus*, ainsi qu'un nouveau chapitre sur *Echinococcus multilocularis*, ont été adoptés en mai 2013.

La salmonellose

C'est une maladie d'origine alimentaire causée par certaines bactéries de la famille des salmonelles présentes dans l'intestin des animaux. L'infection de l'homme peut survenir par la consommation de produits alimentaires contaminés non cuits. La manipulation des aliments selon de bonnes pratiques d'hygiène et la réduction de la prévalence des salmonelles dans les élevages peuvent aider à prévenir la maladie chez l'homme. L'OIE a développé des normes sur les mesures de biosécurité dans la production avicole et la prévention, la détection et le contrôle des salmonelles chez les volailles et a initié de nouvelles activités relatives au contrôle des salmonelles chez les porcs et les bovins.

La tuberculose

C'est une maladie due à la mycobactérie *Mycobacterium bovis*, qui provoque la tuberculose, notamment chez les bovins, mais peut également causer la tuberculose chez l'homme, le plus souvent par l'ingestion de lait provenant d'animaux infectés. La pasteurisation du lait et la réduction de l'infection dans les cheptels ont largement contribué au contrôle de la diffusion de la tuberculose bovine dans la population humaine. Cependant, *M. bovis* reste encore une cause très répandue de tuberculose humaine dans de nombreux pays.

L'alimentation animale

La sécurité sanitaire des aliments passe aussi par le contrôle de la qualité et de la salubrité des aliments fournis aux animaux. La qualité de l'alimentation animale constitue un enjeu important pour améliorer la santé animale et la santé publique dans le monde. L'OIE a adopté des normes dans le domaine des aliments destinés aux animaux terrestres et aquatiques afin de maîtriser les dangers pour la santé animale et la santé publique liés à l'alimentation animale.

Traçabilité

À travers son Groupe de travail sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production, qui comporte notamment des représentants permanents issus de la CCA, de la FAO et de l'OMS, l'OIE a coordonné les travaux sur d'importantes normes « transversales » pour les animaux terrestres et aquatiques, y compris sur l'identification et la traçabilité des animaux.

La résistance antimicrobienne

En médecine humaine comme en médecine vétérinaire, la mauvaise utilisation des agents antimicrobiens peut conduire au développement de résistances bactériennes et à réduire l'efficacité des traitements que ce soit chez l'homme ou les animaux. Il est essentiel de préserver l'efficacité des antimicrobiens pour sauvegarder la santé et le bien-être animal et s'assurer que la production animale puisse répondre à la demande mondiale croissante en protéines de haute qualité.

L'OIE a développé des normes sur l'utilisation responsable et prudente des antimicrobiens chez les animaux terrestres et aquatiques. L'OIE a également publié une [liste des antimicrobiens importants en médecine vétérinaire](#). Les normes comme la liste ont été adoptées par tous les Pays membres de l'OIE. Plusieurs bactéries résistantes aux antimicrobiens peuvent être transmises par l'alimentation.

ORGANISATIONS INTERNATIONALES NORMATIVES DE RÉFÉRENCE

Organisation mondiale du commerce (OMC) : Accord sur l'application des mesures sanitaires et phytosanitaires (SPS)

Pour les membres de l'OMC, l'accord SPS régit la manière dont les gouvernements peuvent élaborer des mesures de sécurité sanitaire et phytosanitaire s'appliquant au commerce international.

L'OIE est l'une des organisations internationales normatives en vertu de l'accord SPS, avec le *Codex Alimentarius* (CA) et la Convention internationale pour la protection des végétaux (CIPV). L'accord reconnaît l'OIE comme l'organisation internationale de référence pour l'élaboration de normes encadrant les questions de santé animale, y compris les zoonoses.

La Commission du Codex Alimentarius (CCA)

La Commission du *Codex Alimentarius* (CCA), créé en 1963 par la FAO et l'OMS qui en assurent la tutelle, est l'organisation internationale de référence pour l'élaboration de normes encadrant les questions de sécurité sanitaire des aliments selon l'accord SPS de l'OMC (notamment après leur phase de production). Les objectifs principaux du CCA sont de développer des normes, lignes directrices et codes internationaux harmonisés sur les aliments pour la protection de la santé des consommateurs et la promotion de pratiques loyales dans le commerce des denrées alimentaires.

Pour en savoir plus

- [Portail sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en phase de production](#)
- Revue scientifique et technique : *Coordination des politiques de surveillance de la santé animale et de la sécurité sanitaire des aliments « de l'étable à la table »*, Vol. 32(2), Août 2013
- Handbook on Import Risk Analysis for Animals and Animals Products (volumes 1 & 2)
- 1ère Conférence internationale de l'OIE sur l'identification et la traçabilité des animaux « de l'étable à la table » ([Recommandations](#))
- Conférence mondiale de l'OIE sur l'utilisation responsable et prudente des agents antimicrobiens chez les animaux ([Recommandations](#))

Code terrestre de l'OIE :

- Le rôle des Services vétérinaires dans la sécurité sanitaire des denrées alimentaires ([Chapitre 6.1.](#))
- Maîtrise des dangers biologiques significatifs pour la santé animale et pour la santé publique par l'inspection ante mortem et post mortem des viandes ([Chapitre 6.2.](#))