



Circulaire relative à l'inspection visuelle des bovins âgés de moins de 8 mois

Référence	PCCB/S3/GDS/1340071	Date	09/06/2016
Version actuelle	1.0	D'application à partir du	Date de publication
Mots clés	Inspection visuelle, bovins jusqu'à 8 mois, veaux		

Rédigée par	Validée par
De Smedt Griet, attaché	Lefevre Vicky, Directeur général

1. But

La présente circulaire a pour but d'attirer l'attention sur les conditions de mise en œuvre d'une inspection des viandes basée sur une évaluation des risques, et réalisée sans incisions (ce qu'on appelle l' "inspection visuelle") chez les bovins jusqu'à l'âge de 8 mois.

2. Champ d'application

Inspection de bovins jusqu'à l'âge de 8 mois.

3. Références

3.1. Législation

Règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, portant dérogation au règlement (CE) n° 852/2004 et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004.

Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

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° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Règlement (CE) n° 183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux.

Arrêté royal du 22 décembre 2005 fixant des mesures complémentaires pour l'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine.

3.2. Autres

Avis 14-2011¹ du Comité scientifique de l'AFSCA du 14.10.2011 : Inspection des viandes sans incision chez les porcs d'engraissement et les bovins jusqu' à l'âge de huit mois (dossier Sci Com 2011/15).

Avis 02-2013² du Comité scientifique de l'AFSCA du 18.01.2013 : Inspection des viandes sans incision chez les veaux jusqu'à l'âge de 8 mois : partim priorisation des agents zoonotiques et monitoring (dossier Sci Com 2011/15bis).

Circulaire concernant les informations sur la chaîne alimentaire pour les veaux (PCCB/S2/GDS/262877).

4. Définitions et abréviations

AFSCA : Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire

Veau : bovin mâle ou femelle n'ayant pas dépassé l'âge de 8 mois

Inspection post-mortem : inspection vétérinaire après l'abattage

ICA : informations sur la chaîne alimentaire

5. Prescriptions pour une inspection des viandes sans incisions basée sur une évaluation des risques

Pour les bovins qui ne sont pas âgés de plus de 8 mois, l'inspection post-mortem standard³ avec palpations et incisions peut être réduite à un examen visuel avec palpation limitée, c'est ce qu'on appelle l'inspection visuelle. Pour que l'on puisse procéder à l'inspection visuelle, il faut que les conditions suivantes soient respectées :

1. les veaux ont été détenus dans des conditions d'hébergement contrôlées et dans des systèmes de production intégrés ;
2. les veaux ont été élevés dans un troupeau officiellement indemne de tuberculose bovine ;
3. l'AFSCA a procédé à un monitoring sérologique et/ou microbiologique régulier d'un nombre sélectionné d'animaux sur base d'une analyse du risque concernant les dangers pour la sécurité alimentaire, présents chez les animaux vivants et pertinents au niveau de l'exploitation, ou bien elle a ordonné la réalisation d'un tel monitoring et celui-ci a été réalisé ;
4. l'inspection post-mortem des veaux inclut toujours la palpation des ganglions lymphatiques rétropharyngiens, bronchiques et médiastinaux.

¹ Voir www.afsca.be

² Voir www.afsca.be

³ Telle qu'exigée selon le chapitre I de la section IV de l'annexe I du Règlement (CE) n° 854/2004.

5.1. Conditions d'hébergement contrôlées et systèmes de production intégrés

Les veaux sont considérés comme étant détenus dans des conditions d'hébergement contrôlées et dans des systèmes de production intégrés lorsque tous les critères ci-après⁴ sont respectés :

1. tous les aliments proviennent d'un établissement produisant des aliments pour animaux conformément aux dispositions (des articles 4 et 5) du Règlement (CE) n° 183/2005. Si les animaux sont nourris avec du fourrage grossier ou des végétaux, il convient de les traiter de manière appropriée et, dans la mesure du possible, de les sécher et/ou compacter. Pour ce qui concerne l'utilisation (limitée) d'ensilage de maïs dans le secteur des veaux : voir point 11.
2. l'éleveur applique un système « all in-all out » dans chaque compartiment. On entend par compartiment : un espace dans une étable aménagé de telle sorte que les veaux se trouvant dans le compartiment sont physiquement séparés des veaux dans les autres compartiments de l'étable. Si le système all in – all out n'est pas réalisable, de nouveaux animaux peuvent être mis en place dans un compartiment pour autant qu'aucun contact direct ne soit possible entre les groupes d'animaux restants et les nouveaux animaux (ex. séparation par un mur plein, distance suffisante, utilisation d'une étable d'isolation, ...) et pour autant que le nombre d'animaux restants ne dépasse pas 5% du nombre total d'animaux du compartiment. Pour les animaux restants, il convient de communiquer, via les informations sur la chaîne alimentaire, qu'aucun all in – all out n'a été appliqué. Pour ces animaux, si l'expert l'estime nécessaire, il sera dérogé à l'expertise visuelle.
3. aucun animal n'a accès à des installations extérieures, sauf si l'exploitant peut démontrer de manière satisfaisante, analyse de risques à l'appui, que la période de temps, les installations et les circonstances relatives à cet accès à l'extérieur ne présentent aucun risque d'introduction d'une maladie dans le troupeau.
4. des informations détaillées sont disponibles à propos des animaux de la naissance à l'abattage, ainsi que sur leurs conditions de production (cf. annexe III, section III du Règlement (CE) n° 853/2004).

Il s'agit en l'occurrence des informations sur la chaîne alimentaire (ICA). On peut retrouver de plus amples informations sur les ICA dans la circulaire concernant les informations sur la chaîne alimentaire pour les veaux. Cette circulaire peut être consultée sur le site internet de l'AFSCA : www.afsca.be (professionnels > informations sur la chaîne alimentaire).

Pour les veaux qui sont amenés dans le troupeau en provenance de l'étranger à un âge de 10-14 jours, les ICA doivent couvrir la période allant de l'arrivée dans le troupeau jusqu'à l'abattage. Pour la période allant de la naissance à l'arrivée dans le troupeau, le certificat sanitaire peut faire office de source d'informations lors de la rédaction de l'ICA.

5. si les animaux disposent d'une litière, il convient d'éviter la présence ou l'introduction d'une maladie en soumettant le matériau composant la litière à un traitement approprié.

⁴ Règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004, portant dérogation au règlement (CE) n° 852/2004 et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004 : appendice à l'annexe VI ter.

6. le personnel de l'exploitation respecte les dispositions générales relatives à l'hygiène établies à l'annexe I du Règlement (CE) n° 852/2004.
7. l'éleveur dispose d'une procédure pour le contrôle de l'accès aux installations où les animaux sont détenus et il la respecte.
8. l'exploitation ne comporte pas d'infrastructures d'accueil de touristes ou de camping, sauf si l'exploitant peut démontrer de manière satisfaisante, analyse de risques à l'appui, que ces installations sont suffisamment bien séparées des unités d'élevage pour éviter tout contact direct et indirect entre ces personnes et les animaux.
9. les animaux n'ont pas accès à un dépôt d'ordures ou à des déchets ménagers.
10. un plan de contrôle et de gestion des parasites a été mis en place.
11. aucun aliment ensilé n'est utilisé, sauf si l'exploitant peut démontrer, analyse de risques à l'appui, que l'aliment concerné ne présente aucun risque pour les animaux.
5 à 10 % des détenteurs de veaux utilisent actuellement de l'ensilage de maïs. L'AFSCA a conclu, sur la base de sa propre analyse de risques, que l'ensilage de maïs peut être utilisé si:
 - les conditions de l'annexe I, partie A du Règlement (CE) n° 183/2005 sont entièrement respectées (conditions en matière d'hygiène et de la tenue de registres), et si
 - des mesures adéquates sont prises pour prévenir le développement de mycotoxines (notamment la fermeture hermétique du silo).
12. aucun effluent ni sédiment d'usines de traitement des eaux usées n'est rejeté dans des zones accessibles aux animaux ou utilisé comme engrais dans les champs où poussent des cultures servant à l'alimentation des animaux, sauf traitement approprié des effluents et sédiments.

Les élevages de veau qui répondent au cahier des charges BCV ou qui disposent d'un système d'autocontrôle validé basé sur le guide sectoriel de la production primaire⁵ répondent aux conditions précitées.

Par conséquent, seulement ces éleveurs de veaux peuvent signaler à l'abattoir via les informations sur la chaîne alimentaire qu'ils produisent dans des conditions d'hébergement contrôlées et dans des systèmes de production intégrés. Une autorisation spécifique de l'AFSCA comme "élevage produisant dans des conditions d'hébergement contrôlées et dans des systèmes de production intégrés" n'est pas requise et n'est pas délivrée.

5.2. Troupeaux indemnes de tuberculose

La Belgique est officiellement indemne de tuberculose bovine. Pour pouvoir entrer en ligne de compte pour l'inspection post-mortem visuelle, les veaux doivent être détenus dans un troupeau officiellement indemne de tuberculose bovine.

Si des veaux provenant d'autres Etats membres sont détenus dans des troupeaux belges, ces veaux étrangers doivent provenir de troupeaux officiellement indemnes de tuberculose bovine.

⁵ Guide G-040 : guide sectoriel pour la production primaire (Codiplan vzw et Vegaplan vzw).

5.3. Monitoring sérologique et/ou microbiologique

Conformément à l'avis 02-2013 du Comité scientifique de l'AFSCA, un monitoring microbiologique doit être réalisé chez les veaux vivants pour les germes pathogènes suivants : *Salmonella spp.* et *E. coli* pathogène pour l'homme.

Vu la faible prévalence de *Salmonella* observée dans le projet de monitoring réalisé en 2014-2015 par le secteur des veaux, l'analyse bactériologique des fèces se limitera à la détection d'*E. coli* pathogène pour l'homme.

Dans le cadre de leur système d'autocontrôle, les exploitants des abattoirs prélèvent des échantillons pour la recherche de *Salmonella*.

5.3.1. Monitoring d'*Escherichia coli* pathogène pour l'homme (STEC) au niveau de l'exploitation

Pour que les veaux puissent entrer en considération pour l'inspection visuelle post-mortem, il faut que pour chaque veau présenté à l'abattage, un résultat d'analyse en vue de détection de STEC (O157, O111, O26, O145 et O103) au niveau de l'exploitation soit disponible. L'AFSCA charge l'association professionnelle du secteur de la viande de veau de la réalisation de ce monitoring.

Les échantillons sont prélevés par le responsable de l'exploitation. Celui-ci peut également faire appel pour les prélèvements au vétérinaire d'exploitation ou à un organisme de certification agréé.

Les échantillons de matières fécales sont prélevés tous les 3 ans dans les exploitations à l'aide de pédisacs, et doivent être représentatifs de l'exploitation.

Les échantillons doivent être analysés selon la méthode décrite dans la norme ISO/TS 13136. D'autres méthodes peuvent être utilisées si elles ont été approuvées par un organisme scientifique reconnu⁶, et après accord de l'AFSCA. La liste des méthodes microbiologiques reconnues est disponible sur le site internet de l'AFSCA⁷.

Les prélèvements sont conservés entre 0 et 4°C jusqu'à l'examen. Les prélèvements doivent parvenir au laboratoire dans les 24 heures qui suivent l'échantillonnage ; ils ne peuvent pas être congelés. L'analyse est réalisée de préférence avant 48 heures et au maximum 72 heures après la réalisation du prélèvement, sans interruption de la chaîne du froid.

Les résultats de ces analyses doivent être remis à l'abattoir en temps utile, au moins 24 heures avant l'arrivée des veaux à l'abattoir. La communication de ces résultats d'analyses fait partie des informations sur la chaîne alimentaire. Elle permet à l'exploitant de l'abattoir de prendre les mesures nécessaires (p.ex. abattage logistique en fonction des résultats d'analyse, augmentation de la distance séparant les carcasses sur la chaîne d'abattage, ...) pour planifier le processus d'abattage sur la base des risques pour la sécurité alimentaire et pour éviter de cette manière les contaminations croisées.

Pour les veaux acheminés depuis un troupeau situé aux Pays-Bas, les informations transmises via le formulaire des Pays-Bas « Voedselketeninformatie slachtkalveren », suffisent.⁸

⁶ Ex. AFNOR

⁷ <http://www.favv-afsc.fgov.be/laboratoires/laboratoiresagrees/notes> de service

⁸ Le formulaire des Pays-Bas « Voedselketeninformatie slachtkalveren » est accessible via le site internet de l'AFSCA : <http://www.favv-afsc.fgov.be/productionanimale/animaux/ica/veaux/> > ICA et échanges intracommunautaires.

5.3.2. Monitoring de *Salmonella* au niveau de l'abattoir

Voir la circulaire relative aux critères microbiologiques applicables aux carcasses d'ongulés domestiques. Cette circulaire peut être consultée sur le site internet de l'AFSCA.

5.4. Procédures de l'inspection post-mortem

Après l'abattage, la carcasse et les abats doivent être soumis sans délai à une inspection post-mortem. Toutes les surfaces externes doivent être inspectées. A cette fin, il se peut que soient requis une manipulation minimale de la carcasse et/ou des abats, ou un équipement technique spécial (p.ex. un système de retournement des carcasses, miroirs). La vitesse de la chaîne d'abattage doit permettre une inspection convenable.

En outre, l'inspection post-mortem comprend les opérations ci-après :

1. examen visuel de la tête et de la gorge (y compris la bouche, l'arrière-bouche et la langue) ; les ganglions lymphatiques rétropharyngiens (Inn. retropharyngiales) doivent être palpés,
2. examen visuel des poumons, de la trachée et de l'œsophage ; palpation des ganglions lymphatiques bronchiques et médiastinaux (Inn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales),
3. examen visuel du péricarde et du cœur,
4. examen visuel du diaphragme,
5. examen visuel du foie et des ganglions lymphatiques rétrohépatiques et pancréatiques (Inn. portales),
6. examen visuel du tractus gastro-intestinal, du mésentère et des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques (Inn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales),
7. examen visuel de la rate,
8. examen visuel des reins,
9. examen visuel de la plèvre et du péritoine,
10. examen visuel de la région ombilicale et des articulations pour les veaux de moins de 6 semaines,
11. examen visuel des organes génitaux pour les veaux de plus de 6 semaines.

Si des anomalies sont constatées, la carcasse et les abats sont soumis à une inspection post-mortem complète (inspection visuelle/palpation/incisions) telle que visée au chapitre I de la section IV de l'annexe I du Règlement (CE) n° 854/2004. Dans certains cas (p.ex. en cas de cysticercose constatée chez un seul animal), il peut être opportun d'également soumettre les autres animaux du même lot à une inspection post-mortem plus approfondie.

Les veaux âgés de plus de 8 mois n'entrent pas non plus en considération pour une inspection visuelle. Ces animaux doivent toujours être soumis à une inspection post-mortem complète. L'exploitant de l'abattoir doit s'organiser de telle façon que les animaux de plus de 8 mois puissent être identifiés facilement par les vétérinaires officiels en charge de l'expertise post-mortem.

Attention : la communication d'un résultat STEC positif pour des animaux présentés à l'abattage (cfr. point 5.3) est un élément qui plaide contre une inspection post-mortem complète de ces animaux. Bien évidemment, il se peut que, pour un de ces animaux STEC-positifs, un examen post-mortem approfondi soit requis pour d'autres choses (par ex. constatations ante-mortem).

Au cas où une inspection post-mortem complète doit être effectuée, une distinction est faite entre les veaux de moins de 6 semaines et les veaux de plus de 6 semaines.

Pour les veaux de moins de 6 semaines, l'inspection post-mortem complète comporte les opérations suivantes :

1. examen visuel de la tête et de la gorge. Les ganglions lymphatiques rétropharyngiens (Inn. retropharyngiales) doivent être incisés et examinés. Inspection de la bouche et de l'arrière-bouche, palpation de la langue ;
2. examen visuel des poumons, de la trachée et de l'œsophage. Palpation des poumons. Les ganglions lymphatiques bronchiques et médiastinaux (Inn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales) sont incisés et examinés. La trachée et les principales ramifications bronchiques doivent être ouvertes longitudinalement et les poumons incisés en leur tiers terminal perpendiculairement à leur grand axe, étant entendu que ces incisions ne sont pas nécessaires si les poumons sont exclus de la consommation humaine ;
3. examen visuel du péricarde et du cœur, ce dernier faisant l'objet d'une incision longitudinale de façon à ouvrir les ventricules et à traverser la cloison interventriculaire ;
4. examen visuel du diaphragme ;
5. examen visuel du foie et des ganglions lymphatiques rétrohépatiques et pancréatiques (Inn. portales). Palpation et, si nécessaire, incision du foie et de ses ganglions lymphatiques ;
6. examen visuel du tractus gastro-intestinal, du mésentère, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques (Inn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales). Palpation et, si nécessaire, incision des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques ;
7. examen visuel et, si nécessaire, palpation de la rate ;
8. examen visuel des reins. Incision, si nécessaire, des reins et de leurs ganglions lymphatiques (Inn. renales) ;
9. examen visuel de la plèvre et du péritoine ;
10. examen visuel et palpation de la région ombilicale et des articulations. En cas de doute, la région ombilicale doit être incisée et les articulations ouvertes. Le liquide synovial doit être examiné.

Pour les veaux de plus de 6 semaines, l'inspection post-mortem complète comprend les opérations suivantes :

1. examen visuel de la tête et de la gorge. Incision et examen des ganglions lymphatiques sous-maxillaires, rétropharyngiens et parotidiens (Inn. retropharyngiales, mandibulares et parotidei). Examen des masséters externes, dans lesquels il convient de pratiquer deux incisions parallèles à la mandibule, ainsi que des masséters internes, à inciser suivant un plan. La langue, préalablement dégagée de façon à permettre un examen visuel détaillé de la bouche et de l'arrière-bouche, doit faire l'objet d'un examen visuel et d'une palpation ;
2. inspection de la trachée et de l'œsophage. Examen visuel et palpation des poumons ; incision et examen des poumons et des ganglions bronchiques et médiastinaux (Inn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales). La trachée et les principales ramifications bronchiques doivent être ouvertes longitudinalement et les poumons incisés en leur tiers terminal perpendiculairement à leur grand axe, étant entendu que ces incisions ne sont pas nécessaires si les poumons sont exclus de la consommation humaine ;
3. examen visuel du péricarde et du cœur, ce dernier faisant l'objet d'une incision longitudinale de façon à ouvrir les ventricules et à traverser la cloison interventriculaire ;
4. examen visuel du diaphragme ;
5. examen visuel et palpation du foie et de ses ganglions lymphatiques rétrohépatiques et pancréatiques (Inn. portales) ; incision de la surface gastrique du foie et à la base du lobe carré, pour examiner les canaux biliaires ;

6. examen visuel du tractus gastro-intestinal, du mésentère, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques (Inn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales) ; palpation et, si nécessaire, incision des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques ;
7. examen visuel et, si nécessaire, palpation de la rate ;
8. examen visuel des reins et incision, si nécessaire, des reins et de leurs ganglions lymphatiques (Inn. renales) ;
9. examen visuel de la plèvre et du péritoine ;
10. examen visuel des organes génitaux (excepté le pénis, s'il a déjà été enlevé) ;
11. examen visuel et, si nécessaire, palpation et incision de la mamelle et de ses ganglions lymphatiques (Inn. supramammarii). (Chez la femelle, chaque moitié de la mamelle est ouverte par une longue et profonde incision jusqu'aux sinus lactifères (sinus lactiferes), et les ganglions lymphatiques mammaires sont incisés, sauf si la mamelle est exclue de la consommation humaine.)

Naturellement, le vétérinaire officiel peut toujours également décider de (faire) procéder à d'autres examens ou analyses de laboratoire additionnelles.

L'arrêté royal du 22.12.2005⁹ fixe un certain nombre de circonstances nécessitant de procéder obligatoirement à des analyses de laboratoire additionnelles.

5. Annexes

/

6. Inventaire des révisions

Inventaire des révisions de la circulaire		
Version	D'application à partir du	Motif et ampleur de la révision
1.0	Date de publication	Version originale

⁹ Arrêté royal du 22.12.2005 fixant des mesures complémentaires pour l'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine : article 8.