



**COMITE SCIENTIFIQUE
DE L'AGENCE FEDERALE POUR LA SECURITE
DE LA CHAINE ALIMENTAIRE**

AVIS 30-2008

Concerne : Programme national de lutte contre *Salmonella* chez les poulets de chair pour 2009 (dossier Sci Com 2008/18).

Avis approuvé par le Comité scientifique le 14 novembre 2008.

Résumé

Cet avis concerne l'évaluation du programme national de lutte contre *Salmonella* chez les poulets de chair pour 2009.

Les principaux objectifs de ce programme de lutte sont i) la diminution de la prévalence de *Salmonella* chez les poulets de chair, ii) la diminution du nombre de cas humains de salmonellose et iii) la prévention de la résistance antimicrobienne.

Le Comité scientifique approuve le document moyennant la prise en compte de certaines recommandations dont, notamment, i) le fait que le choix des exploitations à échantillonner dans le cadre du contrôle officiel doit être aussi aléatoire que possible, ii) le fait que le contrôle officiel ne peut remplacer le contrôle réalisé par le responsable d'exploitation, et iii) le fait qu'il est important d'également veiller à diminuer la prévalence de *Salmonella* dans l'environnement des exploitations.

Summary

Advice 30-2008 of the Scientific Committee of the FASFC on the 2009 national control programme of *Salmonella* in broilers

This advice concerns the evaluation of the 2009 national control programme of *Salmonella* in broilers.

The main objectives of this control programme are i) the decrease of the *Salmonella* prevalence in broilers, ii) the decrease of the number of *Salmonella* cases in humans and iii) the prevention of the occurrence of antimicrobial resistance.

The Scientific Committee approves the document provided that particular recommendations are considered, notably, i) the fact that the choice of the poultry farms to be sampled, as part of the official control, has to be as random as possible, ii) the fact that the official control can't replace the control carried out by the farm responsible and iii) the fact that it's also important to look after the decrease of the *Salmonella* prevalence in the surrounding of the poultry farms.

Mots clés

Programme de lutte, *Salmonella*, poulets de chair.

1. Termes de référence

1.1. Objectif

Il est demandé au Comité scientifique d'évaluer le programme national de lutte contre *Salmonella* chez les poulets de chair pour la période 2009-2011.

1.2. Contexte législatif

Décision 2004/450/CE de la Commission du 29 avril 2004 établissant les prescriptions communes applicables au contenu des demandes de financement communautaire pour les programmes de lutte ou d'éradication et de surveillance concernant des maladies animales.

Règlement (CE) n° 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur le contrôle des salmonelles et d'autres agents zoonotiques spécifiques présents dans la chaîne alimentaire.

Règlement (CE) n° 646/2007 de la Commission du 12 juin 2007 portant application du règlement (CE) n° 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne la fixation d'un objectif communautaire pour la réduction de la prévalence de *Salmonella* Enteritidis et *Salmonella* Typhimurium chez les poulets de chair, et abrogeant le règlement (CE) n° 1091/2005.

Règlement (CE) n° 1177/2006 de la Commission du 1^{er} août 2006 mettant en œuvre le règlement (CE) n° 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences relatives à l'utilisation de méthodes de contrôle spécifiques dans le cadre des programmes nationaux de contrôle des salmonelles chez les volailles.

Directive 2003/99/CE du Parlement européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur la surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques, modifiant la décision 90/424/CEE du Conseil et abrogeant la directive 92/117/CEE du Conseil.

Arrêté royal du 10 août 1998 établissant certaines conditions pour la qualification sanitaire des volailles.

Arrêté ministériel du 19 août 1998 concernant les modalités d'application de l'arrêté royal du 10 août 1998 établissant certaines conditions pour la qualification sanitaire des volailles.

Vu les discussions durant la réunion de groupe de travail du 20 octobre 2008 et la séance plénière du 14 novembre 2008,

le Comité scientifique émet l'avis suivant :

2. Introduction

Le programme national de lutte contre *Salmonella* chez les poulets de chair pour la période 2009-2011 ("BE – *Salmonella* bestrijdingsprogramma braadkippen 2009") constitue un programme imposé par l'Union européenne. Il s'inscrit dans la stratégie de la Commission européenne de réduire la prévalence de *Salmonella* chez les poulets de chair. Chaque Etat

membre est dans l'obligation d'élaborer un programme de lutte, actuellement pour une période de 3 ans, et de le mettre en œuvre.

Ce programme national de lutte contre *Salmonella* chez les poulets de chair est établi suivant la Décision 2004/450/CE. Son contenu minimal est basé sur le Règlement (CE) n° 2160/2003, le Règlement (CE) n° 646/2007, le Règlement (CE) n° 1177/2006 et la Directive 2003/99/CE. Une partie du programme est également basée sur la qualification sanitaire déjà existante (AR du 10/08/1998 et AM du 19/08/1998).

Les principaux objectifs de ce programme de lutte sont :

- 1) la diminution de la prévalence :
Diminution de la prévalence de *Salmonella* chez les poulets de chair en général et, en particulier, de *Salmonella* Enteritidis et Typhimurium jusqu'à moins de 1 % des lots positifs par an. ;
- 2) la diminution du nombre de cas humains de salmonellose :
Réduction attendue suite à la diminution de la prévalence de *Salmonella* chez les poulets de chair, suite à l'obligation d'abattre de manière logistique à la fin de la production les poulets de chair positifs à *Salmonella* et suite à l'obligation de cuire la viande de volaille ne satisfaisant pas au critère "*Salmonella* : absence dans 25g" (à partir du 12 décembre 2010). ;
- 3) la prévention de la résistance antimicrobienne :
Prévention par l'interdiction d'utiliser des agents antimicrobiens pour le traitement des poulets de chair contre les *Salmonella* zoonotiques.

L'objectif (annuellement maximum 1 % des lots de poulets de chair positifs à *Salmonella* Enteritidis et/ou à *Salmonella* Typhimurium) doit être atteint pour le 31/12/2011 au plus tard (Règlement (CE) n° 646/2007). Si cet objectif n'est pas atteint, des obstacles au commerce de poulets de chair vivants pourront être mis en place. En outre, à partir du 12/12/2010, la viande de volaille ne pourra plus être utilisée pour la consommation humaine que si la condition "Absence de *Salmonella* dans 25g" est respectée (Règlement (CE) n° 2160/2003).

3. Avis

En ce qui concerne l'échantillonnage (p. 3), le Comité scientifique estime que des instructions standardisées, claires et précises, quant à la manière de procéder, doivent être communiquées tant aux responsables d'exploitation (ex. : prélèvement de boîtes rodac) qu'aux vétérinaires d'exploitation (ex. : prélèvement d'écouvillons).

Concernant le contrôle du statut hygiénique de l'exploitation après nettoyage et désinfection (p. 3), le Comité scientifique souligne, d'une part, l'importance de l'homogénéité dans la prise des échantillons (si possible, réalisée par la même personne) et, d'autre part, l'importance de la comparaison de plusieurs hygiénogrammes successifs, afin de pouvoir mettre en évidence une évolution favorable ou défavorable au niveau de l'hygiène de l'exploitation. En outre, le responsable d'exploitation devrait pouvoir être conseillé lors de l'interprétation des résultats et ce, afin que les mesures adéquates puissent être prises en cas de résultats défavorables. Ces éléments devraient être développés dans le document.

Le Comité scientifique fait remarquer que la proportion d'échantillons positifs à *Salmonella* semble être plus faible, si l'on en croit les résultats des analyses effectuées sur les échantillons prélevés par les éleveurs de volaille, par rapport aux résultats des analyses effectuées sur les échantillons prélevés par l'AFSCA dans le cadre d'une étude européenne sur la prévalence de *Salmonella* chez les poulets de chair (4,14 % en 2005 et 2,9 % en 2006 par rapport à 8,83 % pour la période 2005-2006, cf. p. 4). Cette différence pourrait porter à confusion. Le Comité scientifique recommande que les raisons qui pourraient expliquer cette différence (ex. : exploitations différentes, laboratoires d'analyse différents, protocoles d'échantillonnage différents...) soient développées.

Le texte mentionne que les résultats d'analyses sont encodés directement dans Foodnet (= banque de données de l'AFSCA) par les laboratoires et que ces résultats en sont ensuite

extraits par la DG Politique de contrôle de l'AFSCA pour être rapportés à la Commission européenne (p. 5). Le Comité scientifique estime qu'il est important que ces résultats soient analysés en interne, au sein de l'AFSCA, afin d'éventuellement réorienter le programme national de lutte. Le présent document devrait détailler la manière dont cette analyse doit s'effectuer.

En ce qui concerne l'analyse des échantillons conservés réfrigérés vu l'impossibilité de les analyser dans les 24 heures (p. 5), il devrait être mentionné que ces échantillons doivent être analysés par le laboratoire, et non livrés au laboratoire comme mentionné actuellement, dans un délai de 96 heures, conformément au Règlement (CE) n° 646/2007.

Le texte mentionne que le choix des exploitations à échantillonner dans le cadre du contrôle officiel s'effectue par le contrôleur de l'AFSCA et que le contrôle officiel peut remplacer le contrôle réalisé par le responsable d'exploitation (p. 7). Le Comité scientifique estime d'une part que l'échantillonnage des exploitations doit être aussi aléatoire que possible, sur base des entités épidémiologiques (c.-à-d. les différents lots au sein des différentes exploitations). D'autre part, le Comité scientifique estime que le contrôle officiel ne peut remplacer le contrôle réalisé par le responsable d'exploitation mais qu'il doit avoir lieu en parallèle de ce dernier et ce, afin de contrôler le contrôle réalisé par le responsable d'exploitation (= sorte de contrôle de l'autocontrôle).

Le document précise les mesures à prendre lorsqu'un lot est décelé positif à *Salmonella* (p. 10). Toutefois, il serait nécessaire d'ajouter qu'il est également important de veiller à diminuer la prévalence de *Salmonella* dans l'environnement des exploitations, en réduisant l'excrétion de la bactérie par les poulets de chair (ex. : en incorporant des acides organiques aux aliments ou à l'eau de boisson consommés par les poulets de chair (Van Immerseel *et al.*, 2006)).

Le Comité scientifique est également d'avis que d'un point de vue épidémiologique, il serait utile de préciser, à l'aide d'une carte géographique, la localisation des exploitations avicoles sur le territoire belge (p. 26).

4. Conclusion

Le Comité scientifique approuve le présent document moyennant la prise en compte des recommandations émises ci-avant.

Pour le Comité scientifique,

Prof. Dr. Ir. André Huyghebaert
Président

Bruxelles, le 14 novembre 2008

Références

Van Immerseel F., Russell J.B., Flythe M.D., Gantois I., Timbermont L., Pasmans F., Haesebrouck F. and Ducatelle R., June 2006. The use of organic acids to combat Salmonella in poultry: a mechanistic explanation of the efficacy. *Avian Pathology*, 35:3, 182 – 188.

Membres du Comité scientifique

Le Comité scientifique est composé des membres suivants :

V. Baeten, D. Berkvens, C. Bragard, J.-P. Buts, P. Daenens, G. Daube, J. Debevere, P. Delahaut, K. Dewettinck, K. Dierick, R. Ducatelle, L. Herman, A. Huyghebaert, H. Imberechts, J. Lammertyn, G. Maghuin-Rogister, L. Pussemier, C. Saegerman, B. Schiffers, E. Thiry, J. Van Hoof, C. Van Peteghem

Remerciements

Le Comité scientifique remercie le secrétariat scientifique et les membres du groupe de travail pour la préparation du projet d'avis. Le groupe de travail était composé de :

Membres du Comité scientifique	R. Ducatelle (rapporteur), D. Berkvens, K. Dierick, L. Herman, H. Imberechts, C. Saegerman
Experts externes	H. Van Meirhaeghe

Cadre juridique de l'avis

Loi du 4 février 2000 relative à la création de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, notamment l'article 8 ;

Arrêté royal du 19 mai 2000 relatif à la composition et au fonctionnement du Comité scientifique institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire ;

Règlement d'ordre intérieur visé à l'article 3 de l'arrêté royal du 19 mai 2000 relatif à la composition et au fonctionnement du Comité scientifique institué auprès de l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, approuvé par le Ministre le 27 mars 2006.

Disclaimer

Le Comité scientifique conserve à tout moment le droit de modifier cet avis si de nouvelles informations et données arrivent à sa disposition après la publication de cette version.