



Circulaire relative à l'expertise des porcs

Référence	PCCB/S3/GDS/1152342	Date	15/02/2016
Version actuelle	1.54	Date de mise en application	Date de publication
Mots-clés	Inspection visuelle, inspection des viandes, porcs		

Rédigé par	Validé par
De Smedt Griet, attaché	Lefevre Vicky, directeur général

1. Objectif

La présente circulaire a pour but d'attirer l'attention sur la mise en œuvre d'une inspection des viandes de porc basée sur une évaluation des risques et sur les conditions pour une telle inspection. Cette ~~nouvelle~~ approche est communément aussi appelée "expertise visuelle".

2. Champ d'application

L'expertise des porcs à l'abattoir.

3. Références

3.1. Législation

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

Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.

~~Règlement (CE) n° 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.~~ [Règlement](#)

[d'exécution \(UE\) n° 2015/1375 de la Commission du 10 août 2015 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de *Trichinella* dans les viandes.](#)

Règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux).

Règlement (UE) n° 142/2011 de la Commission du 25 février 2011 portant application du règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et portant application de la directive 97/78/CE du Conseil en ce qui concerne certains échantillons et articles exemptés des contrôles vétérinaires effectués aux frontières en vertu de cette directive.

Loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes.

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.

Arrêté ministériel du 20 septembre 2010 relatif au modèle et au contenu de l'information sur la chaîne alimentaire.

3.2. Autres

Avis scientifique¹ du 03.10.2011 de l'Autorité européenne de Sécurité des Aliments (EFSA) sur la révision de l'inspection des viandes chez les porcs.

Avis 14-2011 du 14.10.2011 du Comité scientifique de l'AFSCA : inspection des viandes sans incision chez les porcs d'engraissement et les bovins jusqu'à l'âge de 8 mois (Dossier Sci Com 2011/15).

Circulaire (PCCB/S2/KVH/164992) concernant l'AR relatif à la surveillance des salmonelles chez les porcs.

Circulaire (PCCB/S2/665052) relative à la possibilité de ne pas exécuter l'analyse trichines lors de l'expertise de porcs charcutiers suite à la reconnaissance officielle de la Belgique comme « région à risque négligeable de *Trichinella* chez les porcs domestiques ».

Circulaire (PCCB/S2/GDS/975092) concernant les informations sur la chaîne alimentaire pour les porcs.

Circulaire (PCCB/S2/JWS/148040) relative aux critères microbiologiques applicables aux carcasses d'ongulés domestiques.

4. Définitions et abréviations

EFSA : Autorité européenne de Sécurité des Aliments

AFSCA : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

¹ Scientific Opinion on the public health hazards to be covered by inspection of meat (swine), European Food Safety Authority (EFSA): www.efsa.europa.eu

Inspection ante mortem : inspection vétérinaire réalisée avant l'abattage

Inspection post mortem : inspection vétérinaire réalisée après l'abattage

ICA : informations sur la chaîne alimentaire

5. Conditions pour une inspection des viandes basée sur une évaluation des risques

Tous les animaux présentés à l'abattoir en vue de leur abattage doivent être soumis à un examen avant et après l'abattage : l'expertise. Le but premier de l'expertise est de garantir la protection de la santé publique en décelant et en excluant de la consommation humaine les viandes présentant des anomalies anatomopathologiques, ainsi que les viandes contaminées par des agents pathogènes ou contenant des résidus illicites de médicaments vétérinaires, de pesticides ou de contaminants. De plus, lors de l'expertise, certains aspects liés à la santé animale (monitoring des maladies animales) et au bien-être animal sont également contrôlés.

L'expertise est réalisée par un vétérinaire officiel² et les actes à poser lors de cette inspection sont fixés par la loi³.

L'avis scientifique de l'EFSA sur la révision de l'inspection des viandes chez les porcs stipule que les risques sanitaires les plus pertinents dans le cadre de l'inspection des viandes de porc sont de nature biologique, à savoir : *Salmonella* spp., *Yersinia enterocolitica*, *Toxoplasma gondii* et *Trichinella* spp. Les procédures d'inspection classiques ne sont toutefois pas adéquates pour gérer ces dangers. Les multiples manipulations et incisions réalisées lors de l'inspection post mortem classique peuvent même être contre-indiquées car elles sont susceptibles de propager davantage une contamination déjà présente. La Commission européenne a par conséquent, notamment également à la demande des *Chief Veterinary Officers* des Etats membres de l'UE, fait des propositions en vue de remplacer en principe dans la réglementation de l'UE les procédures d'inspection classiques par une nouvelle approche. Ces propositions ont été acceptées au Comité permanent de la Chaîne alimentaire et de la Santé animale. **L'objectif de la Commission européenne est de les promouvoir en tant que règles formelles⁴ début 2014 via une modification des Règlements (CE) n° 2073/2005, (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004.**

L'inspection post mortem standard est va ainsi devenir à partir du 01.06.2014 une inspection essentiellement visuelle, pour autant qu'un certain nombre d'exigences de base soient respectées. Si ces exigences ne sont pas respectées, de même qu'en cas de carcasses anormales, l'inspection classique conservera entièrement ou partiellement son rôle.

5.1. Inspection visuelle standard versus inspection post mortem approfondie classique

Après l'abattage, la carcasse et les abats doivent sans attendre être soumis à une inspection post mortem. Toutes les surfaces externes doivent être inspectées. À cet effet, un minimum de manipulation de la carcasse et/ou des abats peut être requise, ou un équipement technique spécifique (p.ex. appareil pour retourner les carcasses, miroirs).

Le nombre d'inspecteurs ainsi que la vitesse de la chaîne d'abattage doivent être tels qu'ils permettent une inspection de qualité⁵.

² 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 : article 5.

Loi du 5 septembre 1952 relative à l'expertise et au commerce des viandes : article 5.

³ 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 : annexe I, section I.

⁴ ~~Règlements (CE) n° 217/2014, 218/2014 et 219/2014 du 7 mars 2014.~~

⁵ Règlement (CE) n° 854/2004 : annexe I, section I, chapitre D, point 2.

À partir du 01.06.2014, l'**inspection post mortem standard** consistera en une simple **inspection visuelle**, composée des actes suivants :

1. examen visuel de la tête et de la gorge ; examen visuel de la bouche, de l'arrière-bouche et de la langue
2. examen visuel des poumons, de la trachée et de l'œsophage
3. examen visuel du péricarde et du cœur
4. examen visuel du diaphragme
5. examen visuel du foie, des ganglions hépatiques et pancréatiques (Inn. portales)
6. examen visuel du tractus gastro-intestinal, du mésentère, 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 des organes génitaux (excepté le pénis s'il a déjà été enlevé)
11. examen visuel de la mamelle et de ses ganglions lymphatiques (Inn. supramammarii)
12. examen visuel de la région ombilicale et des articulations chez les jeunes animaux.

Si des risques pour la santé publique, la santé animale ou le bien-être animal **sont constatés**, la carcasse et les abats sont soumis à **une inspection post mortem plus approfondie**, incluant des palpations et/ou incisions. Dans ce cas, l'inspection visuelle standard post mortem mentionnée plus haut est complétée par un ou plusieurs des actes suivants, en fonction de la nécessité :

1. incision et examen des muscles
2. incision et examen des ganglions lymphatiques sous-maxillaires (Inn. mandibulaires)
3. palpation des poumons et des ganglions bronchiques et médiastinaux (Inn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales). La trachée et les principales ramifications bronchiques doivent être fendues longitudinalement et les poumons incisés en leur tiers terminal perpendiculairement à leur grand axe. Ces incisions ne sont toutefois pas requises lorsque les poumons ne sont pas destinés à la consommation humaine.
4. incision longitudinale du cœur de façon à ouvrir les ventricules et à traverser la cloison interventriculaire
5. palpation du foie et de ses ganglions lymphatiques
6. palpation des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques et, si nécessaire, incision de ces ganglions lymphatiques
7. palpation de la rate
8. incision des reins et de leurs ganglions lymphatiques (Inn. renales)
9. incision des ganglions lymphatiques supramammaires
10. palpation de la région ombilicale et des articulations chez les jeunes animaux et, si nécessaire, incision de la région ombilicale et ouverture des articulations.

Le vétérinaire officiel peut bien entendu toujours décider de (faire) réaliser d'autres examens complémentaires ou des analyses de laboratoire.

L'arrêté royal du 22.12.2005⁶ prévoit un certain nombre de circonstances dans lesquelles des analyses de laboratoire complémentaires doivent obligatoirement être réalisées.

Attention : la communication d'un résultat *Salmonella* positif pour des animaux présentés à l'abattage (cfr. point 5.2) 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 *Salmonella*-positifs, un examen post-mortem approfondi soit requis pour d'autres choses (par ex. constatations ante mortem).

5.2. Indicateurs pour l'application d'une inspection post mortem approfondie

Le vétérinaire officiel réalisera une inspection post mortem approfondie s'il ressort de son évaluation qu'il existe des dangers potentiels pour la santé publique, la santé animale ou le bien-être animal. Il se base pour cela sur les éléments suivants :

- les données épidémiologiques ou autres données relatives à l'exploitation d'élevage
- les informations sur la chaîne alimentaire
- les observations faites lors de l'inspection ante mortem et/ou la détection visuelle d'anomalies importantes lors de l'inspection post mortem.

5.2.1. Données épidémiologiques ou autres données relatives à l'exploitation d'élevage

Les résultats des analyses de *Salmonella* et le fait que l'exploitation porcine produise ou non dans des "conditions d'hébergement contrôlées" constituent des indicateurs épidémiologiques importants.

Seuls les porcins provenant d'exploitations qui produisent dans des conditions d'hébergement contrôlées, entrent en ligne de compte pour l'expertise post-mortem visuelle standard. Les porcins qui n'ont pas été détenus dans des conditions d'hébergement contrôlées, n'entrent pas en ligne de compte pour l'expertise post-mortem visuelle standard. Ces porcs doivent être soumis à une expertise post-mortem complète et approfondie (expertise post-mortem visuelle standard + les 10 opérations mentionnées en pg. 4, 2^{ème} alinéa).

Par conditions d'hébergement contrôlées, on entend qu'il est satisfait aux exigences ci-dessous⁷

1. L'éleveur de porcins a pris toutes les précautions pratiques en ce qui concerne la construction et l'entretien des bâtiments afin d'éviter que des rongeurs, d'autres mammifères et des oiseaux carnivores (ex. pie, oiseaux de proie) ne puissent pénétrer dans les bâtiments où les animaux sont détenus.
Si des oiseaux protégés (ex. hirondelle de cheminée) nidifient dans les étables, les précautions nécessaires doivent être prises afin de limiter au maximum les contacts avec les porcins.
2. L'éleveur de porcins mène un programme de lutte contre les nuisibles, e.a. pour les rongeurs mais également pour les insectes indésirables, afin d'éviter la contamination des porcins.
L'éleveur de porcins tient une administration de ce programme.

⁶ 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.

⁷ Conformément au [Règlement \(CE\) n° 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 IV, chapitre I](#) ~~Règlement d'exécution (UE) n° 2015/1375 de la Commission du 10 août 2015 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de *Trichinella* dans les viandes : annexe IV, chapitre I.~~

3. L'éleveur de porcins veille à ce que tous les aliments pour animaux proviennent d'un établissement produisant des aliments pour animaux selon les principes du règlement (CE) n°183/2005⁸ établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux.
4. L'éleveur de porcins conserve les aliments pour animaux pour les espèces sensibles à *Trichinella* (porcins, sangliers, solipèdes) dans des silos ou autres récipients séparés auxquels aucun rongeur n'a accès. Tous les autres stocks d'aliments pour animaux sont soumis à un traitement par la chaleur ou sont produits et entreposés conformément aux méthodes mentionnées dans le guide sectoriel pour la production primaire⁹.
5. L'éleveur de porcins veille à ce que les animaux morts soient rassemblés, identifiés et transportés sans délai, conformément au règlement (CE) n°1069/2009¹⁰ (articles 21 et 22) et règlement (UE) n°142/2011¹¹ (annexe VIII).
6. Si une décharge se trouve à proximité de l'exploitation porcine, l'exploitant doit démontrer que des mesures renforcées ont été prises en ce qui concerne la lutte contre les animaux nuisibles sur l'ensemble du terrain de l'entreprise (par exemple l'intervention d'une firme spécialisée dans la lutte/prévention contre les animaux nuisibles, contrôles très fréquents des appâts,...). Il s'agit notamment d'exploitations porcines situées dans un rayon d'1 km autour des décharges d'Anvers, Moen, Roeselare, Mont-Saint-Guibert, Monceau-Sur-Sambre, Haccourt, Habay et Tenneville.
7. L'éleveur de porcins ne peut introduire de nouveaux animaux dans l'exploitation que s'ils proviennent d'exploitations qui produisent dans des conditions d'hébergement contrôlées.
8. L'éleveur de porcins veille à ce que les porcins soient identifiés de sorte que l'exploitation de chaque animal puisse être retracée.
9. L'éleveur de porcins veille à ce que les porcelets introduits dans l'exploitation ainsi que les porcins achetés soient détenus, dès leur naissance, dans des conditions d'hébergement contrôlées.
10. Aucun des animaux n'a accès à un parcours extérieur.

5.2.2. Informations sur la chaîne alimentaire

Les informations sur la chaîne alimentaire jouent un rôle important dans la fourniture de données sur l'exploitation porcine et l'historique (sanitaire) des animaux présentés à l'abattage. Les ICA doivent être utilisées activement pour organiser les activités d'abattage et d'expertise, non seulement du point de vue logistique mais surtout en vue d'une approche basée sur le risque.

C'est pourquoi les ICA doivent e.a. contenir les informations suivantes:

⁸ 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 : chapitre II.

⁹ Guide G-040 : guide sectoriel pour la production primaire (Codiplan asbl et Vegaplan asbl).

¹⁰ Règlement (CE) n°1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002 (règlement sous-produits animaux)

¹¹ Règlement (UE) n° 142/2011 de la Commission du 25 février 2011 portant application du règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et portant application de la directive 97/78/CE du Conseil en ce qui concerne certains échantillons et articles exemptés des contrôles vétérinaires effectués aux frontières en vertu de cette directive.

- les résultats des analyses de *Salmonella* qui ont été réalisées au niveau de l'exploitation porcine
- la mention si l'exploitation porcine produit ou non dans des “conditions d'hébergement contrôlées” et si l'exploitation porcine applique ou non un parcours extérieur.

Pour plus de détails : voir la circulaire concernant les informations sur la chaîne alimentaire pour les porcs. Cette circulaire peut être consultée sur le site internet de l'AFSCA.

5.2.3. Observations faites lors de l'inspection

Si des lésions, des symptômes de maladies ou des signes témoignant d'une atteinte au bien-être animal sont constatés lors de l'inspection ante mortem, le vétérinaire officiel décidera de procéder à un examen plus approfondi de la carcasse et/ou des organes.

De même, si des anomalies sont constatées au niveau des carcasses et/ou des organes lors de l'inspection visuelle post mortem (p.ex. la présence de parasites), le vétérinaire officiel pourra décider de procéder à un examen plus approfondi de parties spécifiques ou de l'ensemble de la carcasse afin de pouvoir prendre une décision fondée.

Pour rappel : via leur système d'autocontrôle, les exploitants d'abattoir doivent prévoir les procédures nécessaires pour garantir le bon état de santé de chaque animal / groupe d'animaux accepté sur le site de l'abattoir, dans la mesure où l'exploitant de l'abattoir peut en juger¹².

5.3. Dangers spécifiques

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

Afin de réduire la présence de *Salmonella* sur les carcasses, le contrôle d'hygiène lors de l'abattage est renforcé par un durcissement du critère d'hygiène de processus pour *Salmonella*. Le Règlement (CE) n°2073/2005¹³ ne tolère dorénavant plus que 3 résultats positifs au lieu de 5 sur 50 échantillons prélevés par l'exploitant de l'abattoir, au cours d'une période de 10 semaines successives, dans le cadre de son système d'autocontrôle.

L'AFSCA contrôlera de façon stricte le respect du critère d'hygiène du procédé pour *Salmonella*. Si ce critère n'est pas respecté à plusieurs reprises, l'exploitant de l'abattoir sera tenu de présenter un plan d'action, dont la mise en œuvre et les résultats feront l'objet d'un suivi rigoureux par l'AFSCA.

Pour plus de détails : 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.

Les exploitants d'abattoir doivent transmettre les résultats de leurs analyses *Salmonella* à l'AFSCA, notamment le nombre total d'échantillons et le nombre d'échantillons positifs à la *Salmonella*.

Les modalités de communication de ces résultats sont décrites dans la circulaire relative aux critères microbiologiques applicables aux carcasses d'ongulés domestiques.

En outre, l'AFSCA prélèvera annuellement des échantillons à l'abattoir, dans le cadre de l'expertise des viandes:

¹² 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 : annexe II, section II, points 1 et 2, e).

¹³ Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires: annexe I, chapitre 2, alinéa 2.1.4.

- 49 échantillons dans les abattoirs où 10.000 porcins ou plus sont annuellement abattus
- 35 échantillons dans les abattoirs où 1.000 à 9.999 porcins sont annuellement abattus.

Ces échantillons remplaceront les 50 échantillons prélevés par abattoir et par an dans le cadre du contrôle de l'autocontrôle.

Si tous les échantillons sont négatifs, il y a statistiquement 95% (90% pour les petits abattoirs) de certitude que la prévalence *Salmonella* dans l'abattoir concerné est inférieure à 6%¹⁴.

Des résultats positifs peuvent indiquer une disparité avec les résultats obtenus par l'abattoir dans le cadre de l'autocontrôle. Dans ce cas, le Règlement (CE) n°854/2004 contraint l'AFSCA à vérifier si les échantillonnages et les analyses ont été réalisés de manière correcte et conséquente par l'exploitant de l'abattoir (suivant le Règl. (CE) n° 2073/2005) et si des mesures correctives ont, au besoin, été prises par l'exploitant de l'abattoir.

5.3.2. *Trichinella*

L'EFSA reconnaît que des infestations par *Trichinella* surviennent dans l'UE de façon sporadique chez les porcs, principalement chez les porcs bénéficiant d'un parcours extérieur. L'EFSA a également constaté que le système d'élevage représentait le seul facteur de risque important pour les infestations par *Trichinella* et que la probabilité d'infestations par *Trichinella* est négligeable chez les porcs dont l'hébergement et l'alimentation font l'objet d'une gestion stricte par l'éleveur, à savoir les élevages soumis à des conditions d'hébergement contrôlées.

5.3.2.1. Contrôle de *Trichinella* au niveau de l'exploitation d'élevage : conditions d'hébergement contrôlées

Si les élevages porcins produisent dans des conditions d'hébergement contrôlées (les conditions sont énumérées au point 5.2.1 de la présente circulaire), les porcins qui proviennent de ces élevages peuvent être dispensés à l'abattoir de l'analyse obligatoire des trichines.

Si l'on veut profiter de la dispense d'analyse des trichines à l'abattoir, l'application des conditions d'hébergement contrôlées doit également être confirmée par l'AFSCA par l'attribution d'un statut officiel "élevage en conditions d'hébergement contrôlées"¹⁵.

Dans le cadre de l'autorisation¹⁶ de l'exploitation porcine, l'éleveur de porcs devra dorénavant obligatoirement communiquer s'il produit ou non dans des conditions d'hébergement contrôlées et s'il applique ou non un parcours extérieur. Ces informations seront enregistrées dans Sanitel par Arsia/DGZ.

Dans Sanitel, à partir du 01.06.2014, toutes les exploitations porcines obtiendront automatiquement le statut officiel "élevage en conditions d'hébergement contrôlées"¹⁷, sauf si le détenteur de porcs a

¹⁴ Cela correspond au critère d'évaluation c=3 et n=50.

¹⁵ [Règlement \(CE\) n° 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 : article 8.](#) [Règlement d'exécution \(UE\) n° 2015/1375 de la Commission du 10 août 2015 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de *Trichinella* dans les viandes : article 8.](#)

¹⁶ Arrêté royal du 16 janvier 2006 fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire :annexe III, autorisation 9.1.

¹⁷ [Règlement \(CE\) n°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 : article 8, point 2.](#) [Règlement d'exécution \(UE\) n° 2015/1375 de la Commission du 10 août 2015 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de *Trichinella* dans les viandes : article 8, point 2.](#)

signalé par Arsia/DGZ avant le 31.05.2014 qu'il applique le parcours extérieur et/ou qu'il ne produit pas en conditions d'hébergement contrôlées.

L'AFSCA contrôlera ensuite, dans le cadre du programme d'inspection de l'AFSCA, que les conditions sont toujours bien respectées. Le respect permanent des conditions pourra également être contrôlé par un organisme de certification agréé à l'occasion de l'audit de validation du système d'autocontrôle.

De plus, l'éleveur doit informer l'AFSCA -par Arsia/DGZ- lorsqu'une ou plusieurs des conditions ne sont plus remplies ou lorsqu'un changement susceptible d'influencer le statut « exploitation avec conditions d'hébergement contrôlées » est survenu.

Si les conditions ne sont plus respectées, le statut sera immédiatement retiré.

Une fois le statut retiré, les exploitations peuvent le récupérer si les problèmes constatés ont été résolus et si les conditions sont respectées à la convenance de l'AFSCA. L'éleveur de porcins contacte à cet effet Arsia/DGZ. Arsia/DGZ informe l'AFSCA qui peut réaliser un contrôle sur place.

5.3.2.2. Monitoring au niveau de l'abattoir

Le fait de posséder ou non le statut officiel "élevage en conditions d'hébergement contrôlées" a des conséquences sur l'exécution de l'analyse des trichines à l'abattoir.

5.3.2.2.1. Porcs issus d'élevages belges

Pour tous les porcs issus d'élevages belges qui disposent du statut officiel « exploitation avec conditions d'hébergement contrôlées », les carcasses sont totalement exemptées¹⁸ de l'analyse des trichines à l'abattoir. Ceci parce que la Belgique possède le statut européen "région à risque négligeable de *Trichinella* chez les porcs domestiques".

Pour info : si la Belgique venait à ne plus posséder ce statut, ce qui suit s'appliquerait aux porcins provenant d'un élevage avec le statut « élevage avec conditions d'hébergement contrôlées » :

- soit toutes les carcasses de truies reproductrices et de verrats doivent être soumises à l'analyse des trichines
- soit au moins 10% des porcins expédiés annuellement à l'abattoir doivent être soumis à une analyse des trichines.

Si les porcs proviennent d'élevages qui ne possèdent pas le statut officiel "conditions d'hébergement contrôlées", toutes les carcasses doivent être soumises à l'abattoir à l'analyse des trichines (ou au traitement substitutif par congélation).

Par ailleurs, les porcelets non sevrés âgés de maximum 5 semaines sont toujours totalement exemptés des analyses de trichines, qu'ils proviennent ou non d'élevages produisant dans des conditions d'hébergement contrôlées.

5.3.2.2.2. Porcs issus d'élevages non belges

¹⁸ NB : pour l'exportation vers certains pays tiers, une analyse des trichines est requise. Pour de plus amples informations sur les pays tiers qui ont explicitement fait reprendre une analyse des trichines dans le certificat : voir <http://www.favv-afsc.fgov.be/exportationpaystiers/>

Puisque le Danemark, à l'instar de la Belgique, possède le statut européen de « région à risque négligeable de *Trichinella* chez les porcs domestiques », les porcs vivants acheminés depuis des élevages danois se voient appliquer les mêmes règles que les porcs issus d'élevages belges. En ce qui concerne les porcs vivants importés depuis d'autres Etats membres de l'UE ou depuis des pays tiers, et qui sont présentés à l'abattage en Belgique, les conditions suivantes s'appliquent :

- pour les porcins provenant d'élevages de porcs produisant dans des conditions d'hébergement contrôlées :
 - soit toutes les carcasses de truies reproductrices et de verrats sont soumises à une analyse des trichines
 - soit au moins 10% des porcins envoyés annuellement à l'abattoir sont soumis à une analyse des trichines.
- pour chaque lot de porcs issus d'un élevage qui ne travaille pas dans des conditions d'hébergement contrôlées : toutes les carcasses doivent être soumises à l'abattoir à une analyse des trichines (ou au traitement substitutif par congélation)
- les porcelets non sevrés âgés de maximum 5 semaines sont toujours totalement exemptés de l'analyse des trichines.

Pour plus de détails : voir la circulaire relative à la possibilité de ne pas exécuter l'analyse trichines lors de l'expertise de porcs charcutiers suite à la reconnaissance officielle de la Belgique comme « région à risque négligeable de *Trichinella* chez les porcs domestiques ». Cette circulaire peut être consultée sur le site internet de l'AFSCA.

6. Annexes

/

7. Inventaire des révisions

Inventaire des révisions de la circulaire		
Version	Date de mise en application	Motif et portée de la révision
1.0	01.06.2014	Version originale
1.1	01.06.2014	Rapportage obligatoire des résultats <i>Salmonella</i> (de l'AFSCA à la Commission européenne) en vigueur à partir du 01.01.2015.
1.2	01.06.2014	Les éleveurs communiquent par Arsia/DGZ.
1.3.	20.02.2015	Modalités de communication des résultats d'analyse « Salmonella » : référence à la circulaire spécifique.
1.4.	Date de publication <u>11.05.2015</u>	Suppression du monitoring de <i>Salmonella</i> au niveau de l'exploitation d'élevage (abrogation des AR et AM du 27.04.2007 relatif à la surveillance des salmonelles chez les porcs).
<u>1.5</u>	<u>Date de publication</u>	<u>Publication du Règlement d'exécution (UE) n° 2015/1375, remplaçant le Règlement (CE) n° 2075/2005.</u>