



Politiques publiques de la protection des consommateurs : gestion des zoonoses et de leur impact sur la chaîne alimentaire

Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations de Haute-Corse (DDCSPP 2B)
Service Sécurité de la Chaîne Alimentaire (SCA) – Service Protection Animale et Végétale (PAV)
Dr Sidonie LEFEBVRE* – Dr Célia MALHERE
Séminaire INRA – Ajaccio, le 11 avril 2014

*(*sidonie.lefebvre@haute-corse.gouv.fr)*



Partons d'un cas concret

La TIAC du vendredi soir...

Appel de l'ARS à la DDCSPP : 4 personnes malades hospitalisées (dont un nourrisson), même famille, gastro-entérite et malaise, analyses salmonelles sur patient positives... Suspicion origine alimentaire



Comment le ministère en charge de l'agriculture intervient-il dans la lutte contre les zoonoses, et en particulier les zoonoses d'origine alimentaire ?

- Organisation sanitaire animale française
- Prévention et contrôle des zoonoses « de la fourche à la fourchette »
- La gestion des zoonoses alimentaires par le ministère en charge de l'agriculture

L'organisation sanitaire animale en France



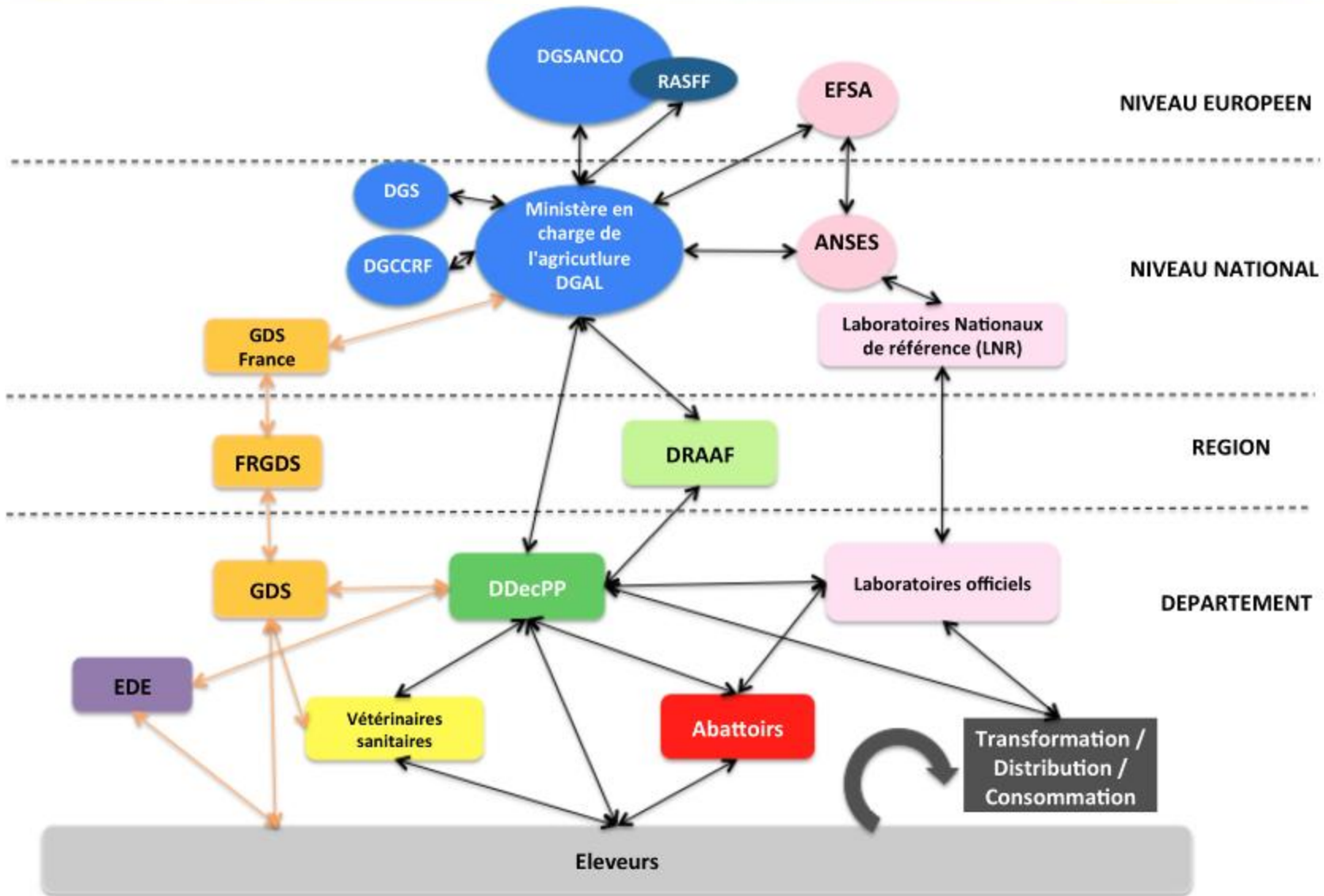
Quelques rôles du ministère en charge de l'agriculture concernant les zoonoses

Objectifs : protéger la santé humaine et préserver l'économie

- Surveillance et lutte contre les maladies animales
- Surveillance des zoonoses sur la chaîne alimentaire
- Contrôles des échanges commerciaux
- Gestion des alertes sanitaires (MUS)
- Transmission et récupération d'informations auprès des instances européennes (RASFF, EFSA...) et internationales (OIE, FAO)

Lutte contre les zoonoses = une des priorités du plan stratégique de la DGAL 2013-2015 (Action 1.3)

L'organisation sanitaire animale en France



Prévention et contrôle « de la fourche à la fourchette »

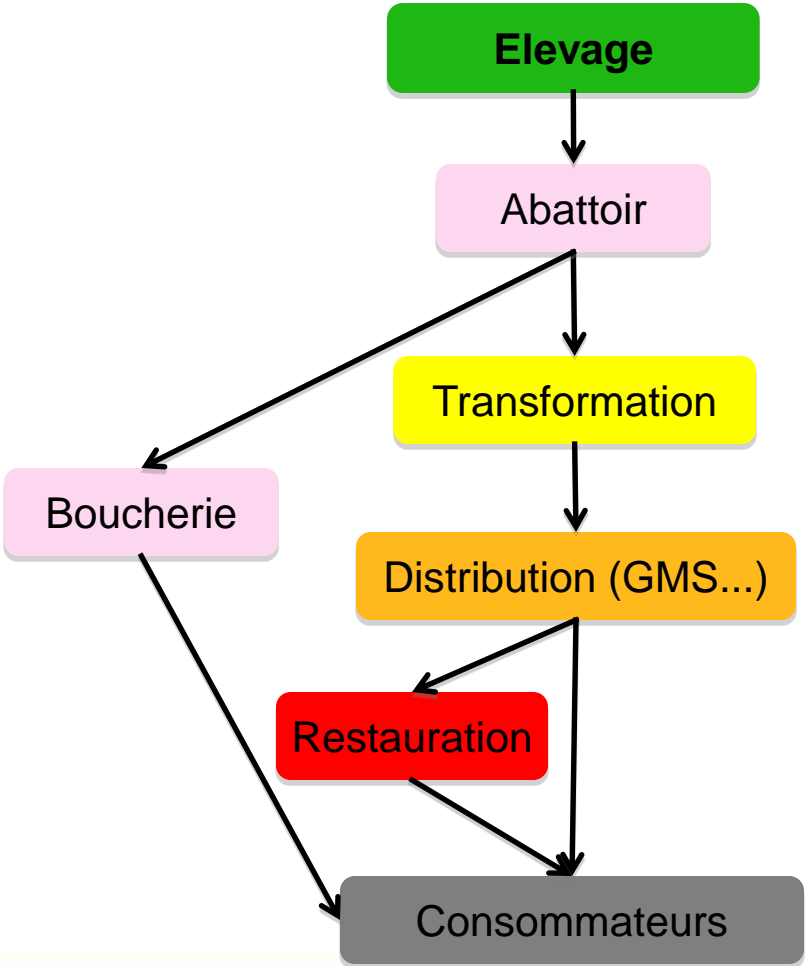


Prévention et contrôle « de la fourche à la fourchette »

Une approche intégrée de la « fourche à la fourchette » Exemple filière viande

- Surveillance par les éleveurs et les vétérinaires
- Prophylaxie annuelle (BRU, TUB)
- Contrôles par les services vétérinaires
- Réseau de surveillance sanitaire (FRGDS)

- Inspection abattoir
- Autocontrôles par les professionnels
- Contrôles par les services vétérinaires



Prévention et contrôle « de la fourche à la fourchette »

Une surveillance « Etat » programmée

Programmation selon analyse de risque et priorités définies au niveau européen et national

Surveillance permanente (abattoir) ou échantillon

Ajustable selon le contexte (ex alerte)



Exemple : tuberculose

Découverte de PC à l'abattoir ou sylvatub

- Enquête épidémiologique amont / aval
- Mesures de contrôle renforcées : tests en élevage, inspection renforcée à l'abattoir et prélèvements supplémentaires pour analyses
- **Adaptation des mesures de surveillance** : classement des communes à risque, renforcement de la prophylaxie

Prévention et contrôle « de la fourche à la fourchette »



Une responsabilisation croissante des professionnels

Réglementation « Paquet Hygiène » à tous les stades de la chaîne alimentaire. Plan de maîtrise sanitaire : HACCP analyse de risque, mesures de maîtrise, autocontrôles

Prise en compte du risque zoonoses dans les diagrammes de production : **exemple respect des critères microbiologiques salmonella dans les viandes fraîches de volailles**

Traçabilité amont/aval

Mesures de retrait/rappel des produits → communication

Gestion du devenir des denrées



Et contrôle de second niveau de l'Etat

Prévention et contrôle « de la fourche à la fourchette »



La traçabilité, un ciment indispensable pour la surveillance et la lutte



AMONT

AVAL

Prévention et contrôle « de la fourche à la fourchette »

Le rôle central des abattoirs dans la surveillance :

Passage obligé de tous les animaux destinés à la consommation humaine → inspections (+/- prélèvements) systématiques possibles

En dehors de leur éventuelle contamination initiale, l'hygiène d'abattage conditionne le devenir des carcasses

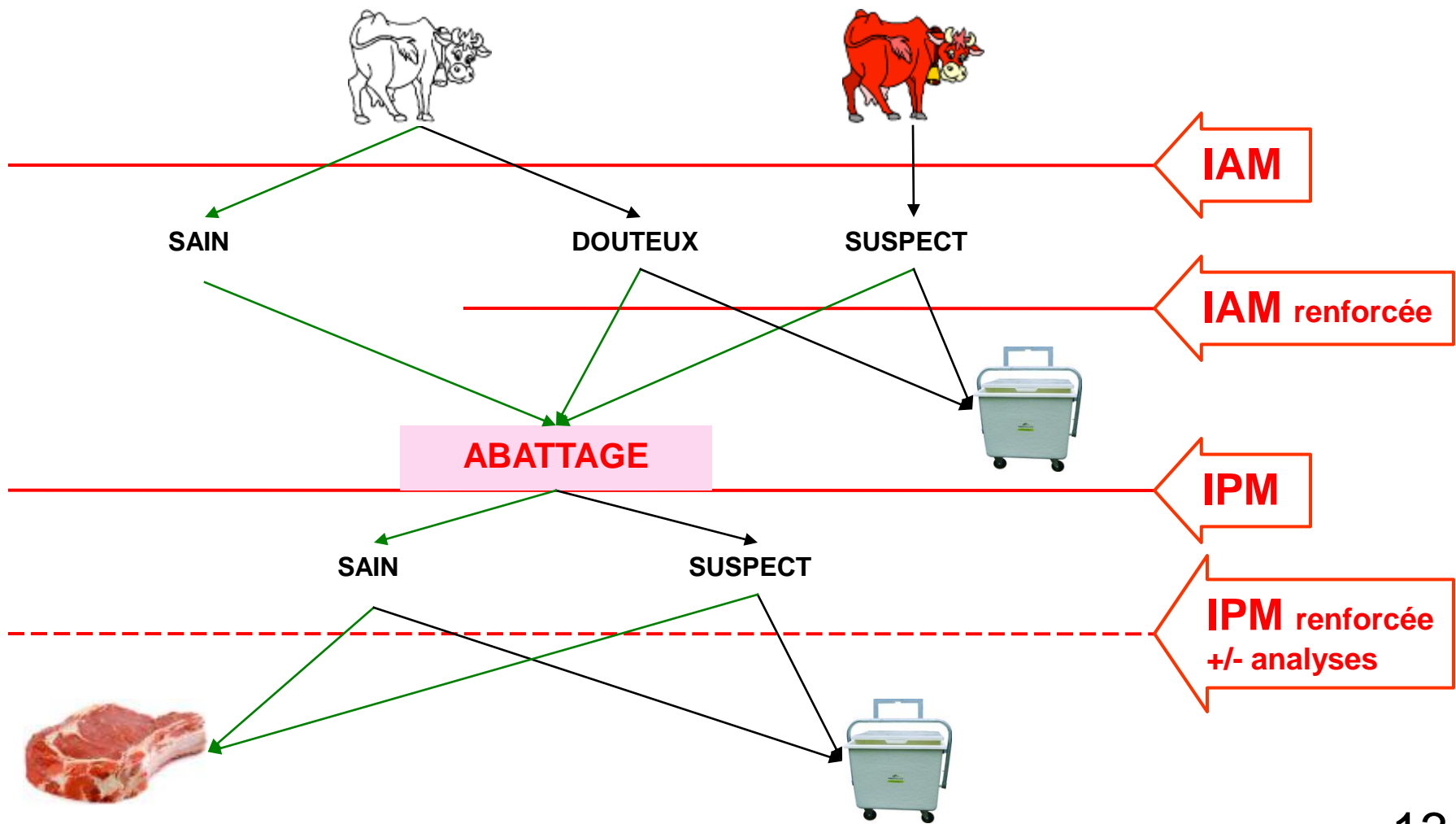
Ex trichines : en Corse prélèvements systématiques et libérateurs



Prévention et contrôle « de la fourche à la fourchette »



Le rôle central des abattoirs dans la surveillance :





Gestion des zoonoses alimentaires

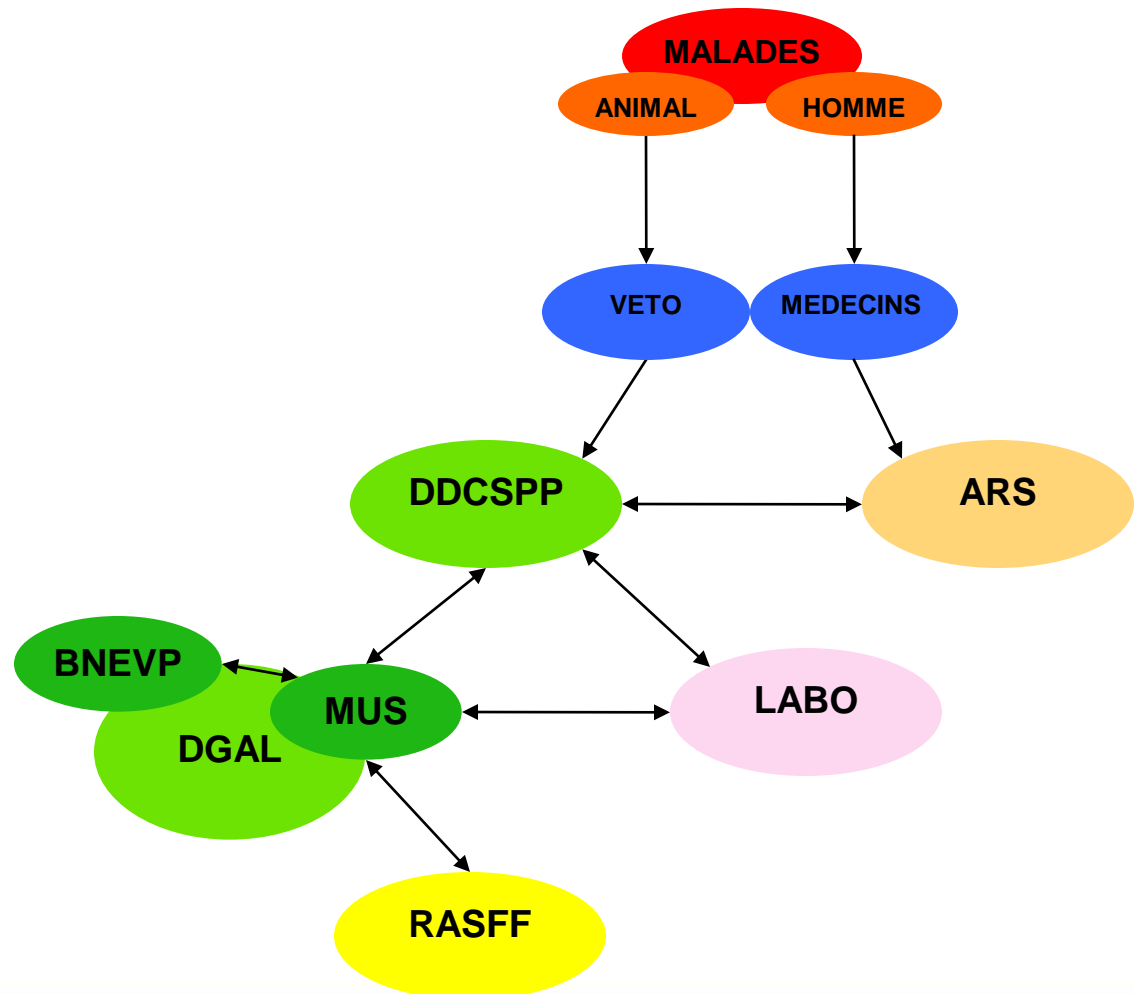


Rôle des DDCSPP lors de zoonoses alimentaires

- Alerte de l'ARS et la MUS (*Mission des urgences sanitaires*)
- Enquête alimentaire : étude de la chaîne alimentaire (traçabilité amont/aval), complémentaire de l'enquête épidémiologique de l'ARS
- Prélèvements alimentaires et analyses
- Mesures de gestion dans les établissements à l'origine de la contamination (élevages, établissements de transformation, de distribution...)



Institutions du ministère de l'agriculture intervenant dans la gestion des zoonoses



La TIAC du vendredi soir (suite et fin)

Visite à domicile :

- prélèvements d'aliments dans le réfrigérateur et surface
 - enquête sur la provenance des aliments : poulailler familial
 - prélèvements œufs et chiffonnettes
- ➔ Aliments contenant des œufs et œufs contaminés ➔ ARS
- ➔ Destruction du poulailler et des poules, nettoyage/désinfection



Conclusion

Diminution de la prévalence de certaines zoonoses alimentaires :

- politique prioritaire du ministère de l'agriculture
- travaux conjoint santé animale / santé humaine
- réseaux reliant les institutions traitant du sanitaire

➔ Organisation efficace permettant bonne circulation information, indispensable pour faire face aux zoonoses actuelles mais également zoonoses émergentes et réémergentes dans un contexte plutôt défavorable

Dont échanges internationaux des denrées d'origine animale...

Merci pour votre attention !



Contacts :

Sidonie LEFEBVRE – sidonie.lefebvre@haute-corse.gouv.fr - 06 80 89 28 76

Célia MALHERE – celia.malhere@haute-corse.gouv.fr - 06 07 41 60 37