



Directives techniques

concernant

la recherche de *Trichinella* sur les carcasses et les viandes de porcs domestiques, de chevaux, de sangliers, d'ours et de ragondins ainsi que de toutes les autres espèces d'animaux sauvages sensibles

du 1er juin 2017 (remplace la version du 24 mai 2006)

L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV),

vu l'art. 31 de l'ordonnance du 16 décembre 2016 concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes (OAbCV, RS 817.190),

édicte les directives suivantes :

I Champ d'application

La présente directive règle le prélèvement des échantillons et les analyses de laboratoire dans le cadre de l'examen pour la recherche de *Trichinella* dans les carcasses et les viandes de porcs domestiques, de chevaux, de sangliers, d'ours et de ragondins et de toutes les autres espèces d'animaux sauvages sensibles.

II Définitions

Selon l'art. 29 OAbCV, la recherche de *Trichinella* fait partie intégrante du contrôle des viandes.

Par *Trichinella*, on entend tout nématode appartenant aux espèces du genre *Trichinella*.

Par laboratoires reconnus par les autorités cantonales, on entend les laboratoires

- a. qui ont été désignés par l'autorité cantonale en vue de la recherche de *Trichinella* (laboratoires intégrés à des abattoirs et assujettis à la surveillance vétérinaire officielle);
- b. qui sont agréés par l'OSAV selon l'art. 312 OFE pour effectuer les examens de recherche de *Trichinella* (laboratoires non assujettis à la surveillance vétérinaire officielle).

III Prélèvement d'échantillons sur les carcasses

Des échantillons sont systématiquement prélevés sur les carcasses de porcs domestiques dans les abattoirs dans le cadre du contrôle des viandes. Un échantillon est prélevé sur chaque carcasse et doit être analysé dans un laboratoire désigné par le service vétérinaire cantonal¹ (cf. chiffre 2) selon la méthode de recherche de référence ou une des méthodes équivalentes mentionnées à l'annexe 1.

Des échantillons sont systématiquement prélevés sur les carcasses de chevaux, de sangliers, d'ours, de ragondins et d'autres espèces d'animaux sensibles à l'infestation par *Trichinella*. Un échantillon est

¹ Art. 47, al. 1, OAbCV

prélevé sur chaque carcasse et analysé conformément aux annexes 1 et 3 dans un laboratoire désigné par le service vétérinaire cantonal.

Il peut être renoncé à l'analyse en vue de la recherche de *Trichinella* pour les viandes de porcs domestiques si celles-ci ont subi un **traitement par congélation** conformément à l'annexe 2.

IV Apposition de la marque de salubrité

Les carcasses de porcs domestiques ou des parties de celles-ci (si elles contiennent du tissu musculaire strié) ne peuvent pas quitter l'enceinte de l'abattoir avant que le résultat négatif de l'analyse pour la recherche de *Trichinella* soit établi. Les carcasses peuvent être découpées en 6 parties au maximum dans un abattoir. La traçabilité absolue doit être assurée.

Dans l'attente des résultats de l'analyse pour la recherche de *Trichinella*, les actions suivantes sont permises :

- a. Les déchets animaux et les sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine et ne contenant pas de muscle strié peuvent quitter l'enceinte de l'abattoir. Le service vétérinaire cantonal peut toutefois exiger une analyse ou un traitement préalables.
- b. La marque de salubrité peut être apposée dans l'abattoir que s'il est garanti qu'aucune partie de la carcasse ne quittera l'abattoir avant que le résultat de l'analyse soit connu. La procédure doit être officiellement approuvée par le service vétérinaire cantonal.
- c. La découpe peut se faire dans un atelier de découpe attenant à l'abattoir ou séparé de ce dernier après approbation par le service vétérinaire cantonal et aux conditions suivantes :
 1. la procédure est supervisée par l'autorité cantonale compétente (suivant la répartition des compétences, la collaboration entre différentes autorités est nécessaire),
 2. la carcasse ou les parties de celle-ci n'ont qu'un atelier de découpe comme destination,
 3. l'atelier de découpe est situé sur le territoire suisse ou celui de la Principauté du Liechtenstein et
 4. en cas de résultat positif, toutes les parties sont déclarées impropres à la consommation humaine.

V Formation et perfectionnement

Le service vétérinaire cantonal assure que tous les membres du personnel qui interviennent dans l'analyse des échantillons sont formés correctement et participent à un programme de contrôle de qualité et à des contrôles de qualité externes réguliers (essais interlaboratoires).

Il faut planifier la formation et le perfectionnement du personnel de laboratoire.

Il faut former le personnel en matière de diagnostic de trichinelloses. La formation doit être rafraîchie à des intervalles réguliers.

Il faut maintenir les capacités diagnostiques du personnel de laboratoire au niveau le plus haut possible. Cela garantit ordinairement un diagnostic correct lors de la détection de parasites autres que *Trichinella* spp.

Le laboratoire national de référence de la trichinellose² organise régulièrement des cours à cet effet.

VI Assurance qualité pour les laboratoires rattachés à des abattoirs

Les laboratoires rattachés à des abattoirs doivent disposer d'un concept d'assurance qualité. La responsabilité en incombe au vétérinaire officiel.

Dans le cadre de l'assurance qualité interne il faut, en plus des prescriptions du chiffre 5, prévoir au moins les mesures suivantes :

- a. essais interlaboratoires,
- b. échantillons de référence,
- c. contrôle journalier,

² Institut de parasitologie de l'Université de Berne, Prof. Dr B. Gottstein

- d. enquêtes diagnostiques et programmes nationaux d'examens.

Essais interlaboratoires :

- a. Le laboratoire national de référence de la trichinellose organise, contre facture, des essais interlaboratoires. Ceux-ci ont lieu une fois par an.
- b. Le but de ces essais interlaboratoires est de vérifier la compétence du personnel du centre d'analyse.

Echantillons de référence :

- a. Dans le cadre du contrôle interne et de la formation du personnel, il faut intégrer « à l'aveugle » au moins deux fois par an des échantillons positifs dans les analyses de routine.
- b. Les échantillons de référence peuvent être commandés, contre facture, au laboratoire national de référence de la trichinellose.

Contrôle journalier :

Il faut confronter journalièrement le nombre des abattages avec celui des résultats d'analyses. S'il n'y a pas concordance, il faut en éclaircir les raisons.

Enquêtes diagnostiques et programmes nationaux d'examens :

- a. En cas de doute, le laboratoire national de référence de la trichinellose peut être consulté pour confirmer le diagnostic.
- b. Les échantillons positifs ou les larves isolées doivent être envoyés au laboratoire national de référence de la trichinellose pour l'identification de l'espèce de *Trichinella*.
- c. Les analyses parasitologiques sont gratuites et sont du ressort du laboratoire national de référence de la trichinellose.

VII Plan d'urgence

L'autorité compétente³ établit un plan d'urgence en cas d'échantillons positifs (cf. annexe 4).

VIII Conditions vétérinaires à l'importation

Les viandes importées d'espèces animales pouvant contracter la trichinellose doivent avoir été analysées dans leur pays d'origine.

Les viandes de porcs domestiques peuvent être importées sans avoir subi d'analyse, à condition qu'elles proviennent d'une **exploitation qui a été reconnue officiellement indemne de *Trichinella***⁴ ou qu'elles aient subi, sous le contrôle de l'autorité compétente du pays tiers, un **traitement par congélation** effectué conformément à l'annexe 2.

Le certificat de salubrité accompagnant les importations de viande doit porter une déclaration du vétérinaire officiel attestant que ces conditions sont remplies. L'original de ce document doit accompagner les viandes.

IX Dérogations pour les établissements de faible capacité

Le vétérinaire cantonal peut dispenser des établissements de faible capacité de l'analyse obligatoire pour la recherche de *Trichinella* chez les porcs domestiques. Il accorde à cet effet une dérogation à l'établissement concerné et fixe les conditions particulières. Les carcasses des animaux qui ont été abattus dans les établissements de faible capacité lesquelles n'ont pas fait l'objet d'une analyse pour la recherche de *Trichinella* doivent porter une marque de salubrité spéciale, conforme à l'annexe 9 de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux.

³ Plan d'urgence national : Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires / Plan d'urgence interne à l'établissement : vétérinaire officiel et établissement

⁴ L'UE tient les listes concernant les établissements des pays tiers.

X Entrée en vigueur

La présente directive entre en vigueur le 1^{er} juin 2017.

OFFICE FÉDÉRAL DE LA SECURITE ALIMENTAIRE ET DES AFFAIRES VETERINAIRES

Annexes

- Annexe 1: Méthodes de recherche
Annexe 2: Traitement par congélation
Annexe 3: Analyse des viandes provenant d'animaux autres que les porcs domestiques
Annexe 4: Plan d'urgence
Annexe 5: Mise en œuvre pratique de l'analyse pour la recherche de Trichinella dans les abattoirs et exigences pour les laboratoires attenants à un abattoir
-

Annexe 1 :

Méthodes de recherche

Sont admissibles les méthodes de recherche selon l'annexe I, chapitres I et II du 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 viandes⁵.

Méthode de référence :

Méthode de la digestion d'échantillons collectifs utilisant un agitateur magnétique

Méthodes équivalentes :

- A. Méthode de la digestion d'échantillons collectifs avec assistance mécanique/technique de la sédimentation
- B. Méthode de la digestion d'échantillons collectifs avec assistance mécanique/technique de l'isolement par filtration
- C. Méthode de digestion automatique pour échantillons collectifs jusqu'à 35 grammes

En plus, pour l'analyse des viandes de porcs domestiques :

- D. Méthode de la digestion d'échantillons collectifs utilisant un agitateur magnétique/technique de l'isolement par filtration et détection de larves par test d'agglutination au latex
-

Annexe 2 :

Traitement par congélation

Sont admissibles les méthodes de congélation 1 à 3 selon l'annexe II, lettres A à C, du 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. Conditions

- Surveillance et contrôle des procédures tout comme libération des carcasses ou des viandes après traitement par le vétérinaire officiel ;
-

⁵ Modifié en dernier lieu par le 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**, JO L 212, 11.8.2015, p. 7

- Locaux et installations de surgélation (documentation incluse) contrôlés par le service vétérinaire cantonal et se trouvant dans l'établissement d'abattage/de découpe ou sur le même site ;
 - L'établissement de découpe doit être attenant à l'abattoir et situé sur le même site (cf. 4c.);
 - Les carcasses doivent être estampillées avant la découpe et le traitement par congélation ;
 - Les carcasses/ les viandes ne peuvent quitter l'établissement d'abattage / de découpe avant d'avoir été traitées par congélation, la traçabilité absolue doit être assurée ;
 - Toutes les parties contenant des muscles striés et destinées à la production de denrées alimentaires doivent subir un traitement par congélation.
-

Annexe 3 :

Analyse des viandes provenant d'animaux autres que les porcs domestiques

L'analyse des viandes d'animaux autres que les porcs domestiques doit être effectuée selon l'annexe III du 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 4 :

Plan d'urgence

Chaque établissement doit disposer d'un concept de plan d'urgence qui, en cas de détection de Trichinella, régit les points suivants :

- compétences, responsabilités et tâches du personnel concerné dans un tel cas
 - (établissement et vétérinaire officiel) ;
 - procédure à suivre en cas de détection de Trichinella (mise sous séquestre, examens complémentaires, notifications, enquêtes diagnostiques, etc.) ;
-

Annexe 5 :

Mise en œuvre pratique de l'analyse pour la recherche de Trichinella dans les abattoirs et exigences pour les laboratoires attenants à un abattoir :

A. Organisation et tâches

L'analyse pour la recherche de Trichinella fait partie intégrante du contrôle des viandes. La responsabilité de cette analyse incombe à la personne chargée du contrôle officiel des viandes.

Les échantillons sont à prélever dans le cadre du contrôle des viandes.

Si le personnel de l'établissement est en charge de certaines opérations, il doit être titulaire d'une autorisation délivrée par le service vétérinaire cantonal en concertation avec le vétérinaire officiel responsable pour l'établissement.

Le personnel de l'établissement affecté à ces tâches doit :

- appartenir à une catégorie du personnel déterminée ;
- exercer une fonction non liée à la production ;
- être placé sous la surveillance directe du vétérinaire officiel ;
- être formé par le vétérinaire officiel.

B. Exigences relatives aux locaux, aux équipements des laboratoires et au personnel

Des locaux et équipements adaptés à l'examen des échantillons doivent exister. Les outils et appareils nécessaires à la préparation et au traitement des échantillons doivent être mis à disposition (méthodes de recherche prescrites en annexe 1).

La taille du laboratoire doit être définie en relation avec le nombre d'échantillons analysés afin de permettre une séparation physique entre les différentes étapes de l'analyse.

Il faut prévoir en particulier :

- un poste de travail destiné à la préparation des échantillons,
- un réfrigérateur destiné à la conservation des échantillons en attente des résultats des analyses,
- une installation destinée au nettoyage des appareils et des outils ainsi qu'au lavage des mains,
- un espace de stockage suffisant pour les pièces de rechanges et les consommables.

Il est en outre indispensable de prévoir un local séparé destiné à la trichinoscopie, ce local pouvant être obscurci.

C. Coûts

Les coûts relatifs à l'analyse pour la recherche de Trichinella ne font pas partie des émoluments du contrôle des viandes et sont facturés en sus suivant les travaux effectués (art. 60, al.6, OAbCV).

D. Formation et assurance qualité

Les personnes en charge de l'analyse pour la recherche de Trichinella doivent être formées et qualifiées à cet effet. L'autorité cantonale compétente doit assurer leur formation.