

Le directeur général

Maisons-Alfort, le 20 juillet 2010

## **AVIS** **de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation,** **de l'environnement et du travail**

**relatif à un guide de bonnes pratiques d'hygiène  
en élevage de porcs**

### **RAPPEL DE LA SAISINE**

L'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (Afssa) a été saisie le 14 décembre 2009 par la Direction générale de l'alimentation (DGAI) d'une demande d'avis sur un guide de bonnes pratiques d'hygiène en élevage de porcs.

### **CONTEXTE**

Les professionnels de la filière porcine (IFIP, Institut de la filière porcine, coordonnateur du projet, Fédération nationale porcine, Coop de France bétail et viande) ont élaboré un projet de guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) en élevage de porcs. Une première version de ce guide a été officiellement transmise à la DGAI le 29 septembre 2008. Le rapport officiel des administrations compétentes (DGAI, DGS, DGCCRF) relatif à ce document a été adressé à Monsieur le Président de la Fédération nationale porcine le 20 juillet 2009. La DGAI précise que le guide de bonnes pratiques daté de septembre 2009 reprend dans ses grandes lignes les principales recommandations émises par l'administration.

Ce projet de guide a été transmis à l'Afssa afin de recueillir son avis scientifique sur la pertinence des dangers retenus et leurs mesures de maîtrise, donc uniquement sur les points majeurs ayant un impact sur l'hygiène dans les élevages de porcs.

Le document soumis à expertise ayant été préalablement vérifié par les administrations, en particulier pour les aspects réglementaires, l'expertise de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail (Anses) ne portera pas sur :

- ✓ la vérification des textes réglementaires cités dans le guide,
- ✓ les aspects rédactionnels, de forme et de présentation.

Dans son rapport d'examen du GBPH, la DGAI indique avoir eu connaissance, de manière officieuse, d'une version « longue » du guide, présentée comme étant son manuel d'application. L'Anses précise qu'elle ne se prononce en aucune façon sur le contenu de cette version « longue ». Le présent avis porte exclusivement sur la version « courte » transmise par l'administration.

**METHODE D'EXPERTISE**

L'expertise collective a été réalisée par les Comités d'experts spécialisés (CES) « Santé animale » (CES pilote), « Eaux », « Alimentation animale » et « Résidus et contaminants chimiques et physiques » réunis respectivement les 5 mai, 2 juin et 7 juillet 2010, 6 avril et 6 juillet 2010, 13 avril et 15 juin 2010, et 26 avril et 7 juillet 2010. Une expertise interne du dossier a été réalisée pour les parties « Matériaux en contact avec les denrées alimentaires » (MCDA) et biocides.

L'expertise collective s'est basée sur les documents suivants :

- ✓ la lettre de saisine transmise par la DGAI, datée du 14 décembre 2009 ;
- ✓ le guide de bonnes pratiques d'hygiène en élevage de porcs, daté de septembre 2009 (présenté comme étant la version « courte »). Il est scindé en six parties :
  1. Protection sanitaire
  2. Conduite d'élevage
  3. Alimentation
  4. Hygiène
  5. Gestion des effluents liquides et solides des élevages
  6. Traçabilité des porcins
 A ces parties viennent s'ajouter trois tableaux de synthèse :
  - I. Récapitulatif des justificatifs à présenter
  - II. Récapitulatif des types de dangers
  - III. Récapitulatif des références réglementaires utilisées ;
- ✓ le rapport de l'administration sur le projet de GBPH en élevage de porcs, daté du 20 juillet 2009 ;
- ✓ la bibliographie citée en fin d'avis.

**ARGUMENTAIRE**

L'argumentaire de l'Anses est fondé sur les avis des Comités d'experts spécialisés « Santé animale », « Eaux », « Alimentation animale », « Résidus et contaminants chimiques et physiques » dont les éléments sont présentés ci-dessous :

**1. Remarques relatives aux dangers pris en considération dans le guide**

Le titre du GBPH, objet de la présente saisine, devrait faire apparaître son domaine d'application précis qui est celui de l'élevage de porc pour la production de viande destinée à la consommation humaine. Ce GBPH a tenu compte, pour l'identification des dangers, des données du guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP du secteur abattage-découpe de porc. Cependant, l'analyse des dangers n'est pas reproduite. En outre, il faut noter que, dans le domaine de l'eau, les dangers (et les mesures de leur maîtrise) dans un bâtiment d'élevage ne sont pas du même niveau ni exactement les mêmes que dans un abattoir et, *a fortiori*, dans un atelier de découpe de la viande.

**1.1. Dangers biologiques**

Les remarques suivantes peuvent être formulées :

- 1.1.1. Au regard de son importance en élevage porcin, le danger représenté par le portage asymptomatique des *salmonelles* devrait être développé dans le corps du texte, notamment dans le chapitre consacré à la « conduite d'élevage », et ne pas figurer uniquement dans le tableau récapitulatif.
- 1.1.2. Le danger lié à la présence de *mycotoxines* dans les matières premières et les aliments devrait être développé dans le texte, notamment dans les paragraphes consacrés à la « protection vis-à-vis des dangers » et au « stockage des matières premières, aliments complémentaires et produits en sacs » (p. 28), et pas

uniquement cité dans le récapitulatif des types de dangers (p. 50). Ces mycotoxines peuvent apparaître au champ, lors de la récolte et/ou du stockage des productions végétales.

- 1.1.3. Les agents vecteurs de dangers biologiques, devraient inclure, outre les rongeurs et les insectes :
- ✓ les oiseaux, en raison notamment de leur rôle potentiel dans l'introduction de virus comme les virus influenza,
  - ✓ les acariens.
- 1.1.4. Certains dangers biologiques devraient être ajoutés dans le tableau récapitulatif du guide :
- ✓ le virus de l'hépatite E (VHE)
  - ✓ *Streptococcus suis*
  - ✓ *Erysipelothrix rhusiopathiae*
  - ✓ *Ascaris suum*
  - ✓ *Echinococcus granulosus*
  - ✓ *Sarcocystis sui-hominis*

En revanche, d'autres dangers pourraient être retirés de ladite liste : *Cysticercus cellulosae* et *Taenia solium* n'existent plus en France.

## 1.2. Les dangers chimiques

- 1.2.1. Le danger lié à l'utilisation des produits de nettoyage et de désinfection n'est pas mentionné, alors que le projet de guide indique clairement les moments où de telles opérations sont recommandées. Ce danger concerne le traitement des logements de porcs, des matériaux et équipements utilisés pour la fabrication et le stockage des aliments pour les animaux, ainsi que le traitement de l'eau d'abreuvement et des abreuvoirs.
- 1.2.2. Le danger lié à l'utilisation des produits de lutte contre les nuisibles n'est pas cité, alors que le projet de guide indique clairement le moment où des opérations de lutte contre ces nuisibles (rongeurs, oiseaux ou insectes) sont recommandées.
- 1.2.3. Le danger lié à l'utilisation des matériaux de logement des porcs, aux matériaux et équipements utilisés pour la fabrication et le stockage des aliments pour animaux, au stockage éventuel de l'eau et aux abreuvoirs, devrait être pris en compte.
- 1.2.4. Les dangers à gestion particulière (métaux lourds, dioxines, PCB, radiocontaminants) devraient apparaître dans les fiches d'Information sur la chaîne alimentaire (ICA).

## 2. Remarques relatives aux moyens de maîtrise des dangers pris en considération dans le guide

Les remarques suivantes peuvent être formulées :

- Les objectifs généraux de la protection sanitaire devraient mentionner les principes de biosécurité, mesures vis-à-vis de l'extérieur qui se distinguent des mesures intérieures à l'élevage.
- Compte tenu des risques sanitaires liés à l'introduction de nouveaux animaux dans un élevage, un paragraphe consacré à la quarantaine devrait être inclus dans le guide, dans le chapitre consacré aux conditions de logement. Il faudrait prévoir l'implantation d'une quarantaine, à distance des bâtiments d'élevage ou, à défaut, complètement séparée physiquement de ces derniers (absence de circulation commune pour l'évacuation des lisiers, la distribution des aliments, de l'eau et le renouvellement d'air). L'accès devrait être

réalisé de telle sorte que le personnel n'ait pas à croiser les zones de circulation du reste de l'élevage lors des interventions usuelles. Le guide devrait préciser :

- ✓ la durée minimale de cette quarantaine fixée à 42 jours,
  - ✓ les conditions d'entrée des animaux, avec un circuit ne croisant pas celui des autres animaux,
  - ✓ les modalités d'observation et de contrôle des animaux.
- Parmi les risques sanitaires, une place toute particulière devrait être accordée au portage asymptomatique des salmonelles, car la conduite de l'élevage est essentielle dans la maîtrise des contaminations par ces bactéries. On accordera la plus grande attention, d'une part au respect de la conduite en bandes, en proscrivant tout mélange d'animaux d'âges différents, et, d'autre part, aux modalités de désinfection, obligatoirement terminées par le séchage des salles. L'hygiène en maternité et en post-sevrage est particulièrement importante. Tous les locaux devraient être concernés par la désinfection après le départ des animaux, y compris le quai d'embarquement. Les mesures de biosécurité mises en œuvre à l'intérieur de l'élevage devraient prévenir la contamination des sujets les moins contaminés (porcelets) par ceux qui le sont davantage (porcs charcutiers), en particulier à l'occasion du déplacement des animaux.
  - Les clôtures ne devraient pas se limiter à éviter la fuite des animaux, mais doivent surtout empêcher l'intrusion de la faune sauvage, en particulier des sangliers et des lièvres. Il existe ainsi plusieurs cas graves d'élevages contaminés par des sangliers brucelliques ayant entraîné l'abattage des troupeaux. Il est recommandé de faire référence, dans le guide, à la réglementation en vigueur en matière de clôtures.
  - La présence de sas et de pédiluves, à l'entrée de l'élevage et, si possible, à l'entrée de chaque bâtiment, devrait être mentionnée, en soulignant la nécessité d'un renouvellement fréquent de désinfectant dans les pédiluves.
  - Les bonnes pratiques d'hygiène permettant de limiter l'apparition des mycotoxines dans les matières premières et les aliments devraient être précisées.
  - Il conviendrait d'inclure une vigilance quant aux produits utilisés pour le nettoyage (détergents). Pour l'usage de désinfectants et de produits utilisés dans la lutte contre les nuisibles, il faudrait se référer à la réglementation européenne relative aux produits biocides ainsi qu'à ses transpositions en droit national. Les produits visés sont ceux utilisés pour la désinfection des locaux de logement des animaux, de l'eau d'abreuvement, des matériaux et équipements utilisés pour la préparation et le stockage des aliments et des abreuvoirs.
  - La nature des matériaux utilisés pour le logement des animaux, la préparation, le stockage et la distribution des aliments et l'abreuvement des animaux, devraient faire l'objet d'une vigilance. Ils ne devraient pas être de nature à présenter un risque de contamination des animaux destinés à la consommation humaine.
  - Il faudrait préciser la qualité de l'eau attendue en fonction de son usage, en distinguant les cas où de l'eau destinée à la consommation humaine (EDCH) est nécessaire (hygiène corporelle des employés, lavage des mains et de certains matériels, etc.) et ceux pour lesquels une eau de qualité adéquate est suffisante.  
La création et la protection des ressources privées devraient être détaillées, en indiquant notamment les différentes dispositions réglementaires à appliquer en fonction du type de captage. De plus, une analyse bactériologique et chimique d'eau la plus complète possible devrait être réalisée avant la première utilisation du captage, ainsi qu'un suivi régulier durant la première année. Les circuits d'eau potable et d'eau issue de captages privés devraient être sans interconnexions et facilement différenciables.

A l'heure actuelle, l'Anses réalise un état des lieux des pratiques et recommandations relatives à l'eau d'abreuvement des animaux d'élevage, en cours de finalisation. Les recommandations de ce rapport pourront être utilisées dans le GBPH élevage de porcs.

## CONCLUSION

L'Agence nationale de la sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail conclut que la présentation générale du guide (version courte) est satisfaisante, mais certains points méritent d'être complétés :

- l'analyse des dangers est correcte, mais la liste des dangers retenus n'est pas exhaustive. En particulier, les *infections salmonelliques* et les *mycotoxines* doivent être clairement évoquées. De même, les produits utilisés pour le nettoyage, la désinfection des locaux de logement des animaux, les produits de traitement de l'eau d'abreuvement, les matériaux et équipements utilisés en élevage et les produits de lutte contre les nuisibles doivent être cités.
- les mesures proposées pour maîtriser les dangers sont pertinentes et bien adaptées, sauf dans le domaine de l'eau, mais elles doivent clairement indiquer la nécessité d'une *quarantaine* et de la mise en place de mesures de *biosécurité*, en particulier d'une bonne maîtrise des *infections salmonelliques*. Des précisions doivent également être apportées sur l'utilisation des produits biocides.
- les autres remarques formulées dans le présent avis permettront une meilleure maîtrise des dangers en élevage porcin.

**Le directeur général**

**Marc MORTUREUX**

## MOTS-CLES

Guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) ; élevage ; porc

## REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Afssa (2010) Etat des lieux des pratiques et recommandations relatives à l'eau d'abreuvement des animaux d'élevage (en cours de finalisation)

Droffner M.L., Brinton W.F (1995) Survival of E. coli and Salmonella populations in aerobic thermophilic composts as measured with DNA gene probes. International Journal of Hygiene and Environmental Health 197, 387-397