

FR

FR

FR



COMMISSION DES COMMUNAUTÉS EUROPÉENNES

Bruxelles, le 29.5.2009
COM(2009) 250 final

**COMMUNICATION DE LA COMMISSION AU PARLEMENT EUROPÉEN
ET AU CONSEIL**

**présentant un état des lieux du contrôle des salmonelles présentes dans la chaîne
alimentaire de l'Union européenne**

COMMUNICATION DE LA COMMISSION AU PARLEMENT EUROPÉEN ET AU CONSEIL

présentant un état des lieux du contrôle des salmonelles présentes dans la chaîne alimentaire de l'Union européenne

1. OBJET

La présente communication présente, pour l'information du Parlement européen et du Conseil, un état des lieux de la mise en œuvre des dispositions communautaires visant au contrôle des salmonelles, ainsi que les résultats obtenus depuis l'adoption du 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 alimentaire¹ et de la directive 2003/99/CE du Parlement européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur la surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques². Cette communication traite également d'autres activités et textes législatifs communautaires ayant pour but d'assurer ou d'améliorer le contrôle des salmonelles tout au long de la chaîne alimentaire.

2. INTRODUCTION

Le Centre européen de prévention et de contrôle des maladies (CEPCM) et l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) ont fait état de 151 995 cas humains de salmonellose en 2007 dans les 27 États membres de l'Union européenne (UE), soit une incidence de 31,1 par 100 000 habitants³. Toutefois, il est généralement admis que le nombre de cas humains est fortement sous-estimé et que de nombreux cas ne sont pas signalés⁴.

Une partie des cas humains susmentionnés ont été détectés dans le contexte de 3 131 foyers de toxi-infection alimentaire⁵, soit 64,5 % du nombre total de foyers alimentaires d'origine connue. Les foyers de salmonellose ont touché 22 705 personnes, dont 14 % ont été hospitalisées et 23 sont décédées. *Salmonella* Enteritidis et *Salmonella* Typhimurium ont été à l'origine de 95 % des foyers de sérotype connu.

Les êtres humains peuvent contracter la salmonellose en consommant des denrées alimentaires contaminées (la plupart des cas) ou en buvant de l'eau. Les produits

¹ JO L 325 du 12.12.2003, p. 1.

² JO L 325 du 12.12.2003, p. 31.

³ Rapport de synthèse communautaire sur les tendances et les sources des zoonoses et des agents zoonotiques au sein de l'Union européenne en 2007. *The EFSA Journal* (2009) 223.

⁴ Avis du groupe scientifique sur les risques biologiques concernant l'évaluation quantitative des risques microbiologiques liés à la présence de *Salmonella* dans la viande: attribution des sources concernant la salmonellose humaine provoquée par la viande. *The EFSA Journal* (2008), 625, 1-32.

⁵ On entend par «foyer» l'apparition d'au moins deux cas humains reliés à la même source; à la différence des cas individuels, de tels foyers attirent l'attention des médias.

d'origine animale, principalement les œufs et les viandes (et les produits qui en sont dérivés), sont les sources alimentaires les plus souvent signalées, mais les articles de boulangerie, les fruits, les légumes et le chocolat ont également provoqué des foyers de salmonellose.

Une préoccupation sanitaire supplémentaire est l'apparition d'une résistance antimicrobienne des salmonelles chez l'homme, qui résulte de l'utilisation d'antimicrobiens dans la production des animaux d'élevage⁶.

3. SURVEILLANCE DES SALMONELLES

3.1. Surveillance chez l'homme

La décision 2000/96/CE de la Commission du 22 décembre 1999 concernant les maladies transmissibles que le réseau communautaire doit couvrir progressivement, en application de la décision n° 2119/98/CE du Parlement européen et du Conseil⁷ établit la surveillance obligatoire de la salmonellose chez l'homme. Les informations sont collectées par le CEPCM via ses réseaux dans les États membres.

3.2. Surveillance exercée sur les aliments pour animaux, les denrées alimentaires et les animaux

La directive 2003/99/CE a pour objectif de garantir que les zoonoses, les agents zoonotiques et la résistance antimicrobienne associée soient adéquatement surveillés et que les foyers de toxi-infection alimentaire fassent l'objet d'une étude épidémiologique adéquate. Les résultats de la surveillance exercée dans les États membres sur les denrées alimentaires, les animaux et les aliments destinés à ces derniers sont transmis par voie électronique à l'EFSA.

La réalisation d'enquêtes sur les foyers de toxi-infection alimentaire, ainsi que sur des cas sporadiques utilisés pour l'attribution des sources, permet de fixer l'ordre de priorité dans lequel les aliments et populations animales feront l'objet d'actions de contrôle des salmonelles, d'atténuer au plus vite le risque pour la santé publique et de garantir une approche intégrée. Tant le CEPCM que l'EFSA allouent des ressources considérables à l'élaboration d'outils et de recommandations en vue d'améliorer ces enquêtes.

L'EFSA rassemble les données sur les aliments pour animaux, les animaux, les denrées alimentaires et les êtres humains dans son rapport de synthèse communautaire annuel sur les zoonoses. Par ailleurs, son groupe scientifique sur les risques biologiques analyse le rapport et formule des recommandations visant à améliorer la surveillance et portant sur les mesures à envisager.

La surveillance des salmonelles a été progressivement harmonisée par des méthodes d'analyse et des protocoles d'échantillonnage communs établis dans les études de référence et les programmes de contrôle (voir point 5) dans le cas des animaux vivants, et par des critères microbiologiques communs dans le cas des denrées

⁶ Voir: www.who.int/foodborne_disease/resistance.

⁷ JO L 28 du 3.2.2000, p. 50.

alimentaires (voir point 6.2). En conséquence, il est devenu possible de comparer les données de prévalence entre les États membres et d'envisager des évaluations des risques au niveau communautaire.

Un laboratoire communautaire de référence pour les salmonelles a été désigné; il coordonne un réseau de laboratoires nationaux de référence afin d'améliorer les méthodes d'essai et d'assurer une qualité élevée des analyses de laboratoire dans tous les États membres.

Action: il faudrait encourager la recherche ou améliorer la surveillance exercée chez l'homme afin d'obtenir une meilleure estimation de la prévalence réelle de la salmonellose humaine et de mieux comparer les prévalences entre les États membres et, dans la mesure du possible, les pays tiers.

4. CONTROLE DES SALMONELLES DANS LES ALIMENTS POUR ANIMAUX

Les protéines animales transformées doivent respecter le critère fixé pour les salmonelles dans le règlement (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine⁸.

Des salmonelles ont également été trouvées dans un nombre important de matières premières végétales d'aliments pour animaux, comme la farine de soja et la farine de colza³. Les mesures prévues par le 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 animaux⁹, y compris un système HACCP, sont donc essentielles pour prévenir ou limiter la contamination par les salmonelles pendant le transport, l'entreposage et la transformation des matières premières des aliments pour animaux.

En juin 2008, le groupe scientifique sur les risques biologiques de l'EFSA a rendu un avis sur l'évaluation des risques microbiologiques présentés par les aliments pour animaux producteurs de denrées alimentaires. Cet avis recommande l'établissement de critères concernant les salmonelles dans les aliments (végétaux) pour animaux afin de prévenir les infections chez les animaux.

Action: examen de critères concernant les salmonelles dans les aliments pour animaux. Des échanges de vues avec les États membres et les parties concernées sont en cours.

5. CONTROLE DES SALMONELLES DANS LES POPULATIONS ANIMALES

Conformément aux dispositions du règlement (CE) n° 2160/2003, des objectifs communautaires sont en train d'être définis en vue de l'obtention d'une réduction de la prévalence des salmonelles parmi les populations de volailles et de porcs. Pour chaque population, une démarche similaire est suivie :

⁸ JO L 273 du 10.10.2002, p. 1.

⁹ JO L 35 du 8.2.2005, p. 1.

- Des études de référence sur la prévalence des salmonelles ont été entamées, en application de la directive 2003/99/CE, quelques mois seulement après l'adhésion de dix nouveaux États membres à l'UE en 2004. Ces études ont permis de collecter des informations comparables sur les poules pondeuses et les poulets de chair dans les 25 États membres. Les résultats des études de référence consacrées aux dindes et aux porcs d'abattage dans les 27 États membres ont été disponibles le premier semestre de l'année 2008. Une étude de référence sur les salmonelles chez les porcs reproducteurs a été réalisée en 2008.
- Dans la population des volailles, les études de référence fournissent la prévalence de référence servant à la fixation d'un objectif de réduction des salmonelles conformément au règlement (CE) n° 2160/2003. Elles permettent aussi d'analyser les facteurs de risque en vue de l'élaboration de programmes de contrôle. Enfin, elles ont encouragé les États membres connaissant une prévalence élevée à intensifier leur action avant que la Communauté ne fixe des exigences.
- Dans les populations de porcs, les études de référence fournissent des informations destinées à être utilisées pour une analyse des coûts et avantages avant d'être exploitées en tant que prévalence de référence pour la fixation d'un objectif de réduction. Par ailleurs, cette analyse coûts/avantages doit être précédée d'une évaluation quantitative du risque par l'EFSA. Les populations de volailles ont fait l'objet d'une dérogation en ce qui concerne ladite analyse.
- Les États membres et les pays tiers soumettent à la Commission des programmes de contrôle nationaux chaque fois qu'un objectif de réduction a été convenu.
- Les programmes de contrôle, qui comportent une surveillance harmonisée de la population, sont appliqués après approbation et, en tout état de cause, dans les 18 mois suivant la fixation d'un objectif de réduction. La mise sur le marché d'animaux vivants et d'œufs est restreinte si les programmes de contrôle n'ont pas été présentés ou approuvés, ou en cas de détection de certains sérotypes de *Salmonella*.

5.1. Poules reproductrices de *Gallus gallus*

Un objectif de réduction des salmonelles dans les cheptels de poules reproductrices a été fixé par le règlement (CE) n° 1003/2005 de la Commission du 30 juin 2005 portant application du règlement (CE) n° 2160/2003¹⁰. Cet objectif prévoit qu'à la fin de l'année 2009, une proportion maximale de 1 % des cheptels reproducteurs adultes pourra être infectée par l'un des cinq principaux sérotypes.

Depuis le début des programmes de contrôle nationaux, le 1^{er} janvier 2007, il est demandé aux États membres d'échantillonner tous les cheptels ou couvoirs selon une méthode harmonisée. En cas de détection de *Salmonella* Enteritidis ou de *Salmonella* Typhimurium, la production d'œufs à couvrir doit être interrompue et les poules

¹⁰ JO L 170 du 1.7.2005, p. 12.

doivent être mises à mort ou abattues de manière sûre. En 2007, 1,2 % ou un pourcentage inférieur des cheptels de la plupart des États membres étaient encore infectés par les cinq principaux sérotypes, de sorte que l'objectif était atteint ou presque atteint. Dans cinq États membres, le pourcentage de cheptels infectés se situait encore entre 4,2 et 15,4 %.

Depuis l'adoption de la décision 2007/843/CE de la Commission du 11 décembre 2007 relative à l'approbation des programmes de contrôle des salmonelles dans les cheptels reproducteurs de *Gallus gallus* dans certains pays tiers¹¹, les importations d'œufs à couvrir et de volailles vivantes destinées à la reproduction ne sont autorisées que si elles proviennent des États-Unis, du Canada, de la Croatie, de la Tunisie et d'Israël, qui sont les seuls pays à avoir présenté un programme de contrôle des salmonelles équivalent aux dispositions de l'UE.

5.2. Poules pondeuses

L'étude de référence a mis en lumière les grands écarts de prévalence qui existent entre les cheptels de poules pondeuses, la fourchette observée allant de 0 à plus de 50 % de cheptels positifs. En raison de ces variations et de la prévalence élevée des salmonelles dans plusieurs États membres, la Commission a décidé de fixer un objectif de réduction en fonction de l'année précédente jusqu'à ce que la prévalence tombe en dessous de 2 % [règlement (CE) n° 1168/2006¹²].

Le programme de contrôle des salmonelles dans les cheptels de poules pondeuses a débuté dans tous les États membres le 1^{er} février 2008 au plus tard; il comporte une surveillance harmonisée de tous les cheptels toutes les 15 semaines.

Par ailleurs, la Commission a adopté des mesures [règlement (CE) n° 1237/2007 de la Commission¹³] destinées à restreindre la mise sur le marché des œufs de consommation :

- depuis le 1^{er} novembre 2007 dans les cas où le cheptel est la source d'un foyer de salmonellose chez les êtres humains;
- depuis le 1^{er} janvier 2009 si la surveillance exercée ne démontre pas l'absence de *Salmonella* Enteritidis ou de *Salmonella* Typhimurium.

L'autorisation d'exporter des œufs de consommation vers l'UE, fondée sur la présentation et l'approbation de programmes de contrôle équivalents, n'est accordée qu'à la Suisse et à la Croatie. Ces deux pays et les États-Unis sont les seuls pays autorisés à exporter des volailles vivantes destinées à la ponte.

5.3. Poulets de chair

Une étude de référence portant sur les cheptels de poulets de chair a été effectuée dans les États membres d'octobre 2005 à septembre 2006. Au niveau

¹¹ JO L 332 du 18.12.2007, p. 81.

¹² JO L 211 du 1.8.2006, p. 4.

¹³ JO L 280 du 24.10.2007, p. 5.

communautaire, 23,7 % des cheptels ont réagi positivement aux tests de dépistage de *Salmonella*.

Le règlement (CE) n° 646/2007 de la Commission du 12 juin 2007¹⁴ a donc fixé un objectif de réduction de 1 % ou moins des cheptels encore infectés par *Salmonella* Enteritidis et *Salmonella* Typhimurium.

Le programme de contrôle des salmonelles dans les cheptels de poulets de chair a débuté dans tous les États membres le 1^{er} janvier 2009 au plus tard; il comporte une surveillance de tous les cheptels avant l'envoi des poulets de chair à l'abattage.

Le règlement (CE) n° 2160/2003 impose l'«absence [de salmonelles] dans 25 grammes» de viande fraîche de volaille à partir de la fin de l'année 2010, mais des règles détaillées doivent encore être établies par la Commission.

Des garanties équivalentes pour les exportations de volailles d'abattage n'ont été fournies que par la Suisse. La Suisse et les États-Unis sont les seuls pays pouvant exporter vers l'UE des poussins d'un jour destinés à la production de poulets de chair.

Action: la Commission adoptera avant la fin de l'année des règles détaillées concernant le critère de sécurité alimentaire de l'absence de salmonelles applicable aux viandes fraîches de volailles, qui comporteront des fréquences d'échantillonnage minimales, des plans d'échantillonnage harmonisés et des méthodes d'analyse. Une évaluation des garanties équivalentes des pays tiers d'où sont autorisées actuellement les exportations de viandes fraîches de volailles sera accomplie dès que les modalités des échanges de ces viandes dans l'UE auront été arrêtées.

5.4. Dindes

Une étude de référence portant sur les dindes a été réalisée entre octobre 2006 et septembre 2007 dans tous les États membres, y compris la Bulgarie et la Roumanie. La prévalence observée dans la Communauté de cheptels ayant réagi positivement aux tests de dépistage de *Salmonella* était de 13,6 % chez les dindes de reproduction et de 30,7 % chez les dindes d'engraissement.

Sur la base des résultats de cette étude de référence, un objectif de réduction de la prévalence de *Salmonella* Enteritidis et de *Salmonella* Typhimurium à 1% ou moins des cheptels restant infectés a été fixé par le règlement (CE) n° 584/2008 de la Commission du 20 juin 2008¹⁵.

La Commission évalue actuellement les programmes de contrôle nationaux soumis par les États membres et les pays tiers. Ces programmes de contrôle seront applicables dès le début de 2010.

Le critère de sécurité alimentaire relatif aux viandes fraîches de volailles s'appliquera à la viande de dinde, en plus de la viande de poulet de chair, dès la fin de 2010.

¹⁴ JO L 151 du 13.6.2007, p. 21.

¹⁵ JO L 162 du 21.6.2008, p. 3.

Action: évaluation et approbation éventuelle des programmes de contrôle des États membres et des pays tiers avant la fin de 2009.

5.5. Porcs d'abattage

Une étude de référence portant sur les porcs d'abattage a été réalisée entre octobre 2006 et septembre 2007 dans tous les États membres, y compris la Bulgarie et la Roumanie. Au niveau communautaire, 10,3 % des porcs d'abattage ont réagi positivement au test de dépistage de *Salmonella*.

La Commission est en train d'effectuer l'analyse des coûts et avantages requise par le règlement (CE) n° 2160/2003 avant de fixer un objectif communautaire. Cette analyse comporte une évaluation quantitative des facteurs de risque et des options d'atténuation de celui-ci ainsi qu'une estimation des avantages pour la santé humaine. Elle est réalisée en étroite coopération avec l'EFSA et devrait être achevée pour le milieu de l'année 2010.

Action: un objectif de réduction sera fixé dès que l'analyse coûts/avantages aura été achevée. Nonobstant un retard dans la fixation d'un objectif de réduction imputable à la nécessité de recueillir des données comparables sur la prévalence dans les 27 États membres, et à l'obligation d'effectuer une analyse coûts/avantages, le cadre juridique actuellement en vigueur, notamment la réglementation en matière d'hygiène (voir point 6.1) et le règlement sur les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (voir point 6.2), garantit déjà un niveau élevé de sécurité alimentaire.

5.6. Porcs reproducteurs

Une étude de référence portant sur les porcs reproducteurs a été effectuée entre janvier et décembre 2008 dans les 27 États membres. La Commission effectuera une analyse des coûts et avantages similaire à celle effectuée pour les porcs d'abattage avant de fixer un objectif communautaire. Cette analyse comportera une évaluation quantitative des facteurs de risque et des options d'atténuation de celui-ci ainsi qu'une estimation des avantages découlant de la réduction de la prévalence des salmonelles chez les porcs d'engraissement. Elle sera réalisée en étroite coopération avec l'EFSA et devrait être achevée pour la fin de 2010.

Action: un objectif de réduction de la prévalence des salmonelles chez les porcs reproducteurs sera examiné juste après l'achèvement de l'analyse coûts/avantages, soit plus tard que la date prévue par le règlement (CE) n° 2160/2003.

6. CONTROLE DES SALMONELLES DANS LES DENREES ALIMENTAIRES

6.1. Réglementation en matière d'hygiène

Le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires¹⁶ établit des règles générales en matière d'hygiène des denrées alimentaires à l'intention des exploitants du secteur alimentaire. Il assure la sécurité des aliments tout au long de la chaîne alimentaire par

¹⁶ JO L 139 du 30.4.2004, p. 1; version rectifiée au JO L 226 du 25.6.2004, p. 3.

l'application de procédures fondées sur le système HACCP et sur de bonnes pratiques en matière d'hygiène.

Le 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 animale¹⁷ complète les règles énoncées dans le règlement (CE) n° 852/2004 en ce qui concerne les produits d'origine animale transformés ou non transformés. Le règlement (CE) n° 854/2004/CE 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 humaine¹⁸ assure sa bonne application.

Ces règlements mettent en place un cadre général qui garantit des conditions d'hygiène limitant la présence de salmonelles dans les denrées alimentaires. Un rapport évaluant la mise en œuvre de ces règlements est en préparation.

6.2. Règlement (CE) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Le règlement (CE) n° 2073/2005 du 15 novembre 2005¹⁹ établit les critères microbiologiques applicables à certains micro-organismes ainsi que les règles d'application que les exploitants du secteur alimentaire doivent observer.

Il fixe des critères de sécurité alimentaire applicables aux salmonelles dans 18 groupes de denrées alimentaires, dont la viande hachée et les préparations de viande, les viandes séparées mécaniquement, les ovoproduits, les crèmes glacées et les préparations en poudre pour nourrissons. Ces critères déterminent l'acceptabilité des denrées alimentaires mises sur le marché.

Le règlement définit également des critères d'hygiène des procédés concernant les salmonelles sur les carcasses de poulets, de dindes, de porcins, de bovins, d'ovins, de caprins et d'équidés. Ces critères fixent une valeur indicative dont le dépassement exige des mesures correctives destinées à maintenir l'hygiène du procédé.

7. CONTROLE DE LA RESISTANCE AUX ANTIBIOTIQUES CONTRE LES SALMONELLES

7.1. Dans l'Union européenne

L'EFSA a fait état d'une tendance croissante des isolats humains de salmonelles à résister aux antibiotiques ces dernières années²⁰.

La résistance observée dans les isolats de salmonelles des porcs, des bovins et, dans une certaine mesure, des poulets de chair, ainsi que dans leur viande, ressemblait fortement à celle que l'on trouve chez les êtres humains. Elle démontre clairement la

¹⁷ JO L 139 du 30.4.2004, p. 55; version rectifiée au JO L 226 du 25.6.2004, p. 22.

¹⁸ JO L 139 du 30.4.2004, p. 206; version rectifiée au JO L 226 du 25.6.2004, p. 83.

¹⁹ JO L 338 du 22.12.2005, p. 1.

²⁰ Rapport de synthèse communautaire sur les tendances et les sources des zoonoses, des agents zoonotiques, de la résistance antimicrobienne et des épidémies d'origine alimentaire au sein de l'Union européenne en 2006 [*The EFSA Journal* (2007) 130].

présence d'un ensemble d'isolats de salmonelles résistant aux antibiotiques chez les animaux d'élevage et les denrées alimentaires provenant de ceux-ci.

Depuis le 1^{er} janvier 2006, il est interdit dans l'UE d'utiliser des antibiotiques, hormis les coccidiostatiques et les histomonostatiques, comme additifs pour l'alimentation animale. Par ailleurs, les antibiotiques ne peuvent être utilisés comme méthode spécifique de contrôle des salmonelles chez les volailles, sauf dans des cas exceptionnels clairement définis dans le règlement (CE) n° 1177/2006 de la Commission du 1^{er} août 2006²¹. Compte tenu de cette interdiction, les programmes de contrôle visant à réduire la prévalence des salmonelles dans les populations d'animaux d'élevage peuvent constituer la manière la plus efficace de réduire les salmonelles résistantes aux antibiotiques.

Pour obtenir des informations comparables de chaque État membre, la Commission a adopté des règles harmonisées sur la surveillance de la résistance antimicrobienne des isolats de salmonelles²².

Par ailleurs, un laboratoire communautaire de référence et un réseau de laboratoires nationaux de référence pour la résistance aux antimicrobiens ont été établis²³ afin d'améliorer les méthodes de dépistage et d'assurer des analyses de laboratoire de haute qualité dans tous les États membres.

La Commission a confié aux organismes scientifiques compétents que sont le CSRSSEN²⁴, l'EFSA, l'EMEA²⁵ et le CEPCM le mandat d'évaluer le risque résultant de la résistance antimicrobienne des agents zoonotiques, dont les salmonelles.

Action: la Commission appréciera l'évaluation des risques CSRSSEN/EFSA/EMEA/CEPCM afin d'envisager des options adéquates en tant que de besoin.

7.2. Sur le plan international

Depuis 2007, la Communauté européenne a également pris la direction de l'élaboration de solutions de gestion au sein d'un groupe intergouvernemental spécial sur la résistance aux antimicrobiens constitué par la commission du Codex Alimentarius FAO/OMS. Les premiers travaux de l'Organisation mondiale de la santé animale (OIE) sont suivis très attentivement.

Action: la Commission continuera de soutenir l'adoption des lignes directrices Codex concernant la résistance aux antimicrobiens d'ici 2011.

²¹ JO L 212 du 2.8.2006, p. 3.

²² Décision 2007/407/CE de la Commission du 12 juin 2007 concernant une harmonisation de la surveillance de la résistance antimicrobienne des salmonelles chez les volailles et les porcs, JO L 153 du 14.6.2007, p. 26.

²³ Règlement (CE) n° 776/2006 de la Commission du 23 mai 2006 modifiant l'annexe VII du règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les laboratoires communautaires de référence, JO L 136 du 24.5.2006, p. 3.

²⁴ Comité scientifique des risques sanitaires émergents et nouveaux.

²⁵ Agence européenne des médicaments.

8. GARANTIES SPECIALES

À l'époque de leur adhésion, la Finlande et la Suède se sont vu accorder des garanties spéciales en ce qui concerne les salmonelles. Les autres États membres qui souhaitent exporter des viandes ou des œufs dans l'un de ces deux pays doivent prouver, par l'application d'un protocole d'échantillonnage rigoureux, que les produits en question ne contiennent pas de salmonelles. Ces garanties spéciales ont été accordées à la Finlande et à la Suède en raison de la situation épidémiologique favorable de ces pays et des mesures strictes qu'ils appliquent dans leurs programmes de contrôle.

Tout État membre ou toute région d'un État membre disposant d'un programme de contrôle reconnu comme équivalent à ceux approuvés pour la Finlande et la Suède peut obtenir les mêmes garanties spéciales.

Le Danemark a présenté en 2007 une demande de garanties spéciales analogues à celles accordées à la Finlande et à la Suède en ce qui concerne les salmonelles dans la viande de poulet de chair et dans les œufs. La prévalence des salmonelles au Danemark n'a toutefois pas encore été considérée comme suffisamment basse pour recevoir l'appui d'une majorité d'États membres.

Action: la Commission réexaminera la demande de garanties spéciales présentée par le Danemark lorsque la prévalence des salmonelles aura encore diminué et continuera à évaluer les demandes de garanties spéciales introduites par les États membres.

9. FORMATION A LA LUTTE CONTRE LES ZOONOSES

En 2007 et en 2008, cinq sessions de formation de quatre jours portant sur la surveillance et le contrôle des zoonoses ont été organisées dans le contexte du programme «Une meilleure formation pour des denrées alimentaires plus sûres». Le contrôle des salmonelles est l'un des principaux sujets de préoccupation de ces formations. Ce cours répondait aux objectifs suivants:

- faire acquérir à quelque 200 participants d'autorités compétentes des connaissances leur permettant de préparer ou d'ajuster les programmes ou plans nationaux de contrôle des zoonoses dans le respect de la législation communautaire;
- prendre des décisions conformes aux attentes de l'UE dans le contexte de la surveillance et du contrôle des zoonoses, ainsi que de l'application de critères microbiologiques aux denrées alimentaires.

Cette formation sera de nouveau organisée en 2009 et en 2010 pour d'autres participants.

Une formation plus générale sur l'application des principes HACCP a été organisée en 2006, en 2007 et en 2008; plus de 1 100 participants de tous les États membres et de 15 pays tiers y ont participé.

10. REUNION D'UNE TASK-FORCE SUR LE CONTROLE DES SALMONELLES

La Commission a établi une task-force sur le contrôle et l'éradication des maladies animales afin d'améliorer l'efficacité des mesures prises par les États membres et d'accroître le rapport coûts/avantages des programmes de contrôle cofinancés par la Communauté, tels que ceux portant sur les salmonelles.

De septembre 2007 à mars 2009, quatre réunions régionales spécifiquement consacrées à la lutte contre les salmonelles ont été organisées. La Commission et les États membres présents ont examiné les programmes de contrôle nationaux applicables aux volailles, partagé leurs expériences en matière de mise en œuvre et défini les domaines requérant de nouvelles mesures.

Action: la Commission continuera d'organiser des réunions spéciales pour les États membres dont les programmes de contrôle des salmonelles ont été approuvés et bénéficient d'un cofinancement.

11. COFINANCEMENT COMMUNAUTAIRE DES PROGRAMMES DE CONTROLE DES SALMONELLES

La décision 90/424/CEE du Conseil du 26 juin 1990 relative à certaines dépenses dans le domaine vétérinaire²⁶ permet le cofinancement par la Communauté de programmes de contrôle des salmonelles zoonotiques.

Pour l'année 2008, vingt États membres ont présenté des programmes de contrôle des salmonelles dans les cheptels de poules pondeuses *Gallus gallus*, qui ont été jugés recevables pour bénéficier d'un cofinancement, tandis que dix-neuf États membres ont bénéficié d'une aide financière communautaire pour la mise en œuvre de leur programme de contrôle des salmonelles dans les cheptels reproducteurs de volailles. La Communauté a notamment apporté un cofinancement pour les dépenses exposées par les autorités des États membres aux fins de la réalisation d'essais bactériologiques et de l'achat de vaccins, ainsi qu'à titre d'indemnité pour la destruction de cheptels. Une aide communautaire totale de 29 935 000 EUR a été allouée au contrôle des salmonelles pour l'année 2008.

Pour l'année 2009, vingt États membres ont présenté des programmes de contrôle des salmonelles dans les cheptels reproducteurs de *Gallus gallus*. Vingt-deux demandes de cofinancement de programmes de contrôle chez les poules pondeuses de *Gallus gallus* sont parvenues et seize États membres se sont portés candidats à l'obtention d'un financement pour la mise en œuvre de leurs programmes de contrôle des salmonelles chez les poulets de chair.

En 2009, le coût de l'analyse destinée à vérifier l'efficacité de l'utilisation de désinfectants est considéré comme éligible pour la première fois.

12. PARTICIPATION DES PARTIES INTERESSEES

²⁶ JO L 224 du 18.8.1990, p. 19.

La législation communautaire en matière de lutte contre les salmonelles est destinée à accroître la sécurité des aliments pour les consommateurs. Elle peut aussi améliorer la position commerciale internationale des producteurs de denrées alimentaires européens car certains pays importateurs accordent beaucoup d'attention à la présence de salmonelles dans les denrées alimentaires et plusieurs pays exportateurs actuels peuvent avoir des difficultés à répondre aux exigences strictes de l'UE.

Toutefois, lorsqu'un programme de contrôle en est à ses débuts et que la prévalence est encore relativement élevée, il ne faut pas sous-estimer les incidences sociales et économiques des mesures prises. Il est donc essentiel, pour qu'un programme de contrôle soit bien mis en œuvre et couronné de succès, que les parties intéressées soient disposées à coopérer.

La Commission est donc heureuse que les parties intéressées élaborent des guides communautaires de bonnes pratiques en matière d'hygiène. En particulier:

- le Comité des organisations professionnelles agricoles de l'Union européenne et la Confédération générale des coopératives agricoles de l'Union européenne (COPA/COGECA) ainsi que la European Union of Wholesale with Eggs, Egg Products, Poultry and Game (EUWEP) sont convenus de mettre au point un guide communautaire de bonnes pratiques en matière d'hygiène dans les cheptels de poules pondeuses;
- le COPA/COGECA et l'Association des centres d'abattage de volailles et du commerce d'importation et d'exportation de volailles dans l'UE (AVEC) sont convenus de mettre au point un guide de bonnes pratiques en matière d'hygiène dans les cheptels de poulets de chair et dans les abattoirs.

Les deux guides mettront l'accent sur le contrôle des salmonelles.

Action: la Commission continuera d'encourager les parties intéressées participantes à élaborer des guides de bonnes pratiques en matière d'hygiène, notamment dans le secteur de la production de viande de porc.

13. ACTIVITES DE RECHERCHE

Un nombre important d'initiatives consacrées aux salmonelles et à la résistance antimicrobienne ont été prises et appuyées par la Commission au titre des sixième et septième programmes-cadres (PC) de recherche. Ainsi, par exemple, le Réseau d'excellence MEDVETNET (6PC) se concentre sur la prévention et le contrôle des zoonoses (principalement d'origine alimentaire). Une coopération scientifique transatlantique sur les meilleures manières de lutter contre les zoonoses pourrait s'avérer utile.

14. CONCLUSIONS

Le règlement (CE) n° 2160/2003 met actuellement l'accent sur le contrôle des salmonelles dans la production primaire des volailles et des porcs. La Commission a réussi à fixer des objectifs de réduction des salmonelles dans le respect des dispositions législatives en vigueur. Dans le cas des porcs uniquement, la fixation

d'un objectif accuse un retard très important en raison, d'une part, de la nécessité de recueillir auprès des 27 États membres des informations comparables sur la prévalence des salmonelles et, d'autre part, de l'obligation d'effectuer une analyse des coûts et avantages. Une analyse coûts/avantages approfondie est jugée nécessaire avant la fixation d'un objectif de réduction chez les porcs, car les avis scientifiques actuels et l'expérience acquise par certains États membres ne permettent pas de fixer cet objectif.

La Commission ne s'est pas bornée à adopter des dispositions d'application du règlement (CE) n° 2160/2003 mais a aussi pris l'initiative de mesures supplémentaires nécessaires pour accroître les chances de succès de sa démarche, par exemple:

- en offrant une formation aux autorités compétentes des États membres et des pays tiers;
- en persuadant les organisations européennes de parties intéressées de participer activement;
- en accordant un soutien financier aux États membres.

La lutte contre les salmonelles a aussi été intégrée dans une vaste démarche visant au contrôle des pathogènes tout au long de la chaîne alimentaire, selon l'approche «de la ferme à la fourchette» suivie par la Commission et compte tenu d'effets secondaires négatifs éventuels tels que l'augmentation de la résistance aux antimicrobiens.

La Commission a intensifié la surveillance des salmonelles afin de vérifier les résultats de ses propres efforts et de ceux des États membres en recueillant des valeurs de référence lors des études de référence, en réalisant la mise en réseau des laboratoires et en harmonisant le protocole d'échantillonnage.

Depuis l'adoption du règlement (CE) n° 2160/2003 relatif au contrôle des zoonoses, les autorités compétentes et les parties intéressées sont devenues nettement plus conscientes et motivées pour lutter contre les salmonelles, ce qui les a souvent entraînées à agir avant que les dispositions communautaires ne deviennent contraignantes. L'incidence sur la santé publique peut déjà s'observer à partir du tracé indiquant l'évolution de la salmonellose chez l'homme de 2004 à 2007, à la figure 1. Par ailleurs, une réduction sensible pourrait être escomptée à partir de 2009 (restrictions portant sur les œufs de consommation) et à partir de 2011 (critères de sécurité alimentaire applicables à la viande de volaille).

Figure 1: nombre de cas de salmonellose déclarés dans l'UE25 de 2004 à 2007

