

Sécurité alimentaire et qualité / Santé animale

Les salmonelles

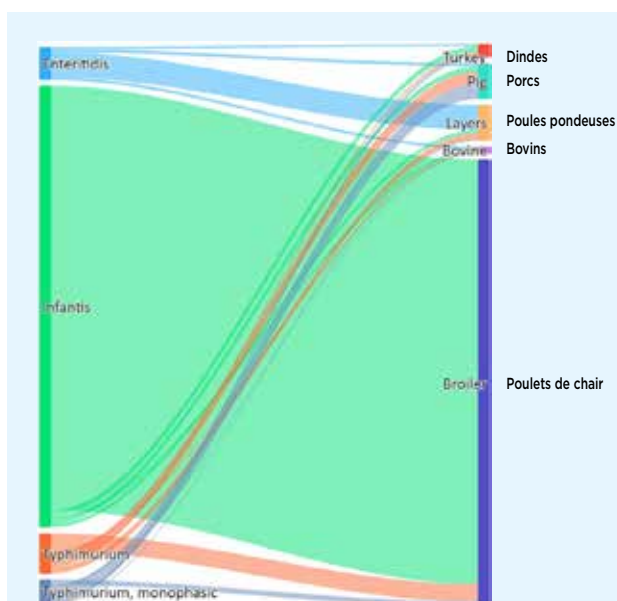


Les salmonelles font partie des bactéries qui provoquent très souvent des troubles gastro-intestinaux chez l'homme. Cette bactérie est généralement transmise par la consommation de denrées alimentaires contaminées ou d'une viande qui n'a pas été assez cuite. Les salmonelles peuvent également provoquer des affections gastro-intestinales chez les animaux. Le secteur des aliments pour animaux met donc tout en œuvre afin de lutter contre ces salmonelles.

Les salmonelles en quelques faits

- ▶ Deuxième maladie transmise de l'animal à l'homme la plus fréquente dans l'UE*
- ▶ 77.486 cas de salmonelles chez l'homme en 2023 dans l'UE*
- ▶ L'hygiène joue un rôle essentiel pour éviter toute contamination
- ▶ Longue durée de vie (de plusieurs semaines à plusieurs mois)
- ▶ Moyens de lutte : réchauffement ou traitement à l'acide
- ▶ Plus de 2.400 espèces de sérotypes différentes

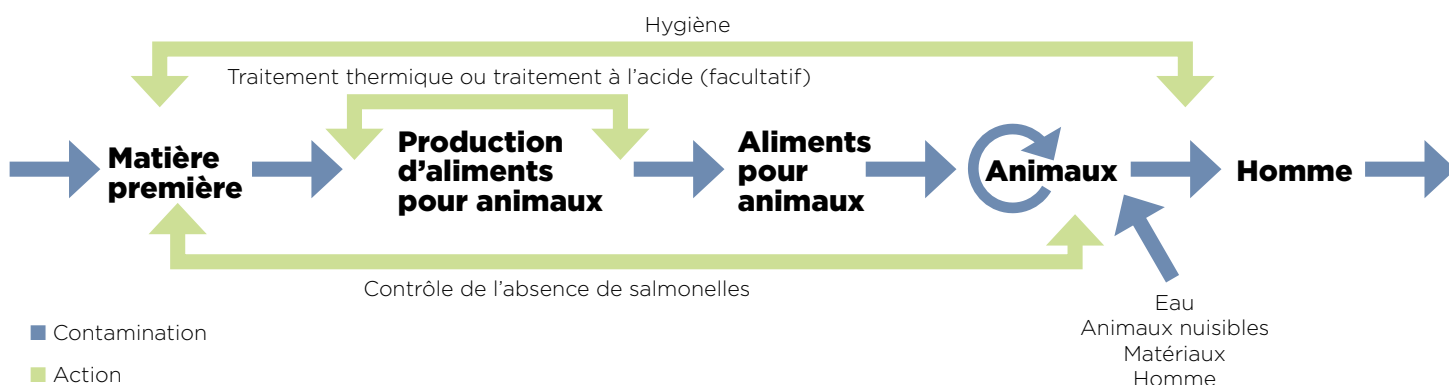
* EFSA Journal, Volume 22, Issue 12, Dec 2024
<https://efsa.onlinelibrary.wiley.com/doi/epdf/10.2903/j.efsa.2024.9106>



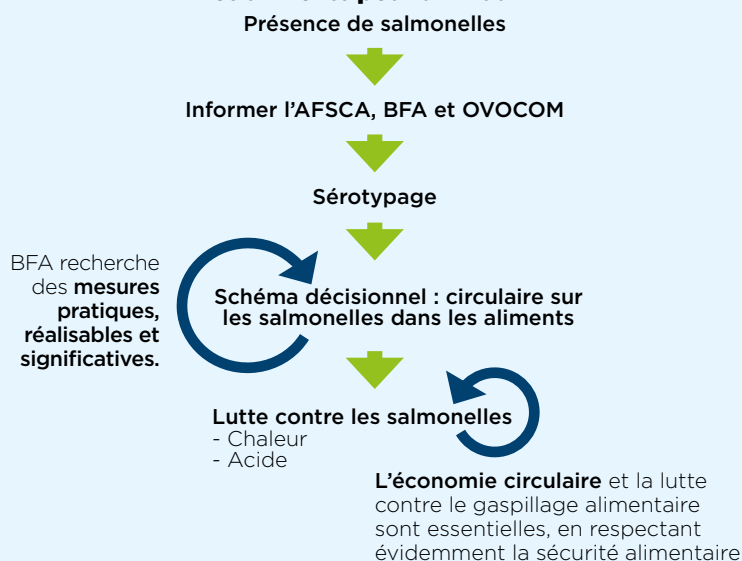
* Principaux sérotypes qui peuvent être transmis de l'animal à l'homme, et animal par lequel ils sont le plus souvent transmis.

Que fait le secteur de l'alimentation animale ?

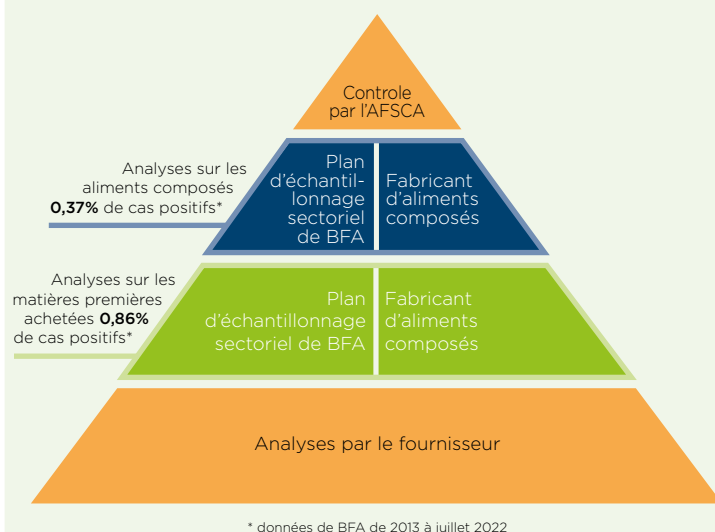
- ▶ Production basée sur le système de qualité Feed Chain Alliance, l'accent étant mis sur la sécurité alimentaire et l'hygiène
- ▶ Contrôle approfondi de la présence de salmonelles dans les matières premières et les aliments pour animaux
- ▶ Contrôle intensif de l'hygiène des processus
- ▶ Traitement à l'acide / traitement thermique des lots d'aliments dans lesquels des salmonelles ont été constatées
- ▶ Organisation du Fonds d'Intervention Salmonelles pour les éleveurs de poulets de chair (géré par BFA)



Que faire si des salmonelles sont détectées dans les aliments pour animaux ?



Analyses de salmonelles effectuées par le secteur de l'alimentation animale

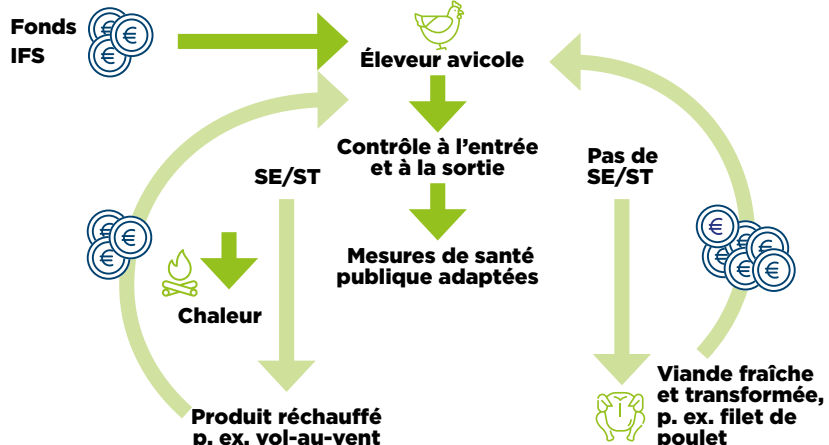


BFA gère le Fonds d'intervention pour les salmonelles (IFS) depuis 2011

En 2011, une nouvelle législation européenne interdit qui interdit la présence de Salmonella Enteritidis (SE) ou Typhimurium (ST) dans la viande de volaille fraîche. C'est à ce moment qu'a été mis en place le Fonds d'Intervention Salmonelles.

La viande dans laquelle un SE ou un ST est détecté doit subir un traitement thermique supplémentaire avant qu'il n'entre dans la chaîne alimentaire. Cela permet d'éviter le gaspillage de nourriture et l'agriculteur est rémunéré par le Fonds. Au cours des trois dernières années, une moyenne de 17,8 millions de poussins par mois ont été assurés par l'IFS.

https://bfa.be/BFA_Verzekeringen



BFA a atteint les objectifs suivants :

- ▶ Publier un protocole de biosécurité BFA appliqué pour les livraisons d'aliments pendant certaines épidémies et réduisant ainsi la pression d'infection.
- ▶ Augmenter la fiabilité des données sur les salmonelles, notamment par :
 - ▶ Le développement d'une formation sur l'échantillonnage en coopération avec Ovocom
 - ▶ La mise en œuvre d'une méthodologie plus rapide et plus précise pour déterminer le sérotype
 - ▶ L'élargissement de l'analyse des données grâce au développement d'un système informatique

A l'avenir, BFA...

- ▶ S'efforcera de minimiser les pertes alimentaires en améliorant les méthodologies pour les traitements thermiques et à l'acide de lots d'aliments pour animaux porteurs de salmonelles.
- ▶ S'efforcera de mieux aligner l'approche des salmonelles entre les différents maillons de la chaîne (éleveurs, abattoirs, etc.).
- ▶ Harmonisera la politique de contrôle des salmonelles en collaboration avec les autorités régionales et européennes..