**Les abattoirs doivent continuer à réduire la prévalence de salmonelles sur les carcasses de porcs**



10/03/2014

**À partir du 1ier juin 2014, trois et non plus cinq carcasses de porcs sur cinquante pourront être testées positives à la bactérie salmonelle dans les abattoirs.**

Cette modification fait partie du [règlement européen n ° 217/2014 modifiant le règlement 2073/2005 concernant les critères microbiologiques](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2014:069:0093:0094:FR:PDF" \t ").

Les abattoirs qui ne respecteront pas le critère d’hygiène du procédé pour les salmonelles, comme on l'appelle, devront prendre certaines mesures. Dans l'abattoir proprement dit, il s'agit d'une amélioration de l'hygiène lors de l'abattage et d'une évaluation de la maîtrise du processus et du système d'autocontrôle. Par ailleurs, l'origine des animaux pourra être réexaminée. L'abattoir pourra donner aux entreprises qui livrent les animaux le feed-back nécessaire pour qu'elles aussi puissent améliorer les mesures de biosécurité.

Conjointement avec ce règlement, trois autres textes ont été publiés dans le but de moderniser l'inspection de la viande de porc dans l'Union européenne. Les règlements n°[216/2014](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2014:069:0085:0092:FR:PDF" \t "), [218/2014](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2014:069:0095:0098:FR:PDF" \t ") et [219/2014](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2014:069:0099:0100:FR:PDF" \t ") sont aussi basés sur [l'avis scientifique de l’Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) en matière d'inspection de la viande de porc (EFSA)](http://www.efsa.europa.eu/fr/press/news/111003.htm?wtrl=01" \t "). Dans cet avis, la réduction de la prévalence de Salmonella est une priorité absolue.

Les autorités compétentes des États membres doivent contrôler le respect du critère concernant les salmonelles pour les carcasses de porcs. En Belgique, cette autorité est[l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA)](http://www.favv.be/productionanimale/produitsanimaux/%22%20%5Ct%20%22).

Salmonella est la deuxième cause d'infections alimentaires bactériennes en Belgique, après Campylobacter. Les principaux symptômes d'une contamination par les salmonelles sont des crampes abdominales, de la diarrhée et de la fièvre. Ces symptômes durent en général de quelques jours à une semaine.

Les principales sources de contamination par les salmonelles sont les œufs, la viande de volaille et la viande de porc. Pour prévenir une infection, il faut conserver ces produits au froid et bien cuire la viande pendant la préparation. L'hygiène dans la cuisine est un aspect important : les légumes crus peuvent être contaminés par contact avec de la viande crue, par exemple, sur une planche à découper. [La présente affiche vous donner des conseils](http://www.health.belgium.be/filestore/19061757_FR/5keys_fr.pdf).

Vous pouvez trouver de plus amples informations sur les infections à salmonelles dans [les rapports sur les agents dits zoonotiques en Belgique](http://www.favv-afsca.be/publicationsthematiques/Report-zoonotic-agents-Belgium.asp)(AFSCA) et sur [le site Web de l’Autorité européenne de sécurité des aliments](http://www.efsa.europa.eu/fr/topics/topic/salmonella.htm)(EFSA) .