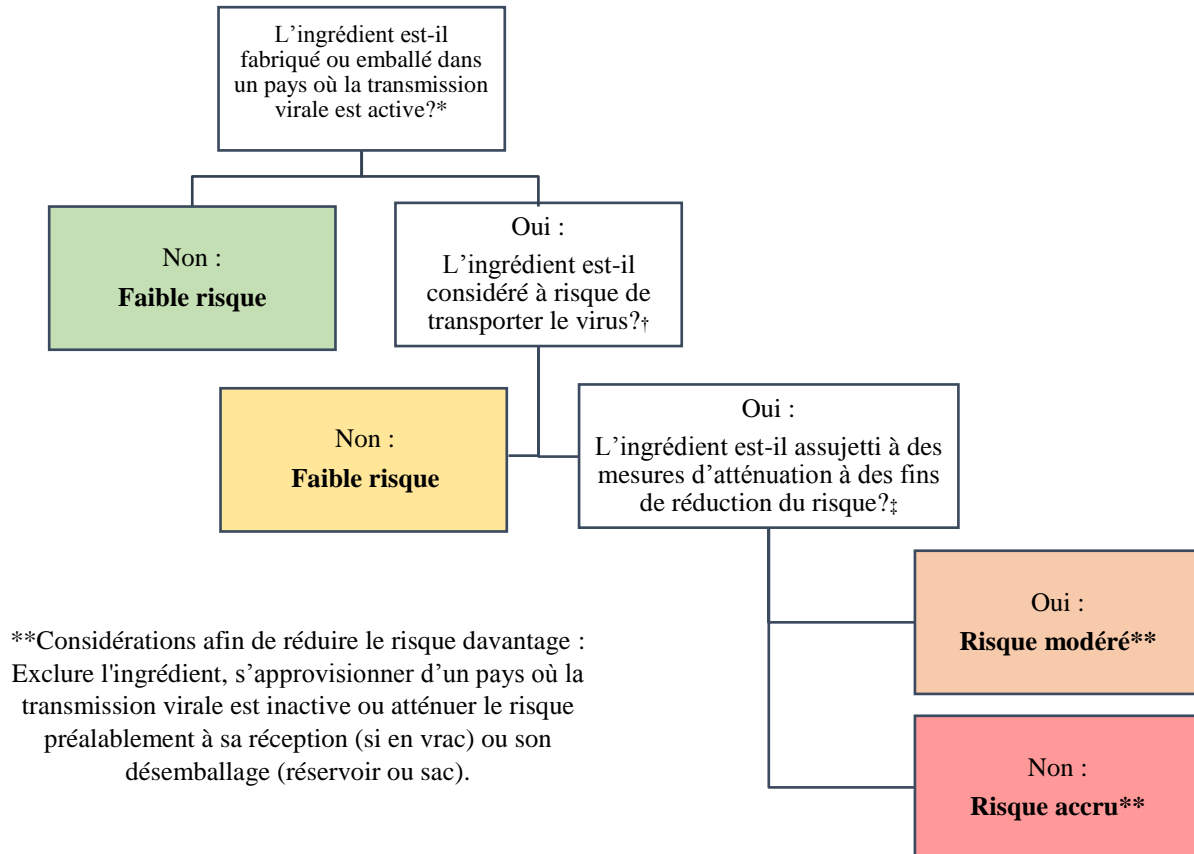


SÉCURITÉ DES INGRÉDIENTS EN ALIMENTATION ANIMALE

Introduction : La recherche a démontré la capacité de certains ingrédients d'aliments à supporter la survie virale selon des conditions semblables à l'expédition transatlantique ou transpacifique vers des ports américains ainsi que vers des emplacements susceptibles de fabriquer des aliments pour les porcs. Cette constatation a fait augmenter l'intérêt accordé à l'innocuité des ingrédients d'aliments et à leur protection contre les virus. L'arbre décisionnel et les questions ci-dessous ont été élaborés afin d'aider les producteurs de porcs à collaborer avec leurs fournisseurs dans le but de réduire le risque de contamination des ingrédients d'aliments.

Matrice de décision afin de réduire le risque de transmission virale des ingrédients d'aliments



*Le Centre d'information sur la santé porcine (Swine Health Information Center) tient et publie des rapports de contrôle relatifs aux maladies et aux virus sur sa matrice de pathologies porcines (www.swinehealth.org), qui comprend notamment la fièvre aphteuse, la peste porcine classique, la peste porcine africaine et la pseudorage. Le statut officiel des maladies par pays est également disponible sur le site Web de l'Organisation mondiale de la santé animale : <http://www.oie.int>.

†Les données scientifiques liées à la transmission virale par l'entremise des aliments pour animaux sont relativement nouvelles. Or, une étude a démontré la capacité théorique des virus porcins pathogènes dans les aliments pour animaux importés à résister au transport vers les États-Unis. Les aliments pour animaux assujéti à l'étude et ayant démontré le potentiel de survie du virus comprennent : le tourteau de soja conventionnel, la drêche de distillerie avec solubles (DDGS), le chlorhydrate de lysine, la chlorure de choline, la vitamine D, les enveloppes pour saucisses de porc, les aliments pour chiens secs et semi-humides, le tourteau de soja biologique, le tourteau d'huile de soja, les aliments pour chats semi-humides et les ingrédients à base de porc. Il est possible que d'autres ingrédients d'aliments non assujéti à cette étude soient en mesure de soutenir la survie des virus pathogènes. Des études scientifiques et des travaux de validation de principe se poursuivent dans ce domaine. Jusqu'à présent, sans aucun programme de contrôle structuré, aucun virus porcine pathogène n'a été recensé dans les aliments pour animaux importés.

‡La recherche sur l'atténuation des risques se poursuit et les données disponibles sont limitées et dépendent autant de l'ingrédient et de l'atténuation, mais certaines options comprennent : l'entreposage prolongé, l'ionisation, le traitement thermique ou chimique (formaldéhyde ou liquides à base d'acides gras à chaînes moyennes, etc.).

Dee., S., F. Bauermann, M. Niederwerder, A. Singrey, T. Clement, M. DeLima, C. Long, G. Patterson, M. Shehan, A. Stoian, V. Petrovan, C.K. Jones, J. De Jong, J. Ji., G Spronk, J. Hennings, J. Zimmerman, B. Rowland, E. Nelson, P. Sundberg, D. Diel, et L. Minion. 2018. *Survival of viral pathogens in animal feed ingredients under transboundary shipping models*, PLoS ONE, 13(3): e0194509. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0194509>.

Cochrane, R., S. S. Dritz, J. C. Woodworth, et C. K. Jones. 2015. *Evaluating chemical mitigation of PEDv in swine feed and ingredients*, J. Anim. Sci. 92(E2)090.

Points de discussion à considérer lors de l'évaluation d'un fournisseur et de l'innocuité des ingrédients d'aliments

Les présentes questions ont été conçues afin d'amorcer une discussion au sujet de l'innocuité des ingrédients d'aliments. Certaines questions s'adresseront aux fournisseurs d'aliments pour animaux immédiats des producteurs alors que d'autres seront destinées aux fournisseurs d'ingrédients d'aliments pour animaux.

- Veuillez décrire comment le programme de la biosécurité de l'installation arrive à réduire la propagation des pathogènes aux personnes, aux véhicules et aux ingrédients.
- Veuillez décrire la formation du personnel en matière d'innocuité des aliments pour animaux de l'installation.
- Veuillez décrire le programme de lutte antiparasitaire de l'installation.
- Veuillez décrire le programme de traçabilité de l'installation.
- Veuillez décrire le programme d'approbation des fournisseurs de l'installation.
- L'installation est-elle certifiée par un organisme tiers en matière d'innocuité des aliments? Parmi les programmes de certification par un organisme tiers, vous trouverez FAMI-QS, ISO, l'Institut de salubrité et de qualité alimentaire, le programme « Safe Feed/Safe Food » de l'American Feed Industry Association (AFIA), etc.
- L'installation utilise-t-elle des ingrédients fabriqués ou emballés à l'extérieur des États-Unis?
 - Dans l'affirmative, l'ingrédient a-t-il été importé conformément au programme de vérification des fournisseurs étrangers du Secrétariat américain aux produits alimentaires et pharmaceutiques (FDA) afin de contrôler les risques?
 - Dans l'affirmative, le fournisseur a-t-il considéré le potentiel du risque du virus porcin en raison du transport des ingrédients d'aliments, notamment la fièvre aphteuse, la peste porcine classique, la peste porcine africaine et la pseudorage?
 - Quelles stratégies d'atténuation ont-elles été utilisées pour prévenir ou réduire le risque de transmission à l'égard des ingrédients provenant de pays à risque viral accru?
 - Des fournisseurs et ingrédients de remplacement sont-ils disponibles?

