

Nom de famille :

(Suivi, s'il y a lieu, du nom d'usage)



Prénom (s) :

Centre
d'épreuves :

Né(e) le :

17/25/20

Concours/Examen : EXTERNE TECHNICIEN SUPÉRIEUR Épreuve : RÉDACTION D'UNE NOTE N° sujet :

Section-option/S spécialité/BAP/Domaine : VÉTÉRINAIRE ET ALIMENTAIRE

CONSIGNES

- Remplir soigneusement, sur CHAQUE feuille officielle, la zone d'identification en MAJUSCULES.
- Indiquer le n° du sujet quand l'épreuve comporte plusieurs sujets au choix.
- Ne pas signer la composition et ne pas y apporter de signe distinctif pouvant indiquer sa provenance.
- Numéroté chaque PAGE (cadre en bas à droite de la page) et placer les feuilles dans le bon sens et dans l'ordre.
- Rédiger avec un stylo à encre noire.
- N'effectuer aucun collage ou découpage de sujets ou de feuille officielle. Ne joindre aucun brouillon.

Direction Départementale de la

Protection des Populations

Département D

Affaire suivie par: Nom, Prénom

Lieu, Date,

NOTE

À l'attention du chef de service

Objet: Présentation des Plans de Surveillance et Plans de contrôle, en particulier ceux des résidus médicamenteux puis présentation d'un cas pratique.

Références : - Règlement d'exécution (UE) 2022 / 932 de la Commission du 9 Juin 2022.

- Règlement délégué (UE) 2022/1644 de la Commission du 7 Juin 2022

- Code de la santé publique - Article L5442-10

La Direction Générale de l'Alimentation (DGAL) assure la surveillance de la contamination des productions primaires animales et dérivées d'origines alimentaires d'origines animales, nationales ou importées à tous les stades de la chaîne alimentaire. Mais également, la contamination des productions primaires végétales et la contamination des aliments pour animaux nationaux ou importés. Pour se faire, 1600 agents sont mobilisés à travers le territoire national et aux frontières, ils ont réalisés 57 703 prélèvements en 2021. Un budget de 13 millions d'euros est alloué à ces recherches.

Nous aborderons dans une première partie, la définition des PSPC, leurs enjeux et leurs places afin de garantir la sécurité sanitaire des aliments. Dans un second temps, nous nous concentrerons sur les plans relatifs aux résidus médicamenteux. Pour finir, nous décrirons l'action des services de la DDPP du prélèvement aux suites en s'appuyant sur un cas pratique.

I) Définition des PSPC, leurs enjeux et leurs places afin de garantir la sécurité sanitaire des aliments

A) Définition des PSPC

les plans de surveillance et les plans de contrôle (PSPC) relèvent de deux stratégies différentes et sont complémentaires. Les plans de surveillance permettent d'évaluer l'exposition globale du consommateur à un risque particulier et ainsi d'identifier les mesures de gestion pour le maîtriser. Quant à eux, les plans de contrôles vont porter sur des matrices ciblées qui représentent un risque accru de contamination. La majorité des prélèvements est effectuée au niveau des abattoirs et en production primaire, notamment dans la filière des animaux de boucherie, et dans la filière volaille.

B) Les enjeux des PSPC

Les PSPC permettent d'assurer la sécurité sanitaire des aliments aux citoyens, tout au long de la chaîne alimentaire. L'objectif est triple, d'abord, éviter la mise sur le marché de productions non conformes. Puis, identifier les mauvaises pratiques d'utilisation de certaines substances (substances interdites, médicaments vétérinaires, produits phytopharmaceutiques). Enfin, améliorer la connaissance sur les niveaux de contamination dans les productions primaires animales et végétales, aliments pour animaux et denrées alimentaires d'origines animales. Les PSPC constituent un outil essentiel de préservation de la santé publique des citoyens et contribuent dans le même temps à la valorisation des produits agricoles et agroalimentaires français à l'exportation.

C) leur place afin de garantir la sécurité sanitaire des aliments

Les résultats des PSPC sont transmis à la Commission européenne, pour faire état de l'application de la réglementation européenne sur le territoire en matière de surveillance sanitaire des aliments. Ils sont également transmis à l'ANSES = Agence Nationale de Sécurité Sanitaire de l'Alimentation, de l'environnement et du travail, mais aussi à EFSA: Autorité Européenne de Sécurité des Aliments. Ces deux organismes les utilisent afin de réaliser une évaluation du risque d'exposition du consommateur à l'échelle européenne. Ces travaux sont ensuite exploités afin d'établir ou de réviser les mesures de gestion en matière de sécurité sanitaire des aliments.

Nous allons aborder dans une seconde partie, les plans appliqués relatifs aux résidus médicamenteux.

II) Les plans appliqués aux résidus médicamenteux

A) la nature des résidus recherchés

En production animale, les contaminants recherchés sont essentiellement les substances interdites et promoteurs de croissance tels que le chloramphénicol ou les stéroïdes, et les résidus de médicaments vétérinaires, tels que les antibiotiques ou les anti-inflammatoires. Selon l'article 2 du Règlement Délégué (UE) 2022/1644 de la Commission du 7 Juillet 2022: les États membres contrôlent l'utilisation des substances pharmacologiquement actives.

Nom de famille :

(Suivi, s'il y a lieu, du nom d'usage)



Prénom(s) :

Centre

--	--	--	--

17.25 / 2

Concours/Examen : CONCOURS EXTERNE TECHNICIEN ^{SUPÉRIEUR} Épreuve : RÉDACTION D'UNE NOTE N° sujet :

Section-option/S spécialité/BAP/Domaine : VÉTÉRINAIRE ET ALIMENTAIRE

CONSIGNES

- Remplir soigneusement, sur CHAQUE feuille officielle, la zone d'identification en MAJUSCULES.
- Indiquer le n° du sujet quand l'épreuve comporte plusieurs sujets au choix.
- Ne pas signer la composition et ne pas y apporter de signe distinctif pouvant indiquer sa provenance.
- Numéroté chaque PAGE (cadre en bas à droite de la page) et placer les feuilles dans le bon sens et dans l'ordre.
- Rédiger avec un stylo à encre noire.
- N'effectuer aucun collage ou découpage de sujets ou de feuille officielle. Ne joindre aucun brouillon.

autorisées en tant que médicaments vétérinaires ou en tant qu'additifs destinés à l'alimentation des animaux et la présence de substances pharmacologiquement actives interdites ou non autorisées et de tous résidus énumérés à l'annexe I. Les substances sont classées en deux groupes : le groupe A, où on peut trouver des substances à effet hormonal et thyrostatique et B-agonistes dont l'utilisation est interdite par la directive 96/22/CE du Conseil par exemple. Le groupe B quant à lui contient les substances pharmacologiquement actives dont l'utilisation chez les animaux producteurs d'aliments est autorisée.

B) La justification d'une telle surveillance

Ces contaminants ont un effet néfaste avéré ou suspecté, pour la santé des consommateurs, avec des conséquences à court terme (ex. infection alimentaire à *Salmonella*) ou à long terme : toxicité chronique pouvant entraîner des cancers ou des troubles endocriniens. Ces substances sont sélectionnées par différents critères mais notamment le risque que peut représenter la consommation de résidus dans les denrées alimentaires pour les consommateurs. En 2021, l'antibiorésistance reste un enjeu majeur pour la santé publique.

.5 / 10.

C) Stratégie d'échantillonnage

D'après le règlement délégué (UE) 2022/1644, l'annexe III définit que l'échantillonnage est réparti uniformément sur tous les mois de l'année ou de la période de production concernée. L'échantillonnage est effectué à l'abattage, à la collecte ou à la récolte. Les échantillons du groupe A sont ciblés sur la détection d'un traitement illégal avec des substances interdites ou non autorisées (eaux de boisson, aliments, sang, urine, fèces, poils). Pour le groupe B, les échantillons ne doivent comprendre que des tissus/produits comestibles, ciblé sur des animaux qui sont le plus susceptibles d'avoir été traités avec une certaine substance pharmacologiquement active ou substance appartenant à une classe thérapeutique de médicaments vétérinaires. Pour chaque exploitant du secteur alimentaire, d'autres critères s'appliquent tels que des manquements constatés dans l'exploitation, augmentation signalée des pertes d'animaux etc.

Nous allons dans une dernière partie exposer un cas pratique suite à un échantillon non conforme de viande bovine à l'abattoir.

III) Cas pratique suite à un échantillon non conforme de viande bovine à l'abattoir.

A) Réalisation du prélèvement

Dans un premier temps, lors du piélevement à l'abattoir, les agents des services vétérinaires de la DAPP renseignent les différentes rubriques du document d'accompagnement du piélevement (DAP) en choisissant le plan d'analyse et en renseignant les acteurs, le laboratoire ainsi que les informations concernant l'exploitation et l'animal. L'échantillon doit être conservé dans un contenant hermétique et accompagné du DAP afin d'être envoyé dans un laboratoire agréé pour la réalisation d'analyses officielles.

B) Traitement du résultat non conforme

Le laboratoire départemental nous fait parvenir le rapport d'analyses alimentaires n° 210804 031646 02 nous indiquant que le PSPC - Dépistage Fénamate est de 10 µg/kg produit pour le diclofénac avec une confirmation à 11 µg/kg produit et un CCalpha de 5,6. Le seuil de suspicion ou de décision étant fixé à 2,5. Le résultat non conforme doit être signalé au BPRSE (Bureau des métiers de la DGAL) avec copie au coordinateur régional des PSPC au service régional de l'alimentation. Le CCalpha correspond au niveau de concentration le plus bas auquel une méthode peut distinguer si l'analyte identifié est présent avec une certitude statistique de $1-\alpha$. Le CCalpha de confirmation doit être utilisé pour déclarer cette non conformité de l'échantillon. Pour le Diclofénac qui est un anti-inflammatoire non-stéroïdien le seuil de non conformité et celui de retrait des produits et le CCalpha (LHR), LHR déterminé selon le règlement (UE) 37/2010 et le règlement d'exécution (UE) 2018/1470.

C) Mise en œuvre des suites

Cette non conformité constatée sur la vache Prim'holstein doit être saisie sur RESYTAL par les techniciens vétérinaires. Les agents de la DDPP doivent ensuite réaliser une enquête dans l'exploitation d'origine de l'animal / de la denrée. Avant cette enquête, la DDPP doit prévenir le procureur de la République. Au sein de l'élevage, il doit être réalisé une inspection "Pharmacie en élevage" afin de tenter d'identifier l'origine de la non conformité. Tout constat de non-respect du temps d'attente et/ou d'absence d'enregistrement des traitements et/ou de non présentation des ordonnances par l'éleveur de ce bovin, doit faire l'objet d'une notation D dans le rapport d'inspection et des suites adaptées à ces constats. À savoir, des suites pénales ainsi que des suites administratives dès lors qu'un défaut de tenue du registre est constaté.

Pour conclure, les plans de surveillance et les plans de contrôle sont des outils essentiels de préservation de la santé publique des citoyens. Les contaminants chimiques, biologiques et physiques ont des effets néfastes pour la santé des consommateurs. Cela révèle l'importance des 1600 agents mobilisés à travers le territoire national et aux frontières.

Tels sont les éléments que je souhaitais porter à votre connaissance.

Nom de famille :

(Suivi, s'il y a lieu, du nom d'usage)



Prénom(s) :

Centre
d'épreuves :

17.25 / 20

Concours/Examen : EXTERNE TECHNICIEN SUPÉRIEUR Épreuve : Rédaction d'un note N° sujet :

Section-option/S spécialité/BAP/Domaine : VÉTÉRINAIRE ET ALIMENTAIRE

CONSIGNES

- Remplir soigneusement, sur CHAQUE feuille officielle, la zone d'identification en MAJUSCULES.
- Indiquer le n° du sujet quand l'épreuve comporte plusieurs sujets au choix.
- Ne pas signer la composition et ne pas y apporter de signe distinctif pouvant indiquer sa provenance.
- Numéroté chaque PAGE (cadre en bas à droite de la page) et placer les feuilles dans le bon sens et dans l'ordre.
- Rédiger avec un stylo à encre noire.
- N'effectuer aucun collage ou découpage de sujets ou de feuille officielle. Ne joindre aucun brouillon.

B. Questions faisant appel à des connaissances techniques relatives à la spécialité.

B.1) la mise sous-vide d'un aliment permet d'augmenter sa durée de vie en diminuant le contact avec l'air ambiant, en évitant l'oxydation et en diminuant le contact avec des bactéries potentielles.

B.2.1) la DLC d'une denrée alimentaire correspond à la date limite de consommation. Sur l'emballage, la mention "à consommer jusqu'au..." y figure. Il s'agit de la date jusqu'à laquelle le produit peut être consommé.

B.2.2) les denrées soumises à une DLC sont :

- Une brique de lait pasteurisé
- Un steak de bœuf conditionné sous vide
- Un yaourt nature

B.3) les maladies pouvant affecter l'espèce bovine sont : la Brucellose, la leucose, la maladie hémorragique

9 / 10

épizootique et la fièvre aphteuse.

B. 4) les maladies parasitaires sont la coccidiose, l'ascariose, la cysticercose ainsi que la trichinellose.

B. 5) Les reins ont pour fonctions de filtrer le sang, fabriquer l'urine ainsi que réguler la quantité d'eau dans le corps.

B. 6) les annotations 1 à 4 du schéma du tube digestif de volaille correspondent à :

1: Jabor

2: Thymus

3: Gésier

4: Caecum