

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DU DEVELOPPEMENT RURAL ET DE LA PÊCHE

DIRECTION DES SERVICES AGRICOLES

INSPECTION VETERINAIRE DE LA WILAYA DE  
MOSTAGANEM



# Le consommateur sous Antibiotique

l'utilisation des antibiotiques a permis de sauver des millions de vie, mais son usage à outrance chez l'homme et l'animal a contaminé la chaîne alimentaire et notre environnement, permettant aux bactéries de s'y adapter, au point que certains soient désormais inefficaces. C'est ce que l'on appelle **l'antibiorésistance**

# Quel est le risque des résidus d'AB dans la chaîne alimentaire ?

## ◎ Sur la santé publique

- le risque est de générer des souches microbiennes capables de résister à la majorité des AB utilisés en médecine humaine.
- Certains médicaments sont autorisés chez l'animal mais pas chez l'homme
- D'autres médicaments peuvent être cancérigène (tel que les furanes largement utilisés en Aviculture)
- Des phénomènes d'allergie chez les sujets sensibles aux pénicillines

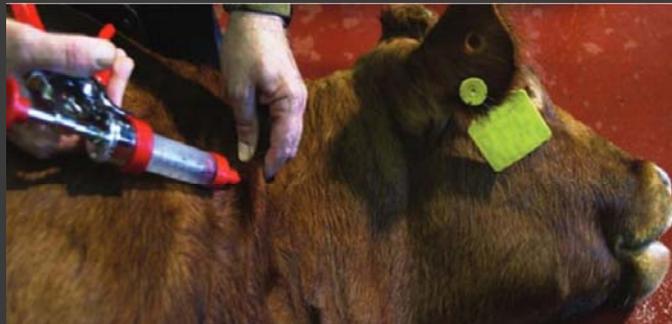
## ◎ Sur le plan Technique dans l'agroalimentaire la présence d'AB peut engendrer des défaillances dans le processus de fermentation tel que les yaourts et fromages

# Quels sont les aliments susceptibles de contenir des résidus d'Antibiotique ?

- ⦿ Le lait et ses dérivés (fromages, beurre etc...)
- ⦿ Les viandes rouges
- ⦿ Les viandes blanches
- ⦿ Les œufs
- ⦿ Le miel
- ⦿ Les produits de l'aquaculture (poissons, mollusques, crustacés etc...)

# Lait et dérivés

- Le lait d'une vache laitière, Brebis et Chèvre peut contenir des résidus d'antibiotique si ces animaux ont subi un traitement aux antibiotiques par voie parentérale, orale ou intramammaire sans le respect du délai d'attente.



# Les Viandes rouges

- Les viandes rouges des bovins, ovins , caprins , équins peuvent contenir des résidus d'antibiotique (ainsi que les organes internes) si ces animaux ont subit un traitement aux antibiotiques par voie parentérale, orale.



# Les Viandes blanches

- C'est le même principe que les viandes rouges
- Les Œufs de consommation peuvent renfermer des Antibiotiques si les poules pondeuses ont été traitées aux antibiotiques lors de la ponte



# Le Miel

Présence d'antibiotiques dans le miel à cause de l'utilisation du Chloramphénicol et des Tétracyclines pour lutter contre la Loque américaine.



# Origine de ces résidus Antibiotiques dans la chaîne alimentaire ?

- Ce sont des Antibiotiques à usage vétérinaire
- L'antibiotique à usage vétérinaire est un médicament au même titre que celui destiné à l'homme.
- Ces médicaments à usage humain ou vétérinaire sont soumis à une AMM c'est-à-dire une **Autorisation de Mise sur Marché** mais le médicament vétérinaire a une exigence supplémentaire qui est « **le délais d'attente** »
- Ce délais d'attente mentionné sur la notice du médicament à usage vétérinaire, précise le temps qu'il faut au médicament pour être complètement éliminé par l'organisme de l'animal traité.

## AMOXICILLIN 15% LA INJ.

### COMPOSITION

Par ml de suspension:  
Amoxicilline (s.f. de trihydrate) 150 mg.

### DESCRIPTION

L'amoxicilline est une pénicilline semi-synthétique à large spectre, active à la fois sur les bactéries à Gram positif et Gram négatif. Son spectre d'activité comprend notamment les streptocoques, les staphylocoques non producteurs de pénicillinase, *Bacillus anthracis*, *Corynebacterium* spp., *Clostridium* spp., *Brucella* spp., *Haemophilus* spp., *Pasteurella* spp., *Salmonella* spp., *Moraxella* spp., *E. coli*, *Erysipelothrix rhusiopathiae*, *Fusiformis*, *Bordetella* spp., les diplocoques, les microcoques et *Sphaerophorus necrophorus*.

Son activité antibactérienne est liée à l'inhibition de la formation de la cellule. L'amoxicilline présente de nombreux avantages: elle est non toxique, bien résorbée, stable dans des conditions acides, et bactéricide. La substance est détruite entre autres par les staphylocoques producteurs de pénicillinase et certaines souches Gram négatif.

### INDICATIONS

Infections de l'appareil digestif, de l'appareil respiratoire, de l'appareil génito-urinaire, mammites colibacillaires et surinfections bactériennes durant des maladies virales chez les équins, les bovins, les porcins, les ovins, les caprins, les chiens et les chats.

### CONTRE-INDICATIONS

Ne pas administrer aux animaux nouveau-nés, ni aux petits herbivores (tels que cobayes, lapins), ni aux animaux présentant une allergie aux pénicillines, une insuffisance rénale ou souffrant d'une infection causée par des bactéries productrices de pénicillinase.

### EFFETS INDÉSIRABLES

Des réactions d'hypersensibilité peuvent apparaître, par exemple choc anaphylactique.

### INCOMPATIBILITÉ AVEC D'AUTRES PRODUITS OU SUBSTANCES

L'amoxicilline est incompatible avec des substances antimicrobiennes bactériostatiques à action rapide (telles que les tétracyclines, le chloramphénicol et les sulfamides).

### POSOLOGIE ET MODE D'ADMINISTRATION

Administration par voie intramusculaire. Bien agiter avant l'emploi.

La posologie habituelle est : 1 ml par 15 kg. de poids vif, par jour, pendant 3 jours.

Cette dose peut être répétée après 48 heures, si nécessaire.

Si la dose est plus de 20 ml, diviser et injecter dans deux endroits différents.

### DÉLAIS D'ATTENTE

Viande : 14 jours

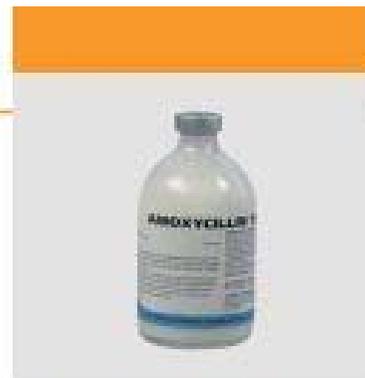
Lait : 3 jours

### CONSERVATION

A conserver dans un endroit sec, à une température comprise entre 15°C et 25°C et à l'abri de la lumière.

### PRÉSENTATION

Facon multidoses 100 ml (48 flacons par carton).



# Tableau à titre d'exemple des délais d'attente des AB chez les animaux

Spécialité	Laboratoire	Espèces	délais d'attente
OXY-kel 20% LA	Kela Lab	Bo, Su	Viande: 53 j Ne pas administrer aux Bo dont le lait est destiné à la consommation humaine
PENI-STREP-kel	Kela Lab	Bo	Viande: 338 j, Lait: 4 j (8 traites)
AMOXY ACTIVE 697 mg/g poudre	Dopharma	Su, Av	Viande et abats: Su: 2 j, poulet: 1 j Ne pas administrer aux oiseaux dont les œufs sont destinés à la consommation humaine Ne pas administrer dans les 4 sem précédant le début de la ponte
TYLAN soluble	Eli Lilly	Bo, Su, Av	Viande: veau: 13 j, Su, poules, dinde: 1 j, Œuf: 0 j

Le Ministère de l'Agriculture, du Développement Rural et de la Pêche à travers sa Direction des Services Vétérinaires, a lancé un plan de contrôle et de surveillance des résidus dans les denrées alimentaires d'origine animale et de l'alimentation animale dénommé le plan PASCRA. Ce plan constitue un outil essentiel de la sécurité sanitaire des aliments et contribue dans le même temps à la valorisation de ces produits.

# P.A.S.C.R.A

Programme  
Algérien  
Surveillance  
Contaminants  
Résidus  
Alimentaires

# Rôles et objectifs du programme PASCRA

- PASCRA est un Programme de surveillance initié par le Ministère de l'Agriculture, du développement rural et de la Pêche qui consiste à :
- *Mettre en place des Programmes **continus** pour la **détection** d'un contaminant ou le **suivi** de niveaux de contamination, de manière régulière et prolongée dans les aliments d'origine animale.*
- *A procéder aux analyses sur un échantillon, sélectionné dans une population ciblée dans le but de mettre en œuvre des actions (mesures de gestion, sanctions).*

# Les contaminants concernés

- ⦿ médicaments vétérinaires
- ⦿ substances anabolisantes
- ⦿ métaux lourds
- ⦿ contaminants microbiologiques

# La Population ciblée

- animaux vivants
- Produits alimentaires d'origine animale, à différents stades de la chaîne de production (production primaire, transformation, distribution)

# Le Programme PASCRA comprend deux plans

## Plan de Surveillance

- Consiste à procéder à des prélèvements sur des animaux ou denrées alimentaires, afin d'évaluer le type et le degré d'un contaminant dans la chaîne alimentaire et donc de l'exposition du consommateur à ce danger.
- les prélèvements sont réalisés de façon aléatoire au sein d'une population ou d'une sous-population identifiée.

## Plan de Contrôle

- Consiste à procéder à des prélèvements sur des animaux ou denrées alimentaires pour la recherche des anomalies, des non conformités, voire les fraudes.
- L'échantillonnage est ciblé et les prélèvements sont réalisés sur la base des critères prédéterminés.
  - Deux contextes de contrôles sont possibles:
    - contrôle « orienté » (produits ou animaux identifiés, présentant un risque accru des contaminations).
    - contrôle « renforcé » (produits ou animaux suspects d'être contaminés).

- Le programme PASCRA est déjà inclus dans le cadre du programme d'appui à la diversification de l'économie « DIVECO », ce dernier est financé par l'U.E. comporte plusieurs composants, dont la composante 1 – Agriculture, concerne l'appui à la D.S.V pour la mise en place de ce plan.
- - Une mission effectuée en février 2013 a permis l'élaboration de 9 plans de contrôle concernant: le miel – le lait- la viande blanche – la viande rouge- les œufs – les produit d'aquaculture – les produits de la pêche – les mollusques bivalves et les aliments pour animaux.

- Une instruction générale a été élaborée et trois instructions spécifiques ont été faites concernant la viande blanche – les œufs et le miel. Il reste à finir les plans pour l'ensemble des denrées alimentaires d'origine animale.
- Auparavant, une première mission DIVECO intitulée « identification des conditions de mise en œuvre de l'appui au contrôle vétérinaire » s'est tenue en septembre 2011 et ce afin de :
  - Permettre la mise à niveau des services vétérinaires algériens à l'extérieur à travers la pratique de standards internationaux.
  - Améliorer la capacité d'analyses et la qualité des laboratoires officiels algériens de façon à étayer la certification officielle de la garantie de salubrité.

La mise en œuvre de PASCRA, concernera en 1<sup>er</sup> lieu trois catégories d'aliments d'origine animale (les viandes de volailles, les œufs et le miel) et seulement trois wilayas par catégorie d'aliment concernés par ce plan:

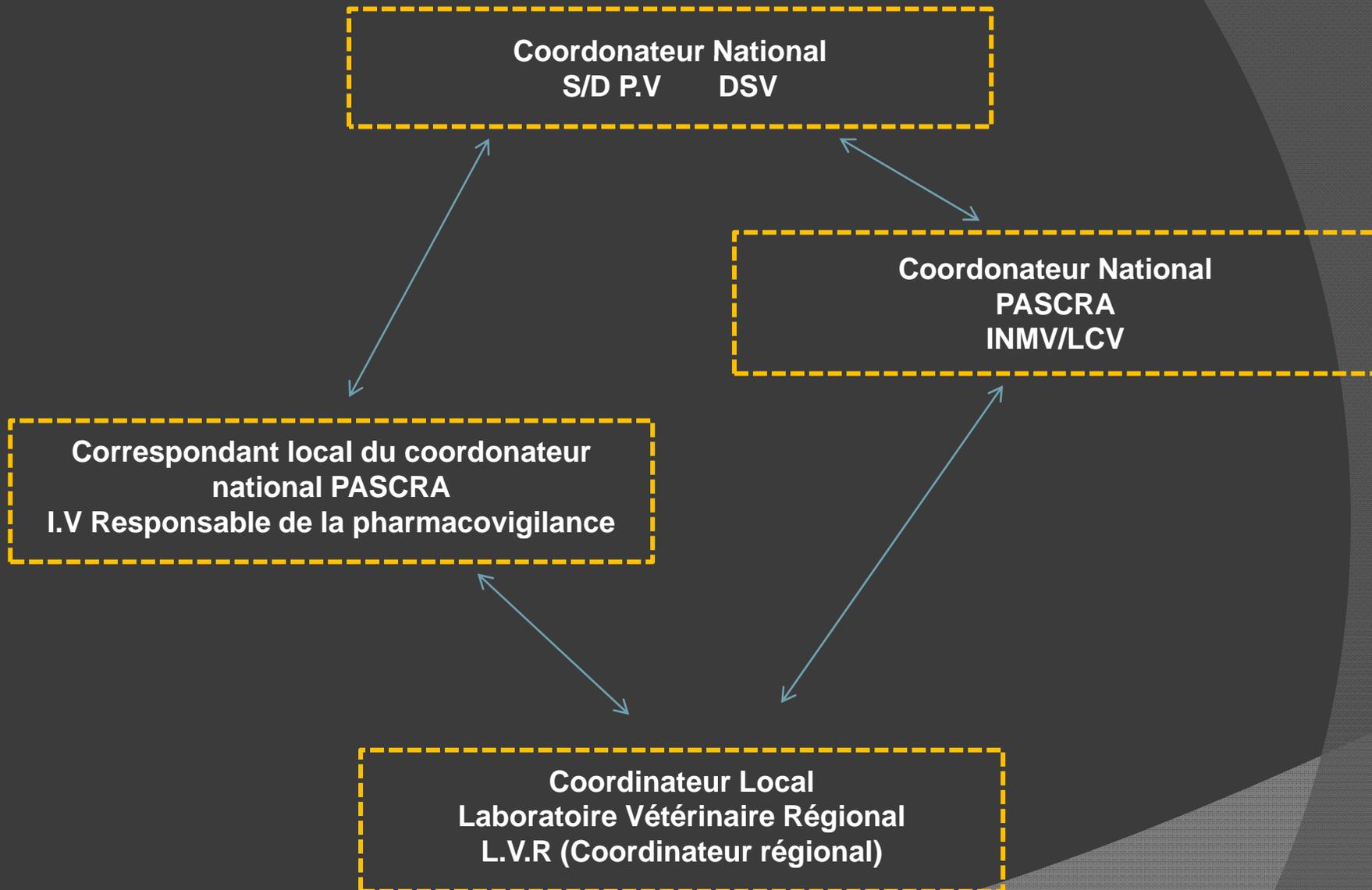
# Wilayates concernées

Œufs de consommation	Miel	Viandes blanches
Mostaganem	Blida	Constantine
Sétif	Batna	Tizi-Ouzou
Bouira	Tébessa	Médéa

# Objectifs du programme PASCRA

- Vérifier la **qualité sanitaire des denrées (productions nationales et produits importés) et exercer une pression de contrôle**
- ● **Réaliser une veille de la fréquence et des niveaux de contamination des aliments et recueillir des données pour identifier des tendances, des facteurs de risques et pour définir des mesures de gestion .**
- ● **Valoriser les produits agricoles et agroalimentaires nationaux à l'exportation**
- **Répondre aux exigences européennes pour l'export .**

## Systeme d'information et de coordination PASCRA



**Merci**  
**pour votre attention ...**