

Produits traités thermiquement - Garanties contre la propagation du virus Influenza aviaire

Quel que soit le statut sanitaire du pays d'origine au regard de l'influenza aviaire, pour l'importation de produits transformés à base de viande de volaille et à base d'œufs, le Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE (articles 10.4.20 et 10.4.15) recommande que les marchandises aient été soumises à un traitement garantissant la destruction des virus de l'influenza aviaire.

Le Code sanitaire pour les animaux terrestres de l'OIE (articles 10.4.25. et 10.4.26) précise les traitements qui permettent d'assurer l'inactivation des virus de l'influenza aviaire éventuellement présents dans les œufs, les ovoproduits et les viandes.

	Température au cœur du produit (°C)	Durée d'exposition
Œuf entier	60	188 secondes
Mélange d'œufs entiers	60	188 secondes
Mélange d'œufs entiers	61,1	94 secondes
Blanc d'œuf liquide	55,6	870 secondes
Blanc d'œuf liquide	56,7	232 secondes
Jaune d'œuf en solution saline à 10 %	62,2	138 secondes
Blanc d'œuf lyophilisé	67	20 heures
Blanc d'œuf lyophilisé	54,4	513 heures
Viande de volaille	60,0	507 secondes
	65,0	42 secondes
	70,0	3,5 secondes
	73,9	0,51 seconde

Les valeurs mentionnées dans les tableaux ci-dessus sont indicatives d'une gamme de températures permettant d'atteindre un taux d'inactivation de 7 log. Si elles sont étayées par une documentation scientifique, des variantes dans les durées d'exposition et les températures peuvent être tolérées à condition qu'elles soient de nature à assurer l'inactivation du virus.

Conformément aux normes internationales de l'OIE, les produits ainsi traités sont sûrs et ne doivent subir aucune restriction pour le commerce quel que soit le statut sanitaire du pays d'origine au regard de l'influenza aviaire.

.....

En cas d'absence de référence dans le Code, il convient de se référer aux traitements recommandés dans la bibliographie. Ainsi, pour le cas particulier du jaune d'œuf pur, en l'absence de recommandation de l'OIE, le barème minimal recommandé dans la bibliographie* pour la qualité sanitaire du jaune d'œuf nature pasteurisé est de 61°C pendant 3.5 minutes. Ce barème a été validé selon la bibliographie comme efficace pour garantir l'inactivation du virus de l'influenza aviaire. Des barèmes nettement supérieurs à 63°C sont couramment réalisés par les industriels.

Bibliographie :

* Evaluation of the U.S. Department of Agriculture's Egg - Pasteurization Processes on the Inactivation of High-Pathogenicity Avian Influenza Virus and Velogenic Newcastle Disease Virus in Processed Egg Products
REVIS A. CHMIELEWSKI, JOAN R. BECK, AND DAVID E. SWAYNE*
Exotic and Emerging Avian Viral Diseases Research Unit, Southeast Poultry Research Laboratory, Agricultural Research Service, U.S. Department of Agriculture, 934 College Station Road, Athens, Georgia 30605, USA
MS 12-369: Received 21 August 2012/Accepted 27 November 2012