Ordre de service d'action

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Direction générale de l'alimentation **Service des actions sanitaires en production primaire** **Sous-direction de la santé et de protection animales** **BSA** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDSPA/2016-278** **01/04/2016**

Date de mise en application : 01/04/2016
Diffusion : Tout public

Date limite de mise en œuvre : 01/04/2016
Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 1

Objet : La présente instruction a pour objet de vérifier l'application effective des mesures de dépeuplement progressif prescrites en ZR (zone réglementée) par l'arrêté du 9 février 2016, ainsi que les opérations de nettoyage et de désinfection afférentes.

Destinataires d'exécution
DD(CS)PP DRAAF

Résumé : Cette instruction précise les modalités de contrôle des exploitations de palmipèdes visées par les mesures de dépeuplement en ZR selon l'AM du 9 février 2016. La sélection des exploitations à inspecter est effectuée en fonction des critères précisés. S'agissant des départements à forte production, le nombre d'inspections à réaliser doit viser entre 10 et 20 % des exploitations concernées, cette cible restant à ajuster en fonction des moyens disponibles au sein de chaque DD(CS)PP. Les contrôles sont réalisés au moyen de la grille figurant en annexe, qui comprend un volet 1 consacré à la vérification du respect du vide sanitaire et un volet 2 permettant de s'assurer de l'efficacité des opérations de nettoyage et de désinfection, notamment le recours à des boîtes de Slanetz en vue du dénombrement de streptocoques fécaux considérés comme germes témoins. Cette instruction est d'application immédiate dans la mesure où les opérations de dépeuplement sont déjà en cours.

Inspections d'ateliers hébergeant des palmipèdes (gras ou maigre) en vue de valider le vide sanitaire et les opérations de nettoyage-désinfection liées au dépeuplement en ZR

Cette instruction vise à s'assurer de l'application correcte des mesures de dépeuplement et d'assainissement des ateliers de palmipèdes prescrites par l'arrêté du 9 février 2016.

Elle comprend :

- une liste de critères permettant de sélectionner les exploitations de palmipèdes à inspecter en ZR (y compris ZS et ZP), en vue de valider les opérations de nettoyage et de désinfection précédant ou accompagnant le vide sanitaire global prescrit par l'AM du 9 février 2016,
- une annexe sous forme de grille d'inspection en deux volets, l'un liste les points de contrôle relatifs au vide sanitaire, l'autre est relatif au contrôle des opérations de nettoyage et désinfection.

I) Sélection des exploitations à contrôler

- période d'inspection

Les inspections doivent être programmées dès maintenant, et jusqu'au 30 juin inclus de façon à encadrer la période réglementaire de vide sanitaire définie par l'arrêté du 09 février 2016 en ZR qui débute le 18 avril et finit le 16 mai 2016, sachant que les unités de gavage ne seront pas repeuplées en principe avant le 4 juillet.

Durant les premières semaines, jusqu'au 18 avril, les inspections viseront en priorité les exploitations concernées par les premières interdictions de mise en place, c'est à dire les ateliers de démarrage et les ateliers de pré-gavage.

Entre le 18 avril et le 2 mai, des exploitations polyvalentes (démarrage, PAG et Gavage) seront également inspectées, les ateliers de démarrage et de PAG étant en principe vides.

Entre le 2 mai et le 30 juin, les inspections viseront en priorité les exploitations comprenant des ateliers de gavage.

- critères de sélection des exploitations de palmipèdes

La sélection des exploitations de palmipèdes à inspecter est à la fois aléatoire et ciblée. En ce sens, elle doit prendre en compte les critères de sélection suivants :

1) répartition aléatoire des exploitations de palmipèdes à inspecter entre les différents types de zones ZR, ZS ou ZP, en respectant une répartition égale selon le zonage (1/3 ZR, 1/3 ZS et 1/3 ZP),

2) inspection des exploitations de palmipèdes situés à moins de 250 mètres d'un couvoir ou d'ateliers hébergeant des troupeaux reproducteurs (palmipèdes ou autres),

3) inspection d'au moins 50% d'exploitations polyvalentes (démarrage, PAG et/ou gavage),

4) sélection d'élevages mixtes palmipèdes/gallinacés si possible à hauteur d'environ 30 % du total des exploitations sélectionnées,

5) prise en compte de la densité d'ateliers de palmipèdes et, de façon générale, de volailles, y compris les exploitations non commerciales, sous réserve d'un recensement et de données disponibles.

Chaque département opère sa propre sélection en fonction des critères susmentionnés selon les recommandations suivantes :

- critère 2 : inspection ciblée de toutes les exploitations de palmipèdes situés à moins de 100 mètres d'un couvoir ou d'un site de reproducteurs, et, à titre aléatoire, de celles situées entre 100 et 250 m d'un couvoir ou d'un site de reproducteurs,

- critères 1 et 5 : inspection aléatoire des exploitations de palmipèdes, en respectant une répartition égale selon le zonage (1/3 ZR, 1/3 ZS et 1/3 ZP), et en privilégiant les zones de forte densité d'élevages de volailles déterminées par la DDPP,

- critère 3 : à l'intérieur de chaque zone (ZR, ZS et ZP), répartition égale, si possible, entre les exploitations constituées d'un seul type d'atelier, démarrage, PAG, ou bien gavage (1/2), et celles constituées de plusieurs types d'ateliers, par exemple démarrage et PAG, ou encore démarrage , PAG et gavage (1/2),

- critère 4 : cibler, si possible, les exploitations mixtes palmipèdes/gallinacées à hauteur d'environ 30 % du total des exploitations sélectionnées.

Les proportions ci-dessus sont indiquées à titre indicatif afin de donner un ordre d'idée.

Compte tenu des disparités existantes entre départements, les SRAL contribuent à la sélection des exploitations à inspecter de façon à obtenir, au sein de leur région, une répartition équilibrée, certains départements n'étant pas ou peu concernés par l'existence de foyers.

- Objectif quantitatif (nombre d'inspections à réaliser durant la période de déroulement des inspections)

Dans les départements ayant déclaré le plus de foyers, l'objectif est d'inspecter entre 10 et 20 % des exploitations de palmipèdes.

A titre d'exemple, en considérant les départements 24, 32, 40 et 64, un objectif compris entre 10 et 20 % d'inspections des exploitations de palmipèdes reviendrait, grosso modo, sur un total d'environ 2 500 exploitations (pour les 4 départements réunis), à réaliser entre 250 et 500 inspections durant la période considérée.

II) <u>Objectifs et déroulement des inspections</u>

Les inspections comprennent deux volets :

- la vérification du respect du vide sanitaire réglementaire selon l'AM du 09 février 2016, en fonction de la date d'inspection,
- l'évaluation et la validation des opérations de nettoyage et désinfection.

L'inspection est effectuée au moyen d'une grille de contrôle en deux parties correspondant à ces deux volets :

- le volet 1 relatif au « vide sanitaire » s'applique à l'ensemble de l'exploitation,

- le volet 2 relatif au « contrôle de l'efficacité des opérations de nettoyage et de désinfection » est complété pour chaque atelier ou unité de production de l'exploitation, soit pour ce volet 2 autant de grilles d'inspection que d'ateliers ou unités d'exploitation inspectés au sein de la même exploitation. Chaque grille sera identifiée par le code INUAV du ou des ateliers (de l'unité de production) ou à défaut par le code usuel de cette unité en accord avec l'exploitant.

- Modalités de contrôle des obligations réglementaires de vide sanitaire

L'objectif est de vérifier au jour du contrôle la situation de l'exploitation vis-à-vis des mesures de dépeuplement en palmipèdes, de gestion des effluents et de vide sanitaire prévues par l'arrêté du 09 février 2016. Cet objectif vise également à s'assurer du respect des modalités de conservation des gallinacés selon les dispositions de l'article 6.1 points c et d.

- Modalités de contrôle des opérations de nettoyage et désinfection

Ce contrôle s'effectuera systématiquement au moyen des deux méthodes complémentaires suivantes :

- l'appréciation visuelle de la qualité du nettoyage : ce contrôle est **d'une importance essentielle** car il consiste à vérifier l'efficacité des opérations de nettoyage, qui conditionnent l'efficacité de la désinfection.

L'évaluation permet de répondre à la question : « le bâtiment est-il propre ? ».
Il sera, en outre, accordé une importance particulière aux mesures complémentaires prises pour éviter toute risque d'introduction d'un virus Influenza par les véhicules, personnes, matériels et autres vecteurs (nuisibles, oiseaux sauvages…) durant le vide sanitaire du bâtiment,

- le contrôle bactériologique de la qualité de la décontamination : ce contrôle est complémentaire du précédent. Il est inutile d'y procéder lorsque le contrôle visuel conclut à une insuffisance de nettoyage, le contrôle bactériologique servant à vérifier que l'état « sans souillure » correspond bien à l'état « bien désinfecté ».
Ce contrôle permet de répondre à la question : « le bâtiment est-il correctement désinfecté, donc correctement décontaminé ? ».

Appréciation de la qualité du nettoyage :

Cette évaluation est basée sur un bilan du contrôle visuel de chaque partie et équipement du bâtiment, qui, tous, doivent être exempts de souillures. L'évaluation du contrôle visuel est réalisée selon une notation par points. Les scores les plus élevés sont les meilleurs. Les résultats du contrôle bactériologique doivent être comparés à la notation par points du contrôle visuel. Les principes sont les suivants :

- l'évaluation visuelle doit être réalisée sur l'ensemble du bâtiment, des matériels et équipements de manière exhaustive. Pour satisfaire à cette exigence, il est conseillé de diviser le bâtiment en 4 quartiers qui seront évalués au fur et à mesure de la progression,

- la qualité du nettoyage sera évaluée selon un score de 0 à 2 en fonction de l'absence ou de la présence de poussières et souillures résiduelles (beaucoup : 0, peu : 1, absence : 2).

En plus du contrôle visuel, le protocole de nettoyage et désinfection utilisé est également évalué, selon la notation habituelle (A,B,C,D), ainsi que les mesures de protection prises durant la période de vide sanitaire de chaque unité de production pour éviter les recontaminations.

Contrôle bactériologique de la qualité de la décontamination :

Le contrôle bactériologique est réalisé par recherche de germes témoins de l'efficacité des opérations de désinfection (streptocoques fécaux). Le contrôle est effectué par prélèvement à l'aide de boîtes de Slanetz avec neutralisant d'une taille de 25 cm^2 sur des surfaces visuellement propres (un contrôle bactériologique sur des surfaces sales ne présentant aucun intérêt). Le nombre de boîtes par unité de production devra être compris entre 15 et 20 maximum. Un contrôle par chiffonnettes avec neutralisant est également réalisé sur le matériel de gavage à raison d'une chiffonnette par équipement (embuc, entonnoir, gaveuse, cooling s'ils n'ont pas été remplacés …).

Les prélèvements par boîte contact doivent être réalisés sur des surfaces suffisamment grandes pour que la totalité de la surface gélosée soit mise en contact avec le support prélevé. Les surfaces prélevées doivent être **planes et lisses**. La boîte est appliquée en un contact ferme à la limite de l'écrasement pendant 5 secondes et sans frottement afin de ne pas détériorer la gélose et de permettre ainsi une lecture non faussée des résultats.

Une fois réalisés, les prélèvements sont envoyés pour analyse au LDA.

Il est conseillé aux DDPP de prendre l'attache du laboratoire d'analyse dès que possible afin de convenir ensemble des quantités de boîtes de Slanetz à commander pour une période donnée. De même, il est recommandé d'utiliser des boîtes de Slanetz prêtes à emploi plutôt que de recourir à une « fabrication maison » des boîtes par le laboratoire, ce qui allongerait immanquablement les délais de mise à disposition.

La grille figurant en annexe présente les points à vérifier dans le cadre du vide sanitaire obligatoire (volet 1) et de l'efficacité des opérations de nettoyage et désinfection (volet 2 visant les contrôles visuels et bactériologiques).

Afin de faciliter l'analyse des résultats du volet 2 et de réduire le temps d'interprétation nécessaire pour déterminer les suites à donner (notamment quand il s'agit de renouveler partiellement les opérations de nettoyage ou/et désinfection, sur certaines parties du bâtiment, surtout quand il en existe plusieurs sur la même exploitation), il est possible de répartir les boîtes de Slanetz dans chaque unité/atelier en fonction de de deux types de zone, une zone d'accès au nettoyage et désinfection « facile » et une zone d'accès au nettoyage et désinfection « difficile ».

III) Suites à donner

1) suivi des inspections

Le non respect des mesures de dépeuplement prescrites par l'AM du 9 février 2016 (cf volet 1 de la grille d'inspection) est à traiter au cas par cas par la DD(CS)PP, en fonction de la gravité des manquements constatés.

S'agissant du contrôle de l'efficacité des opérations de nettoyage et désinfection (volet 2), les suites sont détaillées dans l'annexe 1 ci-après.

Elles consistent, selon les insuffisances relevées, soit :

- à recommencer les opérations de nettoyage, et par conséquent aussi les opérations de désinfection à la suite, sur tout ou partie des installations,

- à renouveler seulement les opérations de désinfection, sur tout ou partie des installations comme également indiqué.

L'annexe jointe précise à titre indicatif comment qualifier l'évaluation du nettoyage en fonction des notes attribuées (cf l'encadré « Évaluation du nettoyage et décisions » de l'annexe). Ainsi, une non conformité majeure de type D relative au protocole de nettoyage et désinfection, ou bien relative aux mesures prises pendant le vide sanitaire, équivaut à une évaluation globalement négative, indiquée dans l'annexe selon la mention « nettoyage à recommencer sur l'ensemble ».

En cas de non conformités de type C, l'inspecteur déterminera l'évaluation globale du nettoyage en s'aidant des notes attribuées lors de l'inspection visuelle. Par exemple, l'identification d'une ou deux non conformités de type C conjuguée au constat de moins de 30 % de notes égales à 1 pourra dans certains cas conduire à l'évaluation globale « nettoyage à recommencer sur l'ensemble », indépendamment des résultats du contrôle bactériologique.

2) saisie dans SIGAL

A chaque inspection d'atelier correspond une intervention accompagnée de descripteurs indiquant la date de l'inspection, le nom de l'agent inspecteur ainsi que les conclusions figurant en dernière page de l'annexe 1, soit :

- pour le respect des obligations liées au vide sanitaire (volet 1), quatre descripteurs dont deux sont obligatoires, les deux autres étant susceptibles d'être renseignés comme sans objet,

- pour l'évaluation du nettoyage (volet 2), un descripteur sous forme de trois choix exclusifs : « conforme », « à recommencer partiellement », « à recommencer complètement ».

Les descripteurs relatifs au volet 1 sont communs à l'exploitation. Ils sont à renseigner de façon identique dans les différentes interventions correspondant aux ateliers de l'exploitation. S'il existe sur le volet 1 des situations particulières propres à un atelier, l'information est à mentionner dans la partie « synthèse et remarques » (par exemple si les effluents d'un atelier n'ont pas été éliminés, ou si un atelier est davantage exposé que d'autres à la présence d'une basse-cour, etc.).

La saisie régulière des résultats d'inspections sous forme d'interventions dans SIGAL doit permettre un suivi régulier et précis de cette campagne d'inspections.

IV) <u>Mobilisation des ressources en personnel et formation</u>

1) agents réalisant les inspections

Le manque prévisible de personnel dans les départements à forte densité d'exploitations de palmipèdes pourra le cas échéant être compensé par la contribution d'autres départements, situés en ZR, voire hors ZR.

Pour ce qui concerne la contribution des agents des DD(CS)PP situées en ZR, les SRAL (Aquitaine et MPLR) se chargent de la coordination de l'ensemble du dispositif en recensant les besoins propres à chaque département selon un calendrier prévisionnel.

Si besoin, la SDPRAT mobilisera les ressources internes d'autres régions, hors ZR, selon les besoins en personnel exprimés par les SRAL des régions Aquitaine et MPLR.

2) formation des agents

En cas de besoin, une formation est dispensée par les référents nationaux ou les personnes ressource du réseau « salmonelles » aux agents chargés des inspections. Cette formation peut être complétée par des échanges de pratique entre les différents départements concernés.

Une instruction à paraître prochainement détaillera les modalités de la formation envisagée, en particulier s'agissant des techniques de prélèvements au moyen de boîtes de Slanetz.

Le Directeur Général de l'Alimentation
Patrick DEHAUMONT

ANNEXE 1 : CONTRÔLE DU VIDE SANITAIRE OBLIGATOIRE ET DE L'EFFICACITE DES OPERATIONS DE NETTOYAGE/ DESINFECTION

Nom ou Raison sociale de l'exploitation		
Adresse		
Date de l'inspection		
Nom Prénom du l'inspecteur de la DDPP ou du Vétérinaire Sanitaire ayant effectué l'inspection		
<u>VOLET 1</u> : CONTROLE DU VIDE SANITAIRE OBLIGATOIRE (sur l'exploitation)		
Date du début du vide sanitaire global sur l'exploitation (ou date prévue de début *) **(* rayer la mention inutile)**	.. / .. / 2016	
Des palmipèdes sont-ils toujours détenus sur l'exploitation ?	**OUI ☐ NON ☐**	Si oui, précisez le type de production, le nombre, l'âge et la date prévue de départ des animaux : Si non, préciser la date d'enlèvement des derniers palmipèdes dans l'exploitation :
Des gallinacés sont-ils détenus sur l'exploitation durant la période de vide sanitaire ?	**OUI ☐ NON ☐**	
S'agit-il d'une exploitation commerciale ?	**OUI ☐ NON ☐**	
Si OUI (exploitation commerciale) **Indiquer la date de mise en place, le type d'élevage et la distance minimale des gallinacées par rapport aux ateliers de palmipèdes :**	**Si NON (exploitation non commerciale, basse-cour)** **Des mesures de confinement ont-elles été prises ?** **OUI ☐ NON ☐**	

Si OUI (présence de gallinacées), s'agit-il de parcours plein air ?	**OUI ☐ NON ☐** **Si oui, l'exploitant a-t-il adressé une demande de maintien au DDPP du département (art 6.1 d, si détention de palmipèdes depuis moins de 60 jours)** **OUI ☐ NON ☐**
L'environnement de l'atelier présente-t-il des risques, notamment du fait de la proximité d'autres unités de production (appartenant à d'autres exploitations) encore peuplées ou stockant du lisier/fumier non encore complètement assainis ?	**OUI ☐ NON ☐** Si oui, préciser la nature du risque :
Le cas échéant, validation de(s) l'unité(s) de production en tant que partie(s) totalement indépendante(s) au sein de l'exploitation selon la définition donnée à l'article 1 de l'AM du 8 février 2016 (notamment en cas de détention de gallinacées ou de basse-cour)	**OUI ☐ NON ☐** Si non, indiquer pourquoi :
Stockage des effluents	**Y a-t-il des effluents (lisiers ou fumiers stockés sur l'exploitation ?** **OUI ☐ NON ☐** **Si oui, précisez lesquels et le mode de stockage (pré-fosse, fosse, fumière, au champ…) :**
Mode d'élimination des lisiers ou fumiers a), **traçabilité des sous-produits b)**	**a) Épandage avec enfouissement ☐ Date du 1er épandage : .. / .. / 2016** **Assainissement naturel ☐** **Assainissement rapide (méthode validée) ☐** **Traitement (conforme au règlement 1069/2009) ☐** **b) Indiquer le mode d'élimination des sous-produits animaux :** **En cas d'expédition de l'une de ces matières, dans un (des) établissement(s), indiquer Nom/Qualité/Adresse de(s) l'établissement(s) :**

VOLET 2 : CONTROLE DE L'EFFICACITE DES OPERATIONS DE NETTOYAGE ET DESINFECTION (par atelier ou UP)					
INUAV de l'atelier inspecté (ou des ateliers constituant l'unité de production, UP, inspectée)	**Indiquer le code INUAV de l'atelier (ou le cas échéant les codes INUAV des différents ateliers si le contrôle concerne une unité de production) :**				
Espèce détenue dans l'unité de production :	**Canards ☐ Oies ☐**				
Type(s) d'atelier(s)	**Démarrage ☐ PAG ☐ Gavage ☐ Élevage Canards maigres ☐ Gibiers à plumes ☐ Autre (futurs reproducteurs, reproducteurs, …), indiquer le type d'atelier :**				
Date d'enlèvement des derniers palmipèdes de l'atelier ou de l'unité de production	**.. / .. / 2016**				
Protocole de nettoyage et désinfection	**Remarques**	**A : Conforme**	**B : Non-conformité mineure**	**C : Non conformité moyenne**	**D : Non conformité majeure**
Existence d'un protocole de nettoyage et de désinfection : OUI ☐ NON ☐ **Adaptation du protocole au type de bâtiment et d'élevage OUI ☐ NON ☐**					
Descriptif des principales opérations (détrempage, détergence, nettoyage, élimination des eaux souillées, désinfection progressive, protection des lieux et matériels nettoyés et désinfectés..)					
Types et quantités de détergents et désinfectants utilisés (notamment action virucide)					
Opérations de Nettoyage et Désinfection effectuées par l'éleveur ☐ **Opérations de Nettoyage et Désinfection effectuées par l'entreprise ☐**					

Nettoyage et Désinfection **Nb :** ***Une grille / unité de production ou atelier NUAV***	**Évaluation visuelle des opérations de nettoyage** Présence de poussières et matières organiques à apprécier par item : **0 = beaucoup ; 1 = peu ; 2 = absence**		**Évaluation bactériologique**	
L'évaluation visuelle devra être réalisée sur l'ensemble du bâtiment, des matériels et équipements de manière exhaustive. Pour aider dans cette démarche, si la taille du bâtiment est importante, il est conseillé de diviser le bâtiment en 4 quartiers qui seront évalués progressivement.	**Objectifs visés et Points d'attention** ⚠	**Note**	**Nombre de boîtes ou chiffonnettes à réaliser**	**Résultat**
1- Etat général	Absence de poussières et matières organiques		**4 boîtes**	
Sol	si sol en terre battue, vérifier si désinfection spécifique (chaux …)			
Parois et soubassements	Vérifier propreté des parois en agglos bruts ou parois non lisses			
Plafond				
2 - Circuit de l'aération	Absence de poussières et matières organiques		**4 boîtes**	
Entrées d'air (y compris système de cooling et échangeurs le cas échéant) ⚠	⚠ Filtres de système de cooling nettoyés (si besoin par trempage et propres), sinon mise en place de filtres neufs et destruction des anciens			
Sorties	⚠ si extraction haute vérifier la procédure de nettoyage			
3 - Circuit d'abreuvement	Absence de poussières matières organiques et dépôts calcaires		**2 boîtes**	
Abreuvoirs ou lignes de pipettes	vérifier si circuit vidangé, détartré et désinfecté			
Bac de réserve				
4 - Circuit de l'alimentation	Absence de poussières et matières organiques (bouchons d'aliment)		**1 boîte**	
Trémies, Chariots, convoyeurs ; silos	Vérifier si vidange totale du circuit			
Mangeoires ou ligne d'alimentation				
Matériel de Gavage (Embucs, Entonnoirs, Tuyaux , Gaveuse)	⚠ ⚠ Propreté visuelle absolue - Vérifier si procédure de désinfection spécifique		**1 chiffonnette/ gaveuse y compris embuc**	
5 - Circuit des fientes	Absence de matières organiques (fientes, plumes…)		**4 boîtes**	
caillebotis	⚠ ⚠ Vérifier si propreté sur les 2 faces des caillebotis			
Pré-fosse ou fosse profonde du bâtiment				
Racleurs	⚠ Vigilance sur propreté du racleur			
Plate forme bétonnée extérieure ou lieu de sortie des fumiers				
Matériel d'évacuation (roues de tracteur, godet, matériel d'épandage)	Vérifier si la procédure de nettoyage et désinfection après l'enlèvement des fumiers			

	Objectifs visés et Points d'attention ⚠	Note	Nombre de boîtes à réaliser	Résultat
6 - Matériel d'élevage ou technique	Vérifier si ce matériel a bien été pris en considération dans le N & D		**2 boîtes**	
Pelles, balais , outils divers…				
Compteurs électriques, moteurs,				
7- Locaux annexe et Vêtements	Absence de poussières et matières organiques		**2 boîtes**	
Sas	⚠ Sas utilisable et utilisé si opérations N & D terminées et vide sanitaire en cours			
Magasin (porte, sol…)				
Tenue d'élevage, bottes, chaussures ….	⚠ tenues et chaussures propres exigées			
8- Stockage des cadavres	⚠⚠ Absence matières organiques, plumes, sang…		**1 boîte**	
Congélateur ou bac interne au bâtiment				
Bac extérieur d'équarrissage				
9 – abords du bâtiment	⚠ Abords chaulés et propres			
Abords propres et désinfectés				
10 – Cages en Gavage	⚠⚠ Absence de poussières et matières organiques		**4 boîtes**	
Fonds	Vigilance particulière sur les dessous de cages (déflecteurs de fientes…)			
Parois				
11 – Assèchement du bâtiment	Le bâtiment présente t-il un état d'assèchement satisfaisant à ce stade ? Oui ☐ Non ☐			
12 – Parcours retourné ou chaulé au moins une fois	Oui ☐ Non ☐			
Abris remis en état	Oui ☐ Non ☐ si non, indiquer pour quelle raison :			

Mesures de protection prises pendant le vide sanitaire du bâtiment	Remarques	A : Conforme	B : Non-conformité mineure	C : Non conformité moyenne	D : Non conformité majeure
Accès par un sas équipé et utilisé ⚠ Sas utilisable et utilisé si opérations N & D terminées et vide sanitaire en cours					
Lutte contre les rongeurs					
Bâtiment fermé aux oiseaux sauvages					

Synthèse et Remarques :

……
……
……

Respect des obligations de vide sanitaire (volet 1)

Dépeuplement en palmipèdes	**OUI ☐**	**NON ☐**	**Maintien de gallinacés en plein air (élevage commercial)**	**OUI ☐**	**NON ☐**	**SO ☐**
Gestion des effluents et élimination	**OUI ☐**	**NON ☐**	**Confinement d'une basse-cour**	**OUI ☐**	**NON ☐**	**SO ☐**

Évaluation du Nettoyage et décisions (volet 2) :

A titre indicatif :
- si la somme de notes égales à 1 divisée par la somme totale de notes est supérieure à 30% les opérations de nettoyage ne sont pas satisfaisantes (nettoyage non conforme, donc cocher la case correspondant à l'intitulé « nettoyage à recommencer sur l'ensemble »)
- si la somme de notes égales à 1 divisée par la somme totale de notes est inférieure à 30% les suites dépendent des résultats du contrôle bactériologique
- si l'évaluation comporte plus de 3 notes égales à 0, les opérations de nettoyage ne sont pas satisfaisantes (nettoyage non conforme)
- si l'évaluation comporte au maximum 3 notes égales à 0, les opérations de nettoyage sont à recommencer sur les zones et équipements concernés
- si une évaluation au moins constitue une non-conformité majeure (note D), les opérations de nettoyage ne sont pas satisfaisantes (nettoyage non conforme)

Nettoyage conforme ☐

Nettoyage à recommencer sur certaines zones et équipements ☐ Lesquelles : ……

Nettoyage à recommencer sur l'ensemble ☐

NB : choix exhaustif, ne cocher qu'une seule case.

Évaluation de la désinfection et décisions (volet 2) :

A titre indicatif :
- Une boîte présentant jusqu'à 10 colonies de streptocoques fécaux/boîte est considérée comme un résultat acceptable
- Au-delà de 10 colonies le résultat est considéré comme mauvais
- La désinfection est considérée comme satisfaisante si 80% des résultats sont acceptables
- Si moins de 80% des résultats sont acceptables, la désinfection est à renouveler
- Sur chaque boîte présentant un envahissement complet par des colonies de streptocoques, la désinfection sera à renouveler sur les endroits, matériels ou équipements prélevés
- Si présence de streptocoques sur la (ou les) chiffonnettes prélevées, la désinfection sera à renouveler sur le matériel de gavage.

Désinfection satisfaisante ☐

Désinfection à renouveler sur certaines zones et équipements ☐ Lesquelles :……

Désinfection à renouveler sur l'ensemble ☐

NB : choix exhaustif, ne cocher qu'une seule case.

Nom du vétérinaire sanitaire ou de l'inspecteur : **Signature :**