Ordre de service d'inspection

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** **Bureau de la santé animale** **Service de l'alimentation** **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau des établissements d'abattage et de découpe** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDSPA/2016-417** **19/05/2016**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 0

Objet : Rappel sur le nettoyage/désinfection à l' abattoir des équipements de transport des volailles vivantes

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(CS)PP

Résumé : Cette instruction a pour objectif de rappeler que l'opération de nettoyage-désinfection des équipements de transport des volailles vivantes en abattoir constitue une mesure essentielle de biosécurité pour la protection sanitaire des élevages, en particulier dans le cadre de la prévention de l'influenza aviaire.

Textes de référence :Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux ;
Règlement (CE) n° 1/2005 du Conseil du 22 décembre 2004 relatif à la protection des animaux pendant le transport et les opérations annexes et modifiant les directives 64/432/CEE et 93/119/CE et le règlement (CE) n°1255/97 ;
Code rural et de la pêche maritime, en particulier l'article R. 231-11 ;
Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;
Arrêté du 8 février 2016 relatif aux mesures de biosécurité applicables dans les exploitations de volailles et d'autres oiseaux captifs dans le cadre de la prévention contre l'influenza aviaire ;
Arrêté du 9 février 2016 déterminant des dispositions de lutte complémentaires contre l'influenza aviaire hautement pathogène suite à la détection de la maladie sur le territoire français.

L'opération de nettoyage-désinfection des équipements de transport des volailles en abattoir constitue une mesure essentielle de biosécurité pour la protection sanitaire des élevages, en particulier dans le cadre de la prévention de l'influenza aviaire.

Le virus influenza aviaire survit essentiellement dans la matière organique. La phase de nettoyage est donc primordiale. La persistance du virus diminue notamment par l'augmentation de température et par la dessiccation. Les virus influenza résistent entre 2 et 6 j à 37 °C, pendant 7 j à 20 °C ou à pH12, pendant 35 j à 4 °C dans les fèces et résistent plus d'un mois à 4 °C et 60 j dans le lisier. Ils sont inactivés par des températures d'au moins 82 °C ou par un autre système ayant un effet équivalent.

L'opération de nettoyage-désinfection des équipements de transport des volailles vivantes en abattoir est également une mesure de prévention de la contamination microbienne des viandes (contaminations croisées des lots de volailles par Salmonella, Campylobacter par exemple).

I- Contexte

Le transport est un facteur de risque majeur dans la diffusion du virus de l'influenza aviaire. Le passage en abattoir impose de nettoyer et désinfecter le matériel utilisé dans le transport des animaux. Ces opérations reposent sur le respect de certaines règles.

Des lacunes dans le nettoyage/désinfection à l'abattoir des équipements de transport (moyens mis en œuvre et résultats obtenus) ont été mises en évidence. Tel qu'appliqué actuellement dans certains établissements, il ne permettrait pas l'élimination du virus et pourrait être source de contaminations croisées entre équipements de transport.

Il est ainsi nécessaire :

– d'appeler l'attention des professionnels (abatteurs et transporteurs) sur leurs obligations et les bonnes pratiques du nettoyage/désinfection des équipements de transport ;

– de renforcer les contrôles officiels par les services vétérinaires d'inspection sur ces points.

Cette instruction rappelle les différentes exigences réglementaires sur le sujet ainsi que les principes et points d'attention lors de l'étape de nettoyage/désinfection des équipements de transport à l'abattoir.

Par ailleurs, une fiche de « bonnes pratiques de nettoyage et désinfection des caisses de transport et des camions » à destination des exploitants d'abattoirs de volailles et palmipèdes est actuellement en rédaction par les organisations professionnelles.

II- Rappels des exigences réglementaires

II.1. Conception de l'aire de lavage

Les abattoirs de volailles doivent disposer d'un local séparé doté d'installations appropriées pour le nettoyage, le lavage et la désinfection des équipements de transport tels que les caisses et des moyens de transport (*Règlement (CE) n°853/2004, Annexe III, section II, chapitre I, 6).*

Ainsi, les abattoirs doivent disposer d'une aire de lavage, dédiée et séparée du secteur vif, qui doit être couverte, avoir un sol bétonné et être équipée d'un système de récupération de l'eau.

Des mesures de flexibilité sont admises pour les petits établissements :

--> utilisation possible d'une aire de lavage bétonnée non couverte mais aménagée d'un système de récupération des eaux usées ;

--> utilisation possible de l'emplacement de réception des animaux, mais en temps différé, après l'abattage des animaux et, au plus tard, dans les 12h.

II.2. Conception des équipements de transport

Les équipements de transport doivent être spécialement adaptés aux différentes espèces animales et être conçus, aménagés et entretenus de façon à ne jamais constituer une source de pollution ou de contamination (*Art. R. 231-11 alinéa 4 du CRPM).*

Ils doivent être constitués de matériaux résistants à la corrosion, faciles à nettoyer et à désinfecter *(Règlement (CE) n°853/2004 Annexe III section II, chapitre I, 3).*

II.3. Précocité du nettoyage/désinfection

Aussitôt après déchargement et avant d'être réutilisé, tout équipement utilisé pour la collecte et la livraison des animaux vivants ainsi que tous les objets ayant été en contact avec les animaux ou leurs déjections doit être nettoyé, lavé et désinfecté *(Règlement (CE) n°853/2004 Annexe III section II, chapitre I, 3 et Art. R. 231-11. alinéa 4 du CRPM)*

La liste des produits désinfectants agréés est disponible en Annexe 1 de la note de service DGAL/SDSPA/2016-172 du 29/02/16 (lien: https://info.national.agri/gedei/site/bo-agri/instruction-2016-172).

Je vous rappelle en outre que, dans le cadre de la lutte contre l'influenza aviaire hautement pathogène, l'arrêté du 9/02/2016 sus-visé prévoit qu'en zone de restriction les véhicules et les équipements qui ont été utilisés pour le transport des volailles (animaux vifs, morts, produits et sous-produits) et de toute autre matière ou substance susceptible d'être contaminée soient nettoyés et désinfectés sans délai suivant les procédures appropriées et que les tournées impliquant des zones de statuts différents soient organisées de façon à commencer par les zones de risque le plus faible pour s'achever dans les zones de risque le plus élevé (article 5d).

II.4 Une étape devant faire l'objet d'une attention particulière dans le PMS de l'abattoir

L'exploitant de l'abattoir doit décrire et mettre en place, dans le cadre de son plan de maîtrise sanitaire, une procédure relative au nettoyage/désinfection, décrivant les différentes étapes, les modalités du contrôle interne ainsi que les actions correctives prévues en cas de non-conformité *(Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale, Annexe 2)*.

III- Rappels des principes du nettoyage-désinfection (N/D) des équipements de transport des volailles à l'abattoir

III.1. Les grands principes du N/D

Un N/D efficace des équipements de transport des volailles repose notamment sur le respect des principes suivants :

- la **qualité de l'eau** utilisée : une eau potable ou une eau propre doit être utilisée pour les opérations de N/D *(Règlement (CE) n°852/2004, Annexe II, chapitre II).* Si l'eau utilisée n'est pas potable, l'exploitant doit apporter la preuve qu'elle n'est pas source de contamination et qu'elle ne remet pas en cause l'efficacité des opérations, en particulier pour les étapes de détergence et de désinfection (risque d'inhibition des produits). Ainsi une attention particulière doit être mise sur le recyclage des eaux et leur traitement associé (il doit permettre notamment une inactivation du virus dans le cas d'IA) ;
- le respect du **mode d'application** et du **dosage** des produits détergents et désinfectants conformément aux notices des produits lessiviels appliqués ;

- le matériel doit être **visuellement propre en fin de lavage**, avant de procéder à la désinfection pour s'assurer de son efficacité ;
- **toutes les surfaces** des équipements doivent être nettoyées et désinfectées ;
- l'application du détergent doit être couplée à une action mécanique suffisante et l'utilisation d'une eau à une température adaptée conformément aux notices des produits lessiviels appliqués ;
- des moyens doivent être mis en œuvre pour éviter la contamination des équipements propres par les équipements en attente d'être nettoyés-désinfectés, par le personnel, etc.

Par ailleurs, les exploitants doivent s'assurer que les personnels (de l'abattoir et des transporteurs) sont bien informés de l'emplacement des aires de lavage, du plan de circulation des véhicules, des flux en abattoir et des règles à respecter pour le nettoyage/désinfection des véhicules et équipements de transport.

III.2. Le contrôle des opérations

Les exploitants des abattoirs doivent avoir mis en place dans leur plan de maîtrise sanitaire des procédures de **contrôle interne** des opérations de N/D adaptées à l'établissement.

Ces procédures de contrôle interne comprennent :

- en routine, un contrôle visuel de la propreté des équipements après N/D, afin de s'assurer de l'absence totale de résidus de fientes ou de souillures apparentes ;
- une vérification régulière de l'efficacité du N/D via un contrôle microbiologique et selon un échantillonnage pertinent, par des prélèvements de surfaces après le N/D (par exemple : lames contact en première intention, chiffonnettes, écouvillons, etc.) ;
- une vérification de la bonne application des procédures : une supervision des enregistrements doit être effectuée et les résultats des contrôles visuels et microbiologiques sont exploités.

Dans ce contexte, je vous rappelle que les services d'inspection en abattoir doivent :

- s'assurer de la conformité des installations de nettoyage/désinfection des équipements de transport de volailles ;
- s'assurer de la mise en place et de l'application de procédures appropriées ;
- procéder à des contrôles réguliers pour vérifier l'efficacité des opérations de nettoyage et désinfection des caisses et des moyens de transport en abattoir ;
- adopter des suites appropriées aux non-conformités constatées.

Je vous prie de me faire part des difficultés que vous rencontrerez dans l'application de cette instruction.

Le Directeur général de l'alimentation

Patrick DEHAUMONT