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** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Note de service** **DGAL/SDSPA/2016-898** **24/11/2016**

Date de mise en application : 24/11/2016
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 4

Objet : Inspection des mesures de biosécurité applicables dans le cadre du transport de volailles vivantes ou mortes

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DDT(M) DD(CS)PP

Résumé : Cette instruction détaille l'objectif, les modalités, et les suites à donner dans le cadre des inspections de l'application des mesures de biosécurité pour le transport des volailles vivantes ou mortes.

Textes de référence : Instruction DGAL/SDSPA/2016-810 du 17 octobre relative aux modalités d'inspection des mesures de biosécurité dans les élevages de volailles.

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.

Instruction technique DGAL/SDPRAT/2015-103 du 9 février 2015 : Suites données aux inspections

Arrêté du 5 novembre 1996 relatif à la protection des animaux en cours de transport (JORF du 23/11/96) .

Note d'inspection 2016-417 du 19 mai 2016 rappelant les modalités de nettoyage et désinfection des équipements en abattoirs de volailles .

Règlement (CE) No 1069/2009 du parlement européen et du conseil relatif aux règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux.

Modalités d'inspection des mesures de biosécurité lors du transport de volailles vivantes et mortes

Cette instruction indique les modalités d'inspection de l'application des mesures de biosécurité lors du transport à partir ou vers les sites d'élevages de volailles conformément à l'arrêté du 08 février 2016.

1. Objectif de l'inspection

Les inspections biosécurité transports porteront sur trois volets:

- la vérification de la conformité des équipements de transport, des installations des aires de lavage (dans les lieux de dépôt de camions), et la vérification du fonctionnement documentaire (registre nettoyage, désinfection, formation) ;

- la vérification de l'efficacité des mesures de biosécurité et des opérations de nettoyage-désinfection des véhicules et équipements vides) et au dépôt ou dans certains sites ou lieux de rassemblement d'animaux (foires, marchés,...);

- la vérification de la connaissance de la réglementation biosécurité et des bonnes pratiques d'hygiène.

2. les critères de sélection des sites d'inspection

Les inspections biosécurité transport viseront les moyens de transport utilisés dans différents types de production de volailles. Les inspections concerneront le transport de volailles vivantes ou mortes.

Critère de sélection de sites à inspecter

La détermination du nombre d'inspections à faire sera effectuée de façon à pouvoir démontrer que le taux de non conformités est inférieur à une cible donnée avec un risque d'erreur de 5 % pour un taux de prévalence limite de 2 %, ou de façon à pouvoir démontrer que ce taux est dépassé. Le taux cible est défini en fonction du nombre d'établissements de volailles (665 établissements d'abattage et 228 couvoirs identifiés dans sigal).

Le nombre d'inspections à réaliser par département est détaillé dans les annexes 3 et 4 de l'instruction. Ce nombre d'inspections a été déterminé en fonction du nombre d'abattoirs de volailles et de couvoirs présents dans chaque département. Les abattoirs et les couvoirs sont les deux types d'établissements en rapport avec le transport de volailles, pour lesquels on dispose d'un recensement exhaustif dans sigal.

La répartition du nombre d'inspections abattoirs et couvoirs est donnée à titre indicatif. La sélection des abattoirs pour ces inspections tient compte des facteurs de risque suivants :

- approvisionnement par des élevages situés en zones qui ont connu des foyers d'influenza aviaire ;

- abattoirs qui partagent des plateformes de nettoyage et de désinfection ;
- abattoirs à tonnage important ;
- et en tenant compte de l'appréciation globale du risque.

La sélection des couvoirs pour ces inspections tient compte des facteurs de risque suivants :

couvoirs approvisionnant les élevages en zones où il y a eu des foyers, couvoirs avec des reproducteurs séropositifs, couvoirs ayant fait l'objet d'observations relatives à la maîtrise des risques liés au transport dans le cadre des inspections réalisées en 2016, autre élément d'appréciation du risque.

Il est recommandé de mener conjointement les inspections avec celles programmées pour la protection animale ou le suivi des abattoirs.

Il est possible de substituer des inspections couvoirs ou abattoirs par des contrôles en élevages ou à l'équarrissage ou plateformes de collecte.

Chaque département opère sa propre sélection en fonction des critères susmentionnés.

3. Déroulement des inspections

Les contrôles concerneront la conformité des installations (dans les lieux de dépôt), des équipements de transport, le fonctionnement et la vérification documentaire ainsi que celle des connaissances en biosécurité.

Les inspections seront faites dans des lieux de dépôt des véhicules, sur des exploitations de volailles et dans des lieux de rassemblement d'animaux, en présence ou en l'absence d'animaux. La vérification de l'efficacité du nettoyage et de la désinfection ne sera faite que sur des véhicules et des équipements vides.

Les inspections concerneront l'ensemble des équipements et des contenants du véhicule inspecté.

Dans la grille d'inspection chaque item sera qualifié pour indiquer le degré de conformité ou de non conformité observé par rapport aux dispositions réglementaires.

A la fin de l'inspection une note globale sera attribuée basée sur les observations de l'inspecteur. L'inspection comporte 3 volets d'items différents.

- Le volet 1 concerne les modalités de contrôle des obligations réglementaires de la conformité des structures et installations et le fonctionnement documentaire sera noté sur la base des observations visuelles et la vérification des documents. Une note sera attribuée à chaque item ;
- Le volet 2 concerne les modalités de contrôle des obligations réglementaires des bonnes pratiques et du respect des mesures de biosécurité, il sera noté sur la base d'une appréciation de la qualité des opérations ayant lieu en présence de l'inspecteur, à la suite de la vérification des enregistrements et sur la base du résultat des analyses microbiologiques effectuées sur les véhicules et les équipements inspectés après nettoyage et désinfection. Une note sera attribuée à chaque item ;

- Le volet 3 est relatif au contrôle des connaissances réglementaires et des connaissances en biosécurité et les bonnes pratiques, il sera noté sur la base de la vérification des connaissances du professionnel. Au cours de ces contrôles seront vérifiés la connaissance des notions minimales en biosécurité indispensables au bon déroulement de l'activité du professionnel.

4. L'évaluation de la qualité du nettoyage et de la désinfection des véhicules et des équipements

4.1. L'évaluation de la qualité du nettoyage et désinfection par le propriétaire des véhicules

L'évaluation de la qualité du nettoyage et de la désinfection sera faite par contrôle visuel par le propriétaire des véhicules. Le contrôle visuel ne concernera que les véhicules et équipements vides après nettoyage et désinfection, en abattoir, dans des lieux de dépôt des camions et sur l'exploitation, afin d'apprécier la qualité des opérations réalisées.

Le contrôle visuel consistera à faire une vérification visuelle de l'absence de souillures macroscopiques sur les surfaces des équipements nettoyés et désinfectés (cages, caisses,...).

Le contrôle visuel sera complété par des prélèvements microbiologiques faits par le propriétaire des véhicules après un contrôle visuel favorable. Les prélèvements microbiologiques seront faits une fois par mois sur un tiers des camions d'un même opérateur. Ils seront effectués par boîtes contact à l'aide des protocoles de recherche de streptocoques fécaux et seront envoyés au laboratoires départementaux pour analyses.

Au minimum cinq prélèvements sont à réaliser par boîtes contact, à l'intérieur des caisses, à l'extérieur des caisses et sur le plateau du camion, dans le but de dénombrer les colonies bactériennes par boîte. Le contrôle sera considéré comme non conforme si l'un des prélèvements est non conforme. Si le résultat sur une série de boîtes n'est pas conforme, l'opérateur devra revoir le protocole de nettoyage et désinfection en place et augmenter la fréquence de contrôles jusqu’à l'obtention des résultats favorables.

En plus de ces prélèvements à faire en routine, tous les deux mois des prélèvements sur un échantillon de camions d'un même opérateur seront faits par le propriétaire du site et seront envoyés au laboratoire départemental afin de s'assurer de l'absence de contamination des véhicules sur le site.
Le nombre de prélèvements à réaliser et l’interprétation sont détaillés en annexe de l'instruction.

4.2. La vérification de la qualité du nettoyage et désinfection par les services

En présence des véhicules et équipements vides, nettoyés et désinfectés dans un lieu de dépôt, en abattoir ou en élevage, l'inspecteur effectuera un contrôle visuel de la vérification de l'absence de souillures macroscopiques sur les surfaces des équipements nettoyés pour s'assurer de la qualité des opérations.

Dans le lieu de dépôt des véhicules, les résultats des analyses microbiologiques des auto-contrôles faits par le propriétaire des véhicules feront l'objet de vérification lors des contrôles biosécurités.

5. Notation de la grille

Une note sera attribuée à chaque item après inspection.

Notation	Remarque
A	Conforme
B	Non conformité mineure
C	Non conformité moyenne
D	Non conformité majeure
P.O.	Non observé
NC	Non concerné

6. Les suites à donner en cas de non conformité lors d'une inspection défavorable

En cas de contrôle défavorable des opérations de nettoyage-désinfection, et après avoir informé le professionnel de la non-conformité et lui avoir laissé un délai pour procéder aux modifications nécessaires selon les insuffisances relevées en fonction de la note attribuée (cf tableau des notes d'inspection), un rappel de la réglementation suivi d'une demande de mise en conformité des équipements ou d'une demande d'application des mesures correctives peut être faite.

Les suites à donner doivent respecter les dispositions de la note de service DGAl/SDPRAT/2015-103 qui définit les suites administratives et judiciaires à donner aux inspections dans les domaines vétérinaires et sanitaires. Les suites à donner peuvent se limiter à des avertissements en cas de non conformité mineure et des mises en demeure pour des non conformités majeures.

En cas de non conformité majeure constatée, des sanctions au sens de manquement aux dispositions de l'article R 231-11 du CRPM et au sens du manquement aux dispositions de l'article 13 bis de l'Arrêté du 08 février 2016 peuvent être prononcées.

7. Saisie dans SIGAL

Toute intervention réalisée dans le cadre d'inspections biosécurité doit faire l'objet d'un enregistrement dans SIGAL. Des descripteurs seront renseignés à savoir le nom de l'exploitant, la date de l'inspection, le nom de l'inspecteur, le type de transport et le commentaire.

L'évaluation des items de la grille se fera par notation utilisant les lettre A, B, C et D. Les lettres B,C, D concernent les items non conformes, la lettre A, les items conformes.
Les modalités d'enregistrement des interventions dans SIGAL seront détaillées dans une instruction à paraître.

8. Les inspecteurs

Les inspecteurs seront désignés par les DDecPP. Les formations seront dispensées aux futurs inspecteurs dans chaque département avant le début des premières inspections. La coordination des inspections sera assurée par les SRAL.

Une instruction à paraître prochainement détaillera les modalités et le calendrier de la formation envisagée.

Le Directeur Général de l'Alimentation,

Patrick DEHAUMONT

Annexe 1: La grille d'inspection biosécurité pour le transport d'animaux vivants et morts

Nom de l'entreprise de transporteur / du particulier :		
Type de transport : Canards ☐ Oies ☐ gallinacés ☐ Autres à préciser ☐		
Adresse de l'entreprise :		
Date de l'inspection :		
Nom de l'inspecteur :		
La liste des items de l'inspections	Note (A, B, C, D, NC, PC)	Commentaire
A Volet 1/ Contrôle documentaire et de la conformité des équipements		
A1 Documents relatifs à la biosécurité		
A101 Registre de planification suivi et gestion des flux des véhicules		
Le registre est-t-il bien tenu ?		
A102 Attestation de formation à la biosécurité		
Une attestation de formation est-t-elle présente ?		
A103 Procédures de nettoyage et désinfection		
Présence ☐ *Absence* ☐		
A104 Procédures de contrôle de l'efficacité des opérations de ND		
Présence ☐ *Absence* ☐		
A105 Traçabilité des interventions (opérations ND,…)		
Présence ☐ *Absence* ☐		
A106 Traçabilité des auto-contrôles (ND)		
Présence ☐ *Absence* ☐		
A2 Moyens de transport et équipements		
A201 Conception des camions et contenants		
A2011 Matériaux faciles à nettoyer et à désinfecter		
Oui ☐ *Non* ☐		

A2012 Surfaces des contenants véhicules lisses, étanches (absence de trous)		
Oui ☐ *Non* ☐		
A2013 Absence d'oxydation sur les surfaces des équipements		
Présence ☐ *Absence* ☐		
A202 Équipements		
A2021 Présence de produits de nettoyage et désinfection dans le camion		
Conformes ☐ *Non conformes* ☐		
A2022 Présence d'EPI adaptés dans le camion (bottes, gants, blouses, masque…)		
Présence ☐ *Absence* ☐		
A3 Exigences biosécurité par lieu		
A301 Au dépôt		
A3011 Séparation entre véhicules sales et propres (séparation des activités à risque)		
Oui ☐ *Non* ☐		
A3012 Présence d'une aire de stationnement des véhicules		
Présence ☐ *Absence* ☐		
A3013 Présence d'une aire de nettoyage et désinfection		
A302 A l'exploitation (selon l'étape a lieu au moment de l'inspection)		
A3021 Respect de la signalisation de l'exploitation		
La signalisation est-t-elle respectée ?		
A30211 Utilisation des accès et sorties de l'exploitation		

Les accès sont-t-ils bien utilisés ?		
A30212 Suivi du sens de circulation		
A3022 Accès et utilisation du point d'équarrissage		
L'utilisation du point d'équarrissage est-t-il conforme ?		
A3023 Utilisation du matériel et équipements transport et des EPI		
Conforme ☐ *Non conforme* ☐		
A3024 Utilisation du matériel de ND (pulvérisateur, produits)		
Conforme ☐ *Non conforme* ☐		
A303 En abattoir, aux marchés et foires		
A3031 Utilisation des aires de déchargement/Chargement		
Respecté ☐ *Non respecté* ☐		
A3032 Désinfection à l'entrée et nettoyage et désinfection avant sortie (abattoirs)		
Respecté ☐ *Non respecté* ☐		
B Volet 2/ Vérification de l'efficacité des opérations (véhicules vides)		
B1 ***Au dépôt, à l'exploitation et en abattoir***		
B101 Contrôle de l'efficacité des opérations de ND		
B1011 Contrôle visuel de l'absence de souillures		
Présence ☐ *Absence* ☐		
B1012 Vérification de la propreté des caisses avant rechargement (abattoir)		
Propres ☐ *Non propres* ☐		

B102 Traçabilité des prélèvements microbiologiques		
Les auto-contrôles sont-t-elles enregistrés ?		
C *Volet 3/ Vérification des connaissances en Biosécurité*		
C1 Connaissances des règles de biosécurité générales et des bonnes pratiques d'hygiène		
C2 Connaissances des règles de biosécurité applicables à chaque lieu		
C201 Connaissances de la localisation des stations de lavage		
Bonne ☐ *Moyenne* ☐ *Mauvaise* ☐		
C202 Connaissances des procédures de ND		
Bonne ☐ *Moyenne* ☐ *Mauvaise* ☐		
C203 Connaissances de l'utilisation des équipements et des produits		
Bonne ☐ *Moyenne* ☐ *Mauvaise* ☐		
C204 Connaissance du circuit de communication sur les mesures BS avec les interlocuteurs *Bonne* ☐ *Moyenne* ☐ *Mauvaise* ☐		
C205 Connaissance des mesures correctives en cas d'anomalie		
Bonne ☐ *Moyenne* ☐ *Mauvaise* ☐		

Annexe 2: Interprétation des résultats des contrôles microbiologiques

Lieu de prélèvement	N°	Correct	A améliorer	Mauvais
Par boîte		0 à 50	51 à 100	>100
Nombre de colonies				
Intérieur caisse 1				
Intérieur caisse 2				
Extérieur caisse 1				
Extérieur caisse 2				
Plateau camion				
Bavette roues				
Par séries de boîtes				
% moyen de boîte		<20 %	>20 % <50 %	>50 %

Légende :

correct : vert : conforme

A améliorer : jaune : non conforme

Mauvais : rouge, non conforme

Annexe 3: Le nombre d'inspections biosécurité à faire dans les abattoirs par département

(Taux de prévalence limite de 2%, risque d'erreur de 5 %)

Numero de département	Nombre établissement d'abattages par département	Nombre d'inspections par département
1	47	10
2	4	1
3	10	2
6	2	1
7	3	1
8	4	1
9	4	1
10	3	1
11	5	1
12	6	1
13	10	2
14	10	2
15	6	1
16	5	1
17	4	1
18	4	1
21	2	1
22	12	2
23	2	1
24	25	5
25	2	1
26	5	1
27	8	2
28	10	2
29	13	2
2B	2	1
30	10	2
31	12	2
32	23	5
33	7	1
34	4	1
35	9	2
36	4	1
37	5	1
38	9	2
39	4	1
40	17	3
41	10	2
42	4	1
43	5	1
44	12	2
45	5	1
46	11	2
46	7	2
48	1	1
49	6	1
50	3	1
51	10	2
52	2	1
53	11	2
54	4	1
55	4	1
56	17	3
57	5	1
58	1	1
59	11	2
60	4	1
61	4	1
62	5	1
63	2	1
64	10	2
65	4	1
66	3	1
67	6	1
68	4	1
69	4	1
70	2	1
71	30	6
72	5	1
74	4	1
76	7	1
77	11	2
78	2	1
79	21	4
80	4	1
81	10	2
82	6	2
83	1	1
84	9	2
85	24	4
86	8	1
87	4	1
88	2	1
89	4	1
91	6	1
93	2	1
93	1	1
94	2	1
95	7	1
971	3	1
972	2	1
974	6	1
976	1	1
Total	665	148

<u>Annexe 4</u>: Le nombre d'inspections biosécurité à faire dans les couvoirs par département

(Taux de prévalence limite de 2%, risque d'erreur de 5 %)

Département	Nombre de Couvoir par département	Nombre d'inspection par département
1	6	3
3	8	4
6	2	1
10	3	1
12	1	1
14	1	1
16	1	1
17	1	1
18	4	2
22	13	6
24	4	2
26	2	1
27	1	1
28	2	1
29	4	2
2B	1	1
32	6	3
33	2	1
35	6	3
37	4	2
38	4	2
39	1	1
40	16	8
41	16	8
43	2	1
44	12	6
45	4	2
46	2	1
47	1	1
49	16	8
50	1	1
53	5	2
56	7	3
58	4	2
59	4	1
61	2	1
63	1	2
64	4	1
65	1	1
66	1	1
67	1	1
69	2	1
70	1	1
71	4	2
72	5	2
79	10	5
80	2	1
81	4	2
85	21	10
86	1	1
95	1	1
Total	228	118