Ordre de méthode

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

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** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955** **Direction générale de l'alimentation** **Service de l'alimentation** **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau des établissements d'abattage et de découpe**	**Note de service** **DGAL/SDSPA/2020-226** **06/04/2020**

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 : Surveillance des salmonelles en élevage de volailles - aménagement des délais de réalisation des analyses de dépistage en filière Gallus gallus et dinde de chair d'engraissement.

Destinataires d'exécution
DAAF DD(CS)PP

Résumé : Cette note précise les conditions de réalisation de la surveillance des salmonelles pendant la période d'urgence sanitaire liée à l'épidémie de Covid19 et de ses conséquences. La note précise la conduite à tenir en élevage et en abattoir en fonction du respect ou non du délai réglementaire de 96 heures pour l'acheminement des prélèvements et la durée de validité de ces analyses..

Textes de référence :- Règlement (UE) n°200/2012 de la Commission du 8 mars 2012 concernant un objectif de L'Union pour la réduction de la prévalence de Salmonella enteritidis et de Salmonella typhimurium dans les cheptels de poulets de chair, dont la fixation est prévue au règlement (CE)

n°2160/2003 du Parlement européen et du Conseil
- Règlement (UE) n° 1190/2012 de la Commission du 12 décembre 2012 concernant un objectif de l'Union pour la réduction de la prévalence de Salmonella enteritidis et de Salmonella typhimurium dans les cheptels de dindes, tel que prévu par le règlement (CE) n° 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil
- Décret n° 2020-293 du 23 mars 2020 prescrivant les mesures générales nécessaires pour faire face à l'épidémie de covid-19 dans le cadre de l'état d'urgence sanitaire.
- Arrêté ministériel du 24 avril 2013 relatif à la lutte contre les infections à salmonelles considérées comme dangers sanitaires de première catégorie dans les troupeaux de poulets de chair et de dinde d'engraissement et fixant les modalités de déclaration des salmonelles considérées comme dangers sanitaires de deuxième catégorie dans ces troupeaux .
- Arrêté miniistériel du 14 mars 2020 portant diverses mesures relatives à la lutte contre la propagation du virus covid-19.
- Note de service DGAL/SDSSA/N2010-8026 du 27 janvier 2010 relative à la mise en œuvre des arrêtés relatifs à la lutte contre les salmonelles dans les troupeaux de volailles - Mesures relatives aux laboratoires.

Au regard de l'état d'urgence sanitaire du fait de l'épidémie de COVID19 et de ses conséquences sur la filière avicole, les aménagements suivants sont proposés pour la surveillance des salmonelles.

I. Durée d'acheminement des prélèvements au laboratoire

Le LNR Salmonelles de l'Anses-Ploufragan a indiqué qu'il n'existe pas de données bibliographiques disponibles permettant de quantifier la baisse de sensibilité quand le délai d'acheminement des prélèvements est supérieur à 96h. Ce délai a été fixé conformément aux prescriptions de la Norme NF EN ISO 13307 de 2007, « Guide microbiologique des aliments – stade de la production primaire – techniques de prélèvement » : 72h d'acheminement et 24h pour la mise en analyse. Au-delà de ces 96h, les autres micro-organismes présents dans les prélèvements peuvent croître et de ce fait, diminuer la sensibilité de la méthode de détection des Salmonelles. Ce délai ne tient donc pas uniquement compte de la survie des Salmonelles.

Dans tous les cas, quel que soit le délai de réception au laboratoire, l'analyse doit être réalisée (NS 2010-8026 du 27 janvier 2010). Le laboratoire devra informer la DDPP des résultats d'analyse et du délai écoulé entre le prélèvement et la réalisation de l'analyse.
Enfin, il est également rappelé la nécessité de conserver sous température réfrigérée les échantillons prélevés s'il n'est pas possible de les expédier dans un délai de 24 heures à compter de l'heure de l'échantillonnage, tel que prévu par le règlement 200/2012 (spécifique aux poulets de chair).
Il est important de rappeler que, malgré le contexte du confinement, l'ensemble des professionnels doit veiller à optimiser la logistique pour favoriser l'acheminement le plus rapide des prélèvements au laboratoire.

Les difficultés logistiques rapportées par le secteur conduisent donc à prévoir les aménagements suivants.

1) Cas où le délai d'acheminement est supérieur à 96h mais inférieur ou égal à 6 jours (144h), la suite donnée aux résultats est la suivante :

- Si le résultat est positif, les modalités de gestion normales sont appliquées (DS1 ou DS2, APMS et gestion à l'abattoir selon l'arrêté du 24 avril 2013)
- Si le résultat négatif :
    - A l'élevage : l'élevage est considéré comme indemne de salmonelles
    - A l'abattoir : le lot est abattu. L'information du délai supérieur à 96h pour la réalisation de l'analyse salmonelle sera prise en compte conformément au plan de maîtrise sanitaire de l'établissement, pour être ainsi abattu en fin de chaîne

2) Cas où le délai d'acheminement est supérieur à 6 jours :

- Si le temps restant jusqu'à l'abattage du lot le permet, l'éleveur refait un prélèvement.
- Si le temps restant jusqu'à l'abattage du lot ne le permet pas, les mesures suivantes doivent être appliquées :
    - A l'élevage : un prélèvement doit être refait avant le nettoyage et la désinfection, en respectant le délai d'acheminement de 96h et les mesures seront prises en fonction du résultat d'analyse

- *o* A l'abattoir : le lot est traité comme un lot positif en S*almonella enteritidis* ou *typhimurium*

3) Cas où l'éleveur n'a pas fait réaliser d'analyse :

- A l'élevage : un prélèvement devra être fait avant le nettoyage désinfection en respectant le délai d'acheminement de 96h pour déterminer le statut de l'élevage vis-à-vis des salmonelles. Des suites pénales ou administratives pourront être envisagées selon l'appréciation faite localement.
- A l'abattoir, le lot est traité comme un lot positif en *Salmonella enteritidis ou typhimurium*.

II. Durée de validité des analyses avant abattage

Il est possible d'augmenter la durée de validité des tests pour certaines filières.

Par exclusion, les filières suivantes ne sont pas concernées par la nécessité d'augmenter la durée de validité des analyses :

- poulets de chair qui sont conservés plus de quatre-vingt-un jours, ou bien relèvent de la production biologique de poulets de chair en vertu du règlement 889/2008 ;
- dindes d'engraissement dont la période d'engraissement est supérieure à cent jours ou bien qui relèvent de la production biologique de dindes d'engraissement en vertu du règlement n° 889/2008.

Ce délai de validité des analyses pourra être augmenté d'une semaine à la condition que les prélèvements aient été réalisés au maximum 3 semaines avant la date prévue d'abattage et exclusivement pour les lots dont la date d'abattage a été reportée.
Dans le cas d'enlèvements multiples, cet aménagement ne peut pas être envisagé car les risques de contamination sont démultipliés du fait du nombre de passage des ramasseurs.

En ce qui concerne la filière œufs de consommation et étage reproducteurs des filières chair, aucune dérogation ne peut être envisagée en raison des impacts sur la filière et sur la santé publique.

Je vous demande de me tenir informé de toute difficulté rencontrée par vos services dans la mise en œuvre de ces mesures.

Le Directeur général de l'alimentation

Bruno Ferreira