Ordre de service d'action

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

Direction générale de l'alimentation **Service de l'alimentation** **Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments** **Bureau d'appui à la surveillance de la chaîne alimentaire** **Bureau des établissements d'abattage et de découpe** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDSSA/2020-60** **14/01/2020**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :
DGAL/SDSSA/2018-217 du 30/03/2018 : Remontée vers la DGAL des données relatives à la contamination par Salmonella des carcasses de porcs à l'abattoir obtenues dans le cadre des autocontrôles réglementaires.

Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 3

Objet : Remontée vers la DGAL des données relatives à la contamination des carcasses à l'abattoir, obtenues dans le cadre des autocontrôles réglementaires

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(CS)PP

Résumé : Le règlement (UE) n°2017/625 du 15 mars 2017 précise les modalités de contrôle, par les services officiels, de l'application des critères d'hygiène des procédés. Les autorités françaises ont choisi de vérifier l'application de ces critères microbiologiques par la collecte, pour tous les abattoirs et établissements d'abattage, des informations sur le nombre total d'échantillons testés et le nombre d'échantillons positifs (ou supérieurs au seuil de 1 000 ufc/g pour Campylobacter) issus des autocontrôles réglementaires effectués en application du règlement (CE) n°2073/2005.

Textes de référence :

- Directive 2003/99/CE du Parlement Européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur la surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques, modifiant la décision 90/424/CEE du Conseil et abrogeant la directive 92/117/CEE du Conseil ;
- Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- Règlement (UE) n°2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques.

I/ Contexte

Le règlement (UE) n°2017/625 du 15 mars 2017, abrogeant et remplaçant le règlement (CE) n°854/2004, précise les modalités de contrôle, par les services officiels, de l'application du critère 2.1.3, 2.1.4, 2.1.5 et 2.1.9 du chapitre 2 de l'annexe I du règlement (CE) n°2073/2005 (critères d'hygiène des procédés concernant les Salmonelles sur les carcasses d'ovins, caprins, équins, bovins, porcins, dindes et poulets de chair, et *Campylobacter* pour les poulets de chair).

Les autorités françaises ont choisi de vérifier l'application de ces critères microbiologiques par la collecte, pour tous les abattoirs et établissements d'abattage, des informations portant sur le nombre total d'échantillons testés chaque année dans le cadre des autocontrôles réglementaires effectués en application du règlement (CE) n°2073/2005, ainsi que le nombre d'échantillons positifs (ou supérieurs au seuil de 1 000 ufc/g pour *Campylobacter*) parmi ceux testés. Les abattoirs et établissements d'abattage non agréés ont donc l'obligation de transmettre à l'autorité compétente leurs résultats d'autocontrôles.
Ces résultats sont transmis annuellement par chaque état membre à l'Autorité européenne de sécurité des aliments (Efsa), en application de la directive 2003/99/CE sur la surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques.

II/ Collecte des résultats d'autocontrôles en fonction des espèces abattues

1. Abattoirs abattant des animaux de l'espèce porcine

En 2014, avec un financement d'Inaporc, l'Institut du porc (IFIP) a développé une base de données, nommée Plan De Contrôle (PDC) Porc, permettant de collecter les autocontrôles réalisés en filière porcine. L'IFIP est chargé par Inaporc de l'administration et de la gestion de PDC Porc.
Jusqu'au 31 décembre 2019, quelques abattoirs de porcs ou abattoirs mixtes transmettaient encore leurs résultats à la DDecPP de leur département, qui renseignait PDC Porc.

A compter du 1er janvier 2020**, tous les abatteurs de porcs doivent renseigner leurs autocontrôles réglementaires sur carcasses directement dans cette base**. L'IFIP est mandaté pour faire un rapport annuel pour l'administration centrale. Pour autant, le Service Vétérinaire d'Inspection (SVI) de l'abattoir doit être régulièrement tenu informé des résultats de ces autocontrôles.

NB : depuis janvier 2019, une plateforme commune pour les entreprises d'abattage et de découpe d'animaux de boucherie, est hébergée et maintenue par l'IFIP : https://pdc.ifip.asso.fr .
Cette plateforme PDC Animaux de Boucherie gère la base de données PDC Porc et la base de données PDC Herbivores.

2. Abattoirs abattant des ruminants et équidés

Avec un financement d'INTERBEV, l'Institut de l'Elevage (Idele) a développé en 2019 une base de données spécifique aux ruminants et équidés, PDC Herbivores, hébergée dans PDC Animaux de Boucherie. Idele est chargé par INTERBEV de l'administration et de la gestion de PDC Herbivores.

A compter du 1er janvier 2020, **tous les abatteurs de ruminants et équidés doivent renseigner leurs autocontrôles réglementaires sur carcasses directement dans le module spécifique PDC Herbivore**s, sur la plateforme PDC Animaux de Boucherie : https://pdc.ifip.asso.fr .

Idele est mandaté pour faire un rapport annuel pour l'administration centrale. Pour autant, le SVI de l'abattoir doit être régulièrement tenu informé des résultats de ces autocontrôles.

3. Abattoirs abattant des poulets de chair et/ou dindes

La Fédération des Industries Avicoles (FIA) et le CNADEV ont initié le développement d'une base de données nommée DONAVOL permettant la remontée des données des autocontrôles des abattoirs. A compter du 1er janvier 2020, **tous les abatteurs agréés de poulets de chair et/ou dindes doivent transmettre leurs résultats d'autocontrôles selon un format standardisé directement à l'adresse contact@donavol.fr.**

Pour rappel, les autocontrôles sur carcasses de poulets de chair concernent Salmonelles et *Campylobacter*. Les dindes ne sont concernées que pour Salmonelles.
Pour les établissements d'abattage non agréés (EANA), les résultats d'autocontrôles sont transmis chaque année par l'exploitant via un formulaire disponible à l'adresse suivante : http://enquetes.ac-sg.agriculture.gouv.fr/index.php/173635?lang=fr.
L'extraction de cette base est faite à la fin de chaque trimestre par la DGAL.

Pour les abatteurs dans lequel le SVI n'est pas présent de manière permanente, cette remontée de résultats ne dispense pas les abatteurs d'informer la DDecPP lorsque des résultats défavorables d'autocontrôles sont observés (cf. instruction DGAL/SDSSA/2019-555).

Je vous remercie de bien vouloir informer l'ensemble des abatteurs de votre département de ces modalités. A cet effet, des courriers types sont à votre disposition en annexes et sur l'Intranet (http://intranet.national.agri/Remontee-des-resultats-d) pour chacune des situations (animaux de boucherie, abatteurs de poulets de chair et/ou dindes agréés, EANA). L'information aux abatteurs de porcs qui rentraient déjà leurs données directement dans PDC est optionnelle.

Je vous remercie de me faire part de toute difficulté que vous pourriez rencontrer dans l'application de la présente instruction.

Le directeur général adjoint de l'alimentation
Chef du service de la gouvernance et de l'international
CVO
Loïc EVAIN

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Annexe 1 : COURRIER TYPE AUX ABATTEURS D'ANIMAUX DE BOUCHERIE

Objet : Modalités de transmission des résultats d'autocontrôles à l'autorité compétente (*Salmonella* sur carcasses d'ovins, caprins, équins, bovins et porcins).

Madame, Monsieur,

Le règlement (UE) n°2017/625 du 15 mars 2017, abrogeant et remplaçant le règlement (CE) n°854/2004, fixe les règles d'organisation des contrôles officiels et précise les modalités de contrôle, par les services officiels, de l'application des critères d'hygiène des procédés 2.1.3 et 2.1.4 définis dans le règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (critères d'hygiène des procédés relatifs aux Salmonelles sur les carcasses d'ovins, caprins, équins, bovins et porcins).

Les autorités françaises ont choisi de vérifier l'application de ce critère microbiologique par la collecte, pour tous les abattoirs, des informations sur le nombre total d'échantillons testés et le nombre d'échantillons positifs pour *Salmonella* issus des autocontrôles réglementaires effectués en application du règlement (CE) n°2073/2005.

Les abattoirs de porcs avaient déjà l'obligation de transmettre leurs résultats d'autocontrôles *Salmonella* à l'autorité compétente, en vertu du règlement (CE) n°854/2004, modifié par le règlement (UE) n°218/2014. A compter du 1er janvier 2020, ce sont donc tous les abattoirs d'animaux de boucherie qui devront transmettre à l'autorité compétente leurs résultats d'autocontrôles réglementaires.

Les données françaises agrégées sont transmises annuellement à l'Autorité européenne de sécurité des aliments (Efsa), en application de la directive 2003/99/CE sur la surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques.
Pour les porcs, les résultats d'autocontrôles étaient déjà renseignés par un grand nombre d'abatteurs dans la base de données PDC Porc financée par INAPORC et développée par l'IFIP. Pour les ruminants et les équidés, un module spécifique aux herbivores, PDC Herbivore, financé par INTERBEV et avec l'appui de IDELE, a été développé. PDC Porc et PDC Herbivores sont intégrés dans une plateforme unique, commune aux animaux de boucherie (porcins, bovins, ovins, caprins et équins), PDC Animaux de Boucherie.

A compter du 1er janvier 2020, les DDecPP n'assureront plus la saisie des données dans la base PDC Porc. Tous les abatteurs d'animaux de boucherie devront renseigner directement leurs résultats dans la base de données PDC Animaux de Boucherie: https://pdc.ifip.asso.fr .

…/…

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

L'inscription à la base de données est gratuite. Vous devez prendre contact avec les personnes désignées ci-dessous pour vous inscrire :

- Monsieur Alain Le Roux (IFIP/ Autocontrôles porcs) : alain.leroux@ifip.asso.fr ;
- Monsieur Brice Minvielle (IDELE / Autocontrôles bovins, ovins, caprins et équins) : brice.minvielle@idele.fr .

Les données individuelles restent la propriété de l'abattoir et l'utilisation des données est cadrée par un accord de confidentialité signé entre l'IFIP, INAPORC et l'abattoir, ou entre IDELE, INTERBEV et l'abattoir.
Cette nouvelle disposition ne vous dispense pas d'informer régulièrement le Service Vétérinaire d'Inspection (SVI) de votre abattoir des résultats obtenus.

Je vous prie de croire, Madame, Monsieur, en l'assurance de ma considération distinguée.

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Annexe 2 : COURRIER TYPE A DESTINATION DES ABATTEURS AGREES DE POULETS DE CHAIR ET/OU DE DINDES

Objet : Modalités de transmission des résultats d'autocontrôles à l'autorité compétente (*Salmonella* sur carcasses de poulets de chair et de dindes et *Campylobacter* sur carcasses de poulets de chair).

Madame, Monsieur,

Le règlement (UE) n°2017/625 du 15 mars 2017, abrogeant et remplaçant le règlement (CE) n°854/2004, fixe les règles d'organisation des contrôles officiels et précise les modalités de contrôle, par les services officiels, de l'application des critères d'hygiène des procédés 2.1.5 et 2.1.9 définis dans le règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (critères d'hygiène des procédés relatifs aux Salmonelles sur les carcasses de dindes et poulets de chair, et aux *Campylobacter* pour les poulets de chair).

Les autorités françaises ont choisi de vérifier l'application de ce critère microbiologique par la collecte, pour tous les abattoirs de poulets de chair et/ou de dindes, des informations sur le nombre total d'échantillons testés, et le nombre d'échantillons positifs pour *Salmonella* ou supérieurs au seuil de 1 000 ufc/g pour *Campylobacter* issus des autocontrôles réglementaires effectués en application du règlement (CE) n°2073/2005.

Les abattoirs de poulets de chair et/ou de dindes ont donc l'obligation à compter du 1er janvier 2020 de transmettre à l'autorité compétente leurs résultats d'autocontrôles. Les données françaises agrégées sont transmises annuellement à l'Autorité européenne de sécurité des aliments (Efsa), en application de la directive 2003/99/CE sur la surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques.
Les résultats d'autocontrôles sont centralisés dans la base de données DONAVOL développée à l'initiative des fédérations d'abattage des volailles, lapins et chevreaux, la FIA et le CNADEV. Vous devez donc à compter du 1er janvier 2020 transmettre vos résultats d'autocontrôles Salmonelles sur les carcasses de dindes et poulets de chair, et *Campylobacter* sur les carcasses de poulets de chair à l'adresse suivante : contact@donavol.fr

La procédure à suivre est disponible en suivant ces liens : http://www.cnadev.com/fr/donavol et http://www.fia.fr/donavol

Les données individuelles restent la propriété de l'abattoir et l'utilisation des données est cadrée par un accord de confidentialité signé entre le gestionnaire de DONAVOL et l'abattoir.
Cette nouvelle disposition ne vous dispense pas d'informer régulièrement le Service Vétérinaire d'Inspection (SVI) de votre abattoir des résultats obtenus. En l'absence de SVI permanent dans votre établissement, vous êtes tenus d'informer la DDecPP lorsque des résultats d'autocontrôles défavorables susceptibles de rendre des produits préjudiciables à la santé humaine sont observés au titre de l'article L. 201-7 du Code rural et de la pêche maritime.

Je vous prie de croire, Madame, Monsieur, en l'assurance de ma considération distinguée.

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Annexe 3 : COURRIER TYPE A DESTINATION DES ETABLISSEMENTS D'ABATTAGE NON AGREES (EANA) DE POULETS DE CHAIR ET/OU DE DINDES

Objet : Modalités de transmission des résultats d'autocontrôles à l'autorité compétente (*Salmonella* sur carcasses de poulets de chair et de dindes et *Campylobacter* sur carcasses de poulets de chair).

Madame, Monsieur,

Le règlement (UE) n°2017/625 du 15 mars 2017, abrogeant et remplaçant le règlement (CE) n°854/2004, fixe les règles d'organisation des contrôles officiels et précise les modalités de contrôle, par les services officiels, de l'application des critères d'hygiène des procédés 2.1.5 et 2.1.9 définis dans le règlement (CE) n°2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (critères d'hygiène des procédés relatifs aux Salmonelles sur les carcasses de dindes et poulets de chair, et aux *Campylobacter* pour les poulets de chair).

Les autorités françaises ont choisi de vérifier l'application de ce critère microbiologique par la collecte, pour tous les abattoirs de poulets de chair et/ou de dindes, des informations sur le nombre total d'échantillons testés, et le nombre d'échantillons positifs pour *Salmonella* ou supérieurs au seuil de 1 000 ufc/g pour *Campylobacter* issus des autocontrôles réglementaires effectués en application du règlement (CE) n°2073/2005.

Les établissements d'abattage de poulets de chair et/ou de dindes ont donc l'obligation à compter du 1er janvier 2020 de transmettre à l'autorité compétente leurs résultats d'autocontrôles. Les données françaises agrégées sont transmises annuellement à l'Autorité européenne de sécurité des aliments (Efsa), en application de la directive 2003/99/CE sur la surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques.
Pour les établissements d'abattage non agréés (EANA), les résultats d'autocontrôles doivent être transmis annuellement à l'administration *via* un formulaire disponible à l'adresse suivante : http://enquetes.ac-sg.agriculture.gouv.fr/index.php/173635?lang=fr.

Cette nouvelle disposition ne vous dispense pas d'informer rapidement la DDecPP lorsque des résultats d'autocontrôles défavorables susceptibles de rendre des produits préjudiciables à la santé humaine sont observés au titre de l'article L. 201-7 du Code rural et de la pêche maritime.

Je vous prie de croire, Madame, Monsieur, en l'assurance de ma considération distinguée.