



Direction générale de l'alimentation
Service des actions sanitaires
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

Direction générale de l'alimentation
Service des actions sanitaires
Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments
Bureau des établissements de transformation et de distribution

Instruction technique

DGAL/SDSSA/2022-116

07/02/2022

Date de mise en application : Immédiate

Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.

Cette instruction modifie :

DGAL/SDPAL/2021-148 du 27/02/2021 : Influenza aviaire – Mesures applicables à la suite de la confirmation d'un foyer IAHP dans un établissement

Nombre d'annexes : 13

Objet : Gestion des denrées alimentaires d'origine animale à la suite de la confirmation d'un cas d'influenza aviaire hautement pathogène.

Destinataires d'exécution

DRAAF
DAAF
DD(ETS)PP

Résumé : La présente instruction précise les mesures de gestion à mettre en place dans les établissements du secteur alimentaire à la suite de la confirmation d'un cas d'influenza aviaire hautement pathogène dans un établissement où sont détenus des oiseaux (commercial ou non commercial) ou dans la faune sauvage. Cette instruction détaille les circuits de distribution possibles des denrées alimentaires d'origine animale issues d'animaux provenant de zone réglementée et remplace la partie "2.9 Gestion des denrées (viandes et œufs issus d'animaux originaires de la zone réglementée)" et les annexes 8 et 9 de l'instruction technique DGAL/SDPAL/2021-148 du 25/02/2021.

Textes de référence :- Règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale ("législation sur la santé animale") ;

- Règlement d'exécution (UE) 2018/1882 de la Commission du 3 décembre 2018 sur application de certaines dispositions en matière de prévention et de lutte contre les maladies à des catégories de maladies répertoriées et établissant une liste des espèces et des groupes d'espèces qui présentent un risque considérable du point de vue de la propagation de ces maladies répertoriées ;
- Règlement délégué (UE) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles relatives à la prévention de certaines maladies répertoriées à et la lutte contre celles-ci ;
- Code rural et de la pêche maritime ;
- Arrêté du 14 octobre 2005 fixant les règles générales de police sanitaire relatives aux produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;
- Arrêté du 18 janvier 2008 fixant les mesures techniques et administratives relatives à la lutte contre l'influenza aviaire ;
- Arrêté interministériel du 16 mars 2016 relatif aux niveaux du risque épizootique en raison de l'infection de l'avifaune par un virus de l'influenza aviaire hautement pathogène et aux dispositifs associés de surveillance et de prévention chez les volailles et autres oiseaux captifs ;
- Arrêté du 14 mars 2018 relatif aux mesures de prévention de la propagation des maladies animales via le transport par véhicules routiers d'oiseaux vivants ;
- Arrêté ministériel du 29 septembre 2021 relatif aux mesures de biosécurité applicables par les opérateurs et les professionnels liés aux animaux dans les établissements détenant des volailles ou des oiseaux captifs dans le cadre de la prévention des maladies animales transmissibles aux animaux ou aux êtres humains ;
- Instruction technique DGAL/SDSPA/2016-417 du 19/05/2016 - Rappel sur le nettoyage/désinfection à l'abattoir des équipements de transport des volailles vivantes ;
- Instruction technique DGAL/SDSPA/2018-549 - Modalités d'application des mesures de biosécurité dans les exploitations de volailles ainsi que les contrôles de leur bonne application ;
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-8 du 09/01/2019 - Normes de commercialisation des œufs et leurs contrôles ;
- Instruction technique DGAL/SDPAL/2021-148 du 25/02/2021 - Influenza aviaire – Mesures applicables à la suite de la confirmation d'un foyer IAHP dans un établissement

Table des matières

I – CIRCUITS DE DISTRIBUTION DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE.....	2
1.1 – Circuits de distribution.....	2
1.2 – Exigences pour les établissements du secteur alimentaire.....	3
II – RECENSEMENT DES ÉTABLISSEMENTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE DÉSIGNÉS.....	4

ANNEXES :

ANNEXE I : Fiche : circuits de commercialisation et de distribution des viandes d'oiseaux détenus en cas de confirmation d'influenza aviaire hautement pathogène	
ANNEXE II : Fiche : circuits de commercialisation et de distribution des œufs et des ovoproduits en cas de confirmation d'influenza aviaire hautement pathogène	
ANNEXE III : Fiche : circuits de commercialisation et de distribution des viandes de petit gibier sauvage à plumes en cas de confirmation d'influenza aviaire hautement pathogène	
ANNEXE IV : Fiche : marques spéciales	
ANNEXE V : Fiche : mesures de fonctionnement et de biosécurité dans les établissements d'abattage	
ANNEXE VI : Fiche : mesures de fonctionnement et de biosécurité dans les ateliers de découpe et de transformation	
ANNEXE VII : Fiche : nettoyage et désinfection des établissements du secteur alimentaire	
ANNEXE VIII : Fiche : nettoyage et désinfection des véhicules et caisses de transport	
ANNEXE IX : Fiche : traitement d'atténuation pour l'IAHP	
ANNEXE X : Demande d'autorisation pour l'abattage de volailles en établissement d'abattage non agréé - modèle	
ANNEXE XI : Compte-rendu du contrôle d'abattage en établissement d'abattage non agréé – modèle	
ANNEXE XII : modèle de laissez-passer sanitaire	
ANNEXE XIII : Fiche : certification zoosanitaire	

L'Influenza aviaire hautement pathogène (IAHP) est une infection virale hautement contagieuse chez tous les oiseaux, susceptible d'entraîner une mortalité extrêmement importante des animaux et de ce fait d'importantes pertes économiques. La maladie est catégorisée A, pathologie absente du territoire communautaire contre laquelle chaque État membre doit mettre en œuvre des mesures de lutte pour une éradication immédiate. Afin de trouver un équilibre entre mesures sanitaires et poursuite d'une activité économique lorsque cela est possible, il convient d'organiser la gestion précoce des œufs et des viandes (fraîches et transformées)¹ destinés à la consommation humaine issus des oiseaux détenus² ou sauvages³ en cas de suspicion ou de confirmation d'un cas d'IAHP afin de limiter la propagation du virus.

La présente instruction précise les modalités de gestion des œufs et des viandes destinés à la consommation humaine issus d'oiseaux y compris lorsque les animaux sont abattus dans des établissements d'abattage non agréés (EANA) ou dans des salles d'abattage agréées à la ferme (SAAF). La gestion des sous-produits animaux n'est pas traitée dans la présente instruction à l'exception de la filière œufs. Les plumes issues d'oiseaux détenus ou sauvages et faisant l'objet de mesures de restriction vis-à-vis de l'IAHP sont automatiquement considérées comme des sous-produits animaux⁴.

Cette instruction technique ne traite pas des autres mesures de gestion applicables à la suite de la confirmation d'un foyer IAHP dans un établissement (exemples : dérogations à l'interdiction de mouvements des oiseaux, mesures de biosécurité en élevage ou vis-à-vis des moyens de transport). Ces mesures sont notamment précisées par instruction technique DGAL/SDPAL/2021-148 du 25/02/2021 qui sera modifiée en conséquence.

Cette instruction remplace la partie "2.9 Gestion des denrées (viandes et œufs issus d'animaux originaires de la zone réglementée" de l'instruction technique DGAL/SDPAL/2021-148 du 25/02/2021.

Il est rappelé que les mouvements concernant les oiseaux, les produits qui en sont issus et autres matériels à l'intérieur, à partir ou à destination de la zone réglementée sont **interdits** sauf dérogation accordée à la suite d'une analyse de risque dont l'évaluation indique que le risque de propagation de la maladie est négligeable.

Cette interdiction concerne également les mouvements d'oiseaux et de produits provenant de zone indemne et traversant la zone réglementée. Toutefois, une dérogation peut être accordée si les transports peuvent se réaliser :

- sans arrêt ni déchargement dans la zone réglementée ;
- en privilégiant les grands axes routiers ou ferroviaires ;
- en évitant de passer à proximité d'établissements détenant des oiseaux.

Une vigilance accrue est demandée aux agents des directions départementales en charge de la protection des populations (DDecPP) pour la gestion de ces moyens de transport susceptibles de diffuser la maladie à l'extérieur de la zone réglementée.

Les dispositions prévues dans la présente instruction et dans ses annexes représentent les mesures

-
- 1 Pour la présente instruction, on considère comme « viande » les viandes fraîches au sens des points 1.1 et 1.10 de l'annexe I du règlement (CE) n°853/2004 du Parlement et du Conseil du 29 avril 2004, les viandes hachées au sens du point 1.13, les préparations de viandes au sens du point 1.15 et les produits à base de viandes au sens du point 7.1.
 - 2 Pour la présente instruction, les oiseaux détenus sont : les volailles au sens du point 1.3 de l'annexe I du règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 et les ratites.
 - 3 Pour la présente instruction, les oiseaux sauvages sont les petits gibiers sauvages à plumes.
 - 4 Par exemple, la transformation en produit hautement raffinés à destination de la consommation humaine est interdite ».

minimales pour autoriser le mouvement des viandes et des œufs issus d'oiseaux provenant de zone réglementée.

Si les garanties ne sont pas apportées permettant d'éviter tout risque de propagation de la maladie via les produits carnés, les œufs ou les ovoproduits, le préfet peut décider d'imposer des mesures supplémentaires ou de suspendre la mise sur le marché des produits. Notamment si les conditions de dérogation de mouvements des oiseaux provenant de zone réglementée, exigées par la réglementation européenne, ne sont pas respectées, la mise sur le marché des viandes et des œufs provenant des oiseaux concernés ne peut pas s'envisager.

Point d'attention : les notes de service et instructions techniques identifiées dans la présente instruction peuvent être amenées à évoluer.

I – CIRCUITS DE DISTRIBUTION DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE

En cas d'apparition d'un foyer d'IAHP dans des établissements détenant des oiseaux ou dans la faune sauvage, des mesures de lutte contre la maladie sont prises immédiatement et mises en application. Ces mesures portent notamment sur les circuits de distribution des produits d'origine animale et sur le fonctionnement des établissements du secteur alimentaire.

1.1 – Circuits de distribution

La loi santé animale (règlement (UE) n°2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016), ainsi que le règlement délégué (UE) n°2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019 sont entrés en application le 21 avril 2021.

Ces textes précisent notamment les conditions de dérogation à l'interdiction de circulation des produits carnés, des œufs et d'ovoproduits issus d'oiseaux détenus ou sauvages provenant d'une zone réglementée.

La localisation de l'établissement du secteur alimentaire produisant, entreposant ou transformant des viandes ou des œufs n'a pas d'impact sur le devenir des produits issus de cet établissement, sous réserve que l'établissement ne présente pas de risque de propagation de la maladie notamment par le respect des mesures de biosécurité. Ainsi, des viandes et des œufs issus d'un élevage situé hors zone réglementée, et produits, entreposés ou transformés dans un établissement du secteur alimentaire situé en zone réglementée, ne seront pas soumis à restriction de commercialisation y compris en ce qui concerne les échanges intracommunautaires sous réserve qu'au cours du processus de production, du stockage et du transport, les animaux et les produits aient été clairement séparés⁵ de ceux qui sont soumis à des mesures de restriction vis-à-vis de l'IAHP.

L'abattage de volailles en EANA situé en zone réglementée est interdit sauf dérogation; ces volailles peuvent cependant être abattues dans un abattoir agréé (voir annexe I).

Pour les produits issus d'oiseaux provenant de zones soumises à des mesures de restriction vis-à-vis de l'IAHP, des conditions spécifiques de commercialisation ou de distribution des viandes, des œufs et des ovoproduits sont fixées en fonction des zones. Les zones réglementées sont les suivantes :

5 A toutes les étapes de la production, les oiseaux provenant de zone indemne ou les produits qui en sont issus ne doivent pas être détenus, abattus, stockés, transportés ou transformés dans les mêmes locaux ou véhicules que les oiseaux provenant de zone réglementée ou les produits qui en sont issus. Toutefois, pour des besoins logistiques une séparation temporelle peut être mise en place dans les établissements incluant un nettoyage et une désinfection obligatoires avant de recevoir de nouveaux animaux ou produits provenant de zone indemne. Des précisions sont apportées sur cette notion de séparation en annexes V et VI de la présente instruction.

- cas d'une suspicion chez des oiseaux détenus: zone réglementée temporaire (ZRT) ;
- cas d'IAHP confirmé chez des oiseaux détenus : zone de protection (ZP), zone de surveillance (ZS), le cas échéant zones réglementées supplémentaires (ZRS) situées autour ou à proximité immédiate des zones de protection et de surveillance. Les mesures prises dans les zones réglementées supplémentaires sont les mêmes que celles mises en place dans la zone de surveillance ;
- cas d'IAHP confirmé chez des oiseaux sauvages : zone infectée (ZI).

Les zones précisées dans la présente instruction sont celles détaillées par le règlement (UE) n°2020/687. En cas de mise en place de zones complémentaires, les modalités de gestion des viandes et des œufs seront précisées.

Des tableaux synthétiques précisant les conditions de mise sur le marché des viandes, des œufs et des ovoproduits destinés à la consommation humaine dans les différentes zones définies et en fonction des différents scénarios sont annexés à la présente instruction :

- annexe I concernant les viandes issues d'oiseaux détenus abattus dans des établissements d'abattage ;
- annexe II concernant la gestion des œufs et ovoproduits destinés à la consommation humaine ;
- annexe III concernant la gestion des viandes de petit gibier sauvage à plumes.

Comme rappelé précédemment, les modalités de commercialisation ou de distribution des produits précisées dans ces annexes ne peuvent s'envisager que si les conditions de mouvements des animaux originaires des zones réglementées sont respectées.

Les dispositions prévues dans ces annexes s'appliquent pendant **21 jours au moins** dans la zone de protection et pendant **9 jours supplémentaires** dans la zone de surveillance (à compter de la réalisation du nettoyage-désinfection du dernier foyer).

1.2 – Exigences pour les établissements du secteur alimentaire

Les mesures minimales suivantes doivent être prévues dans le plan de maîtrise sanitaire des exploitants du secteur alimentaire recevant des animaux ou des produits soumis à des mesures de restriction. Ces mesures doivent être strictement appliquées :

- la mise en place d'une séparation stricte (temporelle et/ou physique) :
 - † entre les oiseaux détenus provenant de zone réglementée et les oiseaux détenus ne provenant pas de zone réglementée ;
 - † entre les œufs issus d'oiseaux provenant de zone réglementée ou les viandes fraîches⁶ issus d'oiseaux provenant de zone de protection et les autres produits des espèces répertoriées. Si le système de traçabilité du professionnel n'est pas suffisamment performant, cette exigence de séparation avec les autres viandes et produits des espèces répertoriées peut également être imposée :
 - pour les viandes issues d'animaux provenant de zone de surveillance ou de zone réglementée supplémentaire ;
 - pour les viandes issues d'animaux provenant de zone de protection et ayant subi un traitement d'atténuation ;
 - pour les produits contenant l'ensemble des viandes répertoriées ci-dessus.

En effet, cette séparation, exigée par la réglementation, a pour but d'une part de limiter le risque de propagation de l'IAHP, mais également de garantir que les produits de niveaux

⁶ Pour la présente instruction on entend par « viandes fraîches » les viandes n'ayant pas subi de traitement d'atténuation prévu à l'annexe VII du règlement (UE) n°2020/687 dans un établissement désigné.

sanitaires différents ne sont pas mélangés lorsque des restrictions à leur commercialisation sont exigées. Les modalités de mise en place de cette séparation sont détaillées en annexes II, V et VI de la présente instruction.

- la mise en place de mesures renforcées de biosécurité pour les moyens de transport et les personnes évoluant dans l'établissement : le personnel, le service vétérinaire d'inspection (SVI), les transporteurs et les visiteurs ;
- la mise en place d'un nettoyage et d'une désinfection adaptés contre le virus dans l'ensemble de l'établissement y compris vis-à-vis des moyens de transport des animaux ou des produits (*Cf. annexes VII et VIII de la présente instruction*). Une vigilance particulière doit être apportée pour tout matériel et équipement provenant d'un élevage situé en zone réglementée ;
- la mise en place d'une traçabilité interne renforcée pour les produits soumis à des mesures de restriction et comprenant, si besoin, la transmission d'informations complémentaires aux établissements destinataires des denrées alimentaires pour des besoins de certification zoosanitaire lors d'échanges intracommunautaires. Il appartient à l'exploitant du secteur alimentaire expéditeur de mettre en place les mesures nécessaires pour que l'établissement destinataire soit clairement informé de la zone d'origine des produits et de leur devenir possible *via* notamment des informations reportées sur le bon de livraison, le laissez-passer sanitaire, le certificat zoosanitaire, l'étiquetage du produit et/ou la transmission d'instructions ;
- la gestion des produits soumis à des mesures de restriction de police sanitaire conformément aux exigences réglementaires ;
- l'apposition d'une marque d'identification «CARRÉE» ou « OVALE BARRÉE » lorsque cela s'impose (*Cf. Annexe IV – Fiche : marques spéciales apposées sur les viandes*) ;
- l'application obligatoire d'un traitement d'atténuation tel que prévu à l'annexe VII du règlement (UE) n°2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019 pour les produits revêtus d'une marque d'identification « OVALE BARRÉE » (*Cf. Annexe IX – Fiche : synthèse des traitements d'atténuation*) ;
- la mise en place d'une certification zoosanitaire pour tous les produits issus d'oiseaux provenant de zone réglementée et destinés à faire l'objet d'échanges intracommunautaires. Le règlement d'exécution (UE) 2020/2235 de la Commission du 16 décembre 2020 établit les modèles de certificat zoosanitaire (*Cf. Annexe XIII – Fiche: certification zoosanitaire*).

Les attendus en matière de fonctionnement et de biosécurité pour les établissements du secteur alimentaire sont précisés dans des fiches spécifiques :

- annexe II : fiche précisant les mesures de biosécurité pour les centres d'emballage d'œufs et les établissements producteurs d'ovoproduits ;
- annexe V : fiche précisant les mesures de biosécurité dans les établissements d'abattage ;
- annexe VI : fiche précisant les mesures de biosécurité dans les ateliers de découpe et de transformation.

II – RECENSEMENT DES ÉTABLISSEMENTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE DÉSIGNÉS

Les DDecPP communiquent au bureau des établissements d'abattage et de découpe (bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr) ou au bureau des établissements de transformation et de distribution (betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr) les coordonnées des établissements du secteur alimentaire acceptant de recevoir des animaux ou des produits soumis à des mesures de restriction et respectant les conditions décrites dans la présente instruction. Il s'agit en particulier :

- des abattoirs agréés acceptant de recevoir des animaux provenant de zone de protection, de

- surveillance et de zone réglementée supplémentaire (liste à transmettre au BEAD) ;
- des établissements agréés acceptant de recevoir des viandes devant être soumises à un traitement d'atténuation obligatoire (liste à transmettre au BEAD en ce qui concerne les ateliers de découpe et au BETD en ce qui concerne les établissements de transformation) ;
- des centres d'emballage d'œufs et des établissements producteurs d'ovoproduits acceptant de recevoir des œufs en provenance de zone de protection, de surveillance et de zone réglementée supplémentaire (liste à transmettre au BETD).

Un contrôle renforcé de ces établissements est demandé afin de vérifier le respect des exigences réglementaires en ce qui concerne les circuits de distribution des produits et le respect des mesures de biosécurité.

Afin de préserver la possibilité d'échanger et d'exporter les produits d'origine animale des espèces sensibles, il convient que les règles minimales détaillées dans la présente instruction soient respectées par l'ensemble des acteurs de la filière.
--

Vous voudrez bien me faire part de toute difficulté d'application de cette instruction.

Bruno Ferreira

Directeur général de l'alimentation

ANNEXE I	Intitulé de la mesure	Circuits de commercialisation et de distribution des viandes d’oiseaux détenus en cas de confirmation d’influenza aviaire hautement pathogène
	Scénarios	Tous les scénarios
	Pilote	DDecPP, SRAL (coordination)
	En lien avec	Professionnels du secteur alimentaire
	Phases	Toutes les phases
	Zones concernées	Toutes les zones soumises à des mesures de restriction vis-à-vis de l’IAHP
	Cette fiche concerne	Tous les exploitants du secteur alimentaire abattant des oiseaux, ou manipulant, stockant, transformant ou transportant des produits carnés

1. OBJECTIFS DE LA MESURE

En fonction de la zone de provenance des animaux, les conditions permettant l’abattage ou la consommation des viandes issues d’oiseaux détenus¹ seront différentes.

Sans préjuger du respect des règles de biosécurité² et des dispositions autorisant le mouvement des animaux vers l’établissement d’abattage, la présente fiche précise les modalités de distribution des viandes issues d’oiseaux détenus en cas de mise en place de zones réglementées vis-à-vis de l’influenza aviaire hautement pathogène (IAHP).

La localisation de l’établissement du secteur alimentaire (abattoir, atelier de découpe, établissement de transformation, entrepôt) n’a pas d’incidence sur le devenir des viandes. Toutefois, il est préférable que les oiseaux et les viandes soumis à des mesures de restriction soient acheminés dans un établissement situé dans la zone réglementée concernée ou aussi près que possible de la zone réglementée.

Les mesures détaillées dans la présente fiche sont des dispositions minimales pour déroger à l’interdiction de mouvements d’oiseaux ou de produits à l’intérieur, à partir et à destination de la zone réglementée. Aussi, les préfets peuvent décider d’interdire certains mouvements ou d’imposer des mesures supplémentaires si les conditions de mise sur le marché des produits ne permettent pas de garantir l’absence de risque de propagation de la maladie.

2. CONDITIONS DE DÉCLENCHEMENT ET DE LEVÉE DE MESURE

En cas de mise en place de zones réglementées vis-à-vis de l’IAHP sur le territoire national et durant toute la durée où ces zones sont actives.

3. ENTITÉS EN CHARGE DE LA MISE EN ŒUVRE

Exploitants du secteur alimentaire, agents de la direction départementale en charge de la protection des populations (DDecPP), service régional de l’alimentation (SRAL).

¹ Pour la présente fiche, les oiseaux détenus sont : les volailles au sens du point 1.3 de l’annexe I du règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 et les ratites.

² Cf. fiches relatives aux règles de biosécurité dans les établissements du secteur alimentaire

4. MODE OPÉRATOIRE

Définitions pour cette fiche :

- « **Abattage en exploitation – usage domestique privé** » : en application de l'article R.231-6 du code rural et de la pêche maritime, la mise à mort hors d'un abattoir est autorisée lors de l'abattage des animaux des espèces caprine, ovine, porcine ainsi que des volailles et des lagomorphes d'élevage, dès lors que cet abattage est réalisé par la personne qui les a élevés et que la totalité des animaux abattus est réservée à la consommation de sa famille.
- « **EANA** » : établissement d'abattage non agréé en vertu des articles D. 654-3 à D. 654-5 du code rural et de la pêche maritime.
- « **SAAF** » : salle d'abattage agréée à la ferme conformément au chapitre VI de la section II de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale et à la section III, annexe VI de l'arrêté ministériel du 18/12/2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.
- « **Abattoir** » : établissement agréé utilisé pour l'abattage et l'habillage des animaux dont la viande est destinée à la consommation humaine.
- « **Établissements d'abattage** » : les abattoirs agréés, les SAAF et les EANA.

A – POINTS D'ATTENTION

Ce chapitre apporte des compléments aux chapitres B et C de la présente fiche. Sa lecture est un préalable indispensable avant d'étudier les chapitres suivants.

Sous réserve du respect des conditions de biosécurité et de dérogation pour les sorties pour abattage immédiat³, les oiseaux originaires d'une exploitation en zone de protection, de surveillance et en zone réglementée supplémentaire sont abattus au sein d'un **abattoir agréé** (y compris en SAAF). Sauf dérogation prévue au point « A.2 Les établissements d'abattage non agréés » de la présente fiche, **l'abattage en EANA est interdit**. Les conditions suivantes doivent être respectées :

- les inspections *ante-mortem* et *post-mortem* avec un résultat favorable sont réalisées par un **vétérinaire officiel** ;
- le lot est abattu séparément ou à des moments différents des autres oiseaux, de préférence à la fin de la journée de travail (*Cf. annexe V de la présente instruction*). Les opérations de nettoyage et de désinfection qui s'ensuivent doivent être terminées avant que l'abattage d'autres oiseaux puisse être mis en œuvre ;
- Le lot est identifié spécifiquement et stocké séparément des autres lots (*Cf. annexe V de la présente instruction*).

A.1 Les viandes issues de volailles⁴ provenant de zone de protection :

La mise sur le marché de volailles parées (présence de plumes sur le cou, les ailes ou le croupion) est interdite.

A.2 Les établissements d'abattage non agréés :

En zone de protection, en zone de surveillance et en zone réglementée supplémentaire, l'abattage en EANA de volailles de l'exploitation est interdit⁵. Après examen clinique et examens en laboratoire favorables lorsque ces derniers sont obligatoires, les volailles peuvent être autorisées à être transportées vers un abattoir agréé situé aussi près que possible de l'élevage et de préférence dans la zone réglementée de l'exploitation d'origine⁶. Toutefois, en zone de

³ En application du règlement (UE) n°2020/687, les mouvements d'animaux à partir d'une zone réglementée à destination d'un abattoir ne peuvent être autorisés que si ces mouvements ne présentent pas de risque de propagation de la maladie en se fondant notamment sur les éléments suivants :

- Une visite de l'exploitation permettant en particulier de vérifier la mise en œuvre des mesures appliquées pour prévenir l'introduction ou la propagation de la maladie ;
- Un examen clinique dont les résultats se sont révélés favorables ;
- Si nécessaire, un examen en laboratoire, dont les résultats se sont révélés favorables. Aucun animal dont les analyses sont obligatoires n'est autorisé à quitter l'exploitation sans l'obtention de ces résultats.

⁴ « Volailles » : les oiseaux d'élevage, y compris les oiseaux qui ne sont pas considérés comme domestiques, mais qui sont élevés en tant qu'animaux domestiques, à l'exception des ratites.

⁵ Cf. article 16 de l'arrêté du 18 janvier 2008 fixant des mesures techniques et administratives relatives à la lutte contre l'influenza aviaire.

⁶ Cf. articles 29 et 44 du règlement (UE) n°2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019.

surveillance et en zone réglementée supplémentaire, une dérogation peut être accordée pour l'abattage de volailles détenues en EANA si à la suite d'une évaluation réalisée par les autorités locales et en concertation avec la direction générale de l'alimentation (DGAL), il apparaît que le risque de propagation de la maladie est négligeable. Cette autorisation est accordée par le préfet du département d'implantation de l'établissement à la suite d'une demande de l'exploitant comprenant *a minima* les éléments suivants (Cf. *annexe X de la présente instruction*) :

- la localisation géographique de l'exploitation comprenant l'EANA ;
- la date d'abattage programmée ;
- le nombre et les espèces de volailles destinées à être abattus ;
- le vétérinaire sanitaire de l'élevage de volailles en charge de la réalisation de l'examen clinique et de prélèvements éventuels ;
- les modalités de commercialisation ou de distribution des viandes.

Cette autorisation ne peut être accordée qu'aux élevages respectant les mesures de biosécurité (Cf. [arrêté ministériel du 29 septembre 2021](#) relatif aux mesures de biosécurité applicables par les opérateurs et les professionnels liés aux animaux dans les établissements détenant des volailles ou des oiseaux captifs dans le cadre de la prévention des maladies animales transmissibles aux animaux ou aux êtres humains).

La demande est à transmettre **avant chaque abattage**. Par dérogation, une seule demande peut être réalisée pour un abattage récurrent selon un planning d'abattage défini préalablement. Pour des besoins organisationnels, les délais de transmission de la demande doivent être discutés avec la DDecPP. L'examen clinique et les éventuels prélèvements en vue de la recherche de l'IAHP doivent être réalisés selon les mêmes dispositions que celles prévues pour déroger à l'interdiction de mouvements des animaux vers un abattoir agréé. **Les conclusions de ces examens doivent être favorables pour pratiquer cet abattage.**

Un contrôle renforcé des animaux, des carcasses et des abats doit être pratiqué par l'exploitant de l'EANA au moment de l'abattage. L'échantillon de carcasses devant *a minima* faire l'objet d'un contrôle renforcé comprenant une éviscération obligatoire est de 5% du lot⁷ d'animaux abattus. À l'occasion de ces contrôles et en présence de signes de suspicion de l'IAHP, la DDecPP est immédiatement informée et met en place les mesures de gestion des suspicions d'IAHP en élevage. Des supports de présentation des critères cliniques et lésionnels de suspicion de l'IAHP sont accessibles sur le site intranet du ministère chargé de l'agriculture *via* le lien suivant : <http://intranet.national.agri/Repertoire-lesionnel-IAHP>. Ces critères doivent parfaitement être connus de l'exploitant pour identifier les cas suspects.

À l'issue de ces contrôles, un compte-rendu complété par l'exploitant de l'EANA est adressé à la DDecPP dans les 48 heures qui suivent l'abattage (Cf. *annexe XI de la présente instruction*). Ce compte-rendu peut consister en la transmission d'une copie du registre d'abattage si ce dernier comprend *a minima* les informations listées dans le modèle de compte-rendu.

⁷ On entend par « lot » : tout ensemble constitué d'animaux de la même espèce détenus dans un même bâtiment ou un même enclos.

En ce qui concerne la cession des viandes issues de ces abattages, il est important de noter que l'exploitant doit mettre en place les mesures nécessaires afin d'éviter les risques de diffusion du virus lors du transport des viandes et *via* sa clientèle. En particulier, **les clients ne peuvent pas avoir accès à la zone d'élevage**. Les dispositions relatives aux modalités de cession des produits issus des EANA et prévues par arrêté ministériel du 10 octobre 2008 pris pour l'application des articles D. 654-3 à D. 654-5 du code rural et de la pêche maritime demeurent obligatoires. Aussi, à propos de l'étiquetage, le numéro d'identification de l'établissement d'abattage non agréé ne peut en aucun cas être inscrit dans un ovale ou un rond. Pour des besoins de présentation, le numéro EANA est représenté dans la présente fiche dans un encart « rectangulaire ».

A.3 L'abattage d'animaux sur un site adjacent à un élevage hors EANA (abattage uniquement des oiseaux provenant de l'élevage dans un abattoir agréé) :

L'abattage peut être autorisé par le préfet uniquement si :

- le statut et la localisation de l'établissement permettent de réaliser cet abattage (*Cf. schémas ci-dessous*) ;
- les animaux ont fait l'objet d'un examen clinique, dont les résultats se sont révélés favorables ;
- les animaux ont fait l'objet d'un examen de laboratoire, dont les résultats se sont révélés favorables lorsque ces analyses sont obligatoires pour autoriser la sortie des animaux du bâtiment ou de la zone d'élevage ;
- les mesures de biosécurité sont respectées.

Pour des besoins logistiques, l'inspection *ante mortem* peut être conjointe à la visite sanitaire et notamment si le vétérinaire intervenant est habilité pour réaliser une IAM⁸. Par ailleurs, les prélèvements sur les animaux peuvent être réalisés au cours de l'inspection *post mortem* par le vétérinaire sous réserve que l'ensemble des produits issus de l'abattage (y compris les sous-produits animaux) soient conservés en attente des résultats d'analyses. Ce dernier point

ne peut pas s'appliquer dans les SAAF dans la mesure où l'éviscération des carcasses doit obligatoirement être réalisée dans un abattoir ou dans un atelier de découpe agréé (*Cf. chapitre VI, section II, annexe III du règlement (CE) n°853/2004*).

A.4 Le traitement d'atténuation :

L'établissement de transformation agréé **désigné** pour réaliser le traitement d'atténuation des produits doit être situé **dans la même zone réglementée ou aussi près que possible de la zone réglementée**. Ses activités doivent être **supervisées par la DDecPP**. Le passage des viandes par un **atelier de découpe agréé** situé dans la même zone réglementée ou aussi près que possible de la zone réglementée avant envoi à l'établissement de transformation est possible si au cours du processus de production, de stockage et de transport les viandes ont été clairement séparées des autres viandes (*Cf. annexe VI de la présente instruction*) et si le transport est réalisé sous **laissez-passer sanitaire** dans des **emballages/conteneurs sécurisés**.

⁸ Cf. articles L231-1 à L231-3 du code rural et de la pêche maritime

A.5 Transport sécurisé :

Les viandes issues d'animaux provenant de zone de protection et devant faire l'objet d'un **traitement d'atténuation** prévu par le règlement (UE) n°2020/687 (annexe IX), doivent être transportées dans des **emballages** ou dans **conteneurs sécurisés**. On entend par emballages ou conteneurs sécurisés, la mise en place par les exploitants du secteur alimentaire d'un dispositif inviolable jusqu'à la prise en charge du lot par l'établissement destinataire.

Si, au cours de contrôles réalisés par les agents des DDecPP, il est constaté que les règles minimales relatives à la gestion des viandes issues d'animaux provenant de zone de protection à destination d'un établissement de transformation ne sont pas respectées, il peut être exigé par l'autorité compétente locale la **pose de scellés** sur les conteneurs par les agents des DDecPP avant chaque envoi de viandes ou l'obligation d'identifier les produits avec une **marque spéciale « CARRÉE »** obligeant à leur mise sur le marché **uniquement sur le territoire national** même après transformation.

A.6 Le laissez-passer sanitaire (LPS) :

Le LPS est obligatoire pour tout mouvement de viandes devant faire l'objet d'un traitement d'atténuation dans un établissement désigné. Ces viandes sont revêtues d'une marque d'identification « OVALE BARRÉE ».

Un modèle de document est accessible en annexe XII de la présente instruction. D'autres modèles de documents peuvent être utilisés par les DDecPP sous réserve que les informations minimales détaillées dans le modèle présenté en annexe XII soient reprises. Si besoin, les DDecPP peuvent instaurer une démarche de téléprocédure pour remplir les LPS.

Toute demande de LPS est à effectuer auprès de la **DDecPP du lieu de départ** des denrées alimentaires sous un **délai fixé par la DDecPP** pour des besoins organisationnels.

Il n'est pas nécessaire que la DDecPP soit présente sur le site de chargement pour compléter le LPS. Ce dernier peut être pré-rempli par l'exploitant du secteur alimentaire et transmis par voie dématérialisée à la DDecPP instructrice. Cette dernière informe dès lors la DDecPP du département de destination de l'envoi de viandes fraîches issues d'animaux provenant de zone de protection dans un établissement agréé situé dans leur département. Le LPS est délivré lorsque les DDecPP des lieux de départ et d'arrivée des marchandises ont donné leur accord à ce mouvement.

Après réception par l'établissement destinataire, le LPS est complété par l'exploitant qui atteste de la réception complète ou incomplète des produits et renvoie une copie aux DDecPP des lieux de départ et d'arrivée.

A.7 La certification zoosanitaire :

La certification zoosanitaire est obligatoire lors d'échanges intra-communautaires de denrées alimentaires issues d'oiseaux provenant d'élevages situés en zone de protection, en zone de surveillance ou en zone réglementée supplémentaire y compris lorsque les produits ont subi un traitement d'atténuation conformément à l'article 167 du règlement (UE) n°2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016. Avant d'éditer un certificat zoosanitaire, il

convient de vous rapprocher du bureau des établissements d'abattage et de découpe (BEAD)⁹ ou du bureau des établissements de transformation et de distribution (BETD)¹⁰ afin de vérifier que les autorités de l'Etat membre de destination ont bien été avisées des expéditions de produits issus d'animaux provenant de zone réglementée.

Une certification zoosanitaire est également imposée pour les mouvements de produits issus d'oiseaux provenant de zone réglementée sur le territoire national. Toutefois dans ce cas, la certification zoosanitaire n'est pas obligatoire si un autre système garantissant la traçabilité de l'envoi desdits produits est en place et que ces produits répondent aux conditions de police sanitaire applicables à de tels mouvements. Ainsi, pour les mouvements de viandes fraîches provenant d'oiseaux détenus en zone de protection et devant faire l'objet d'un traitement d'atténuation dans un établissement désigné, la certification zoosanitaire est remplacée par un laissez-passer sanitaire (*Cf. point « A.6 Le laissez-passer sanitaire » de la présente fiche*).

Pour des besoins de traçabilité, il est essentiel que l'information sur l'origine des animaux provenant de zone réglementée et constituant le lot de viandes ou de produits contenant ces viandes soit communiquée par l'établissement expéditeur à l'établissement destinataire tout au long de la chaîne de production *via* notamment le bon de livraison, le laissez-passer sanitaire, le certificat zoosanitaire, l'étiquetage du produit et/ou un courrier d'information.

Si besoin, vous pouvez vous reporter à l'annexe XIII de la présente instruction présentant les modalités d'édition des certificats zoosanitaires.

⁹ bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr

¹⁰ betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr



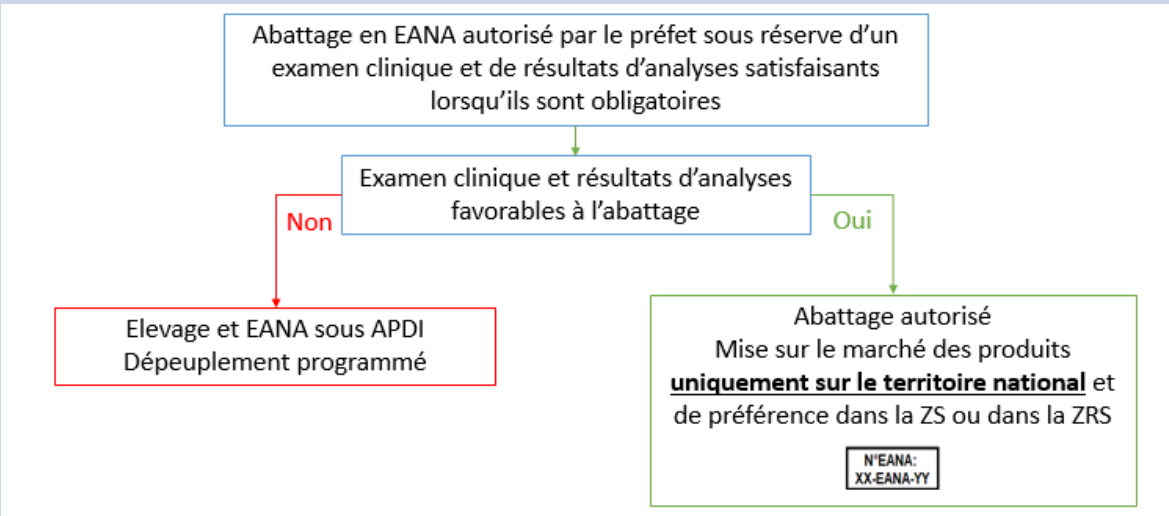
B - CAS DANS LA FAUNE SAUVAGE

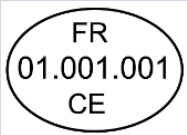
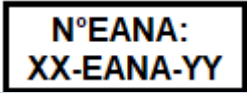
Modalités d’abattage	Origine des oiseaux détenus : Zone infectée et zone indemne
Etablissements d’abattage	<div>FR 01.001.001 CE</div> OU <div>N°EANA: XX-EANA-YY</div> <p>Absence de restriction à la mise sur le marché</p>
Abattage en exploitation – usage domestique privé	Autorisé

C - CAS EN ELEVAGE

	Origine des oiseaux détenus : Zone réglementée temporaire (ZRT)
Modalités d’abattage	Absence de mouvements
Abattoir agréé	Interdit
SAAF	
EANA	
Abattage en exploitation – usage domestique privé	Non recommandé

Origine des oiseaux détenus : Zone de protection (ZP)	
Modalités d'abattage	Respect des exigences réglementaires en ce qui concerne le mouvement des animaux
Abattoir agréé	<p>Marché d'identification ovale barrée FR 01.001.001 CE</p> <p>Traitement d'atténuation envisagé ?</p> <p>Oui</p> <p>Transport dans des conteneurs ou dans des emballages sécurisés des viandes fraîches avec un laissez-passer sanitaire vers un établissement de transformation agréé</p> <p>Après traitement d'atténuation : Marché d'identification ovale FR 01.001.001 CE</p> <p>Mise sur le marché sur le territoire national sans restriction</p> <p>Non</p> <p>Mise sur le marché des viandes <u>uniquement sur le territoire national</u> Certificat zoosanitaire non exigé</p> <p>Echanges intracommunautaires de produits transformés possibles avec certificat zoosanitaire</p>
SAAF	<p>Marché d'identification ovale barrée FR 01.001.001 CE</p> <p>Traitement d'atténuation envisagé ?</p> <p>Oui</p> <p>Transport dédié des carcasses non éviscérées vers un abattoir ou un atelier de découpe agréé accompagnées d'un laissez-passer sanitaire</p> <p>Après traitement d'atténuation: Marché d'identification ovale FR 01.001.001 CE</p> <p>Mise sur le marché sur le territoire national sans restriction</p> <p>Non</p> <p>Mise sur le marché des viandes <u>uniquement sur le territoire national</u> Certificat zoosanitaire non exigé</p> <p>Echanges intracommunautaires de produits transformés possibles avec certificat zoosanitaire</p>
EANA	Interdit
Abattage en exploitation – usage domestique privé	Non recommandé

Origine des oiseaux détenus : Zone de surveillance (ZS) et zones réglementées supplémentaires (ZRS)	
Modalités d'abattage	Respect des exigences réglementaires en ce qui concerne le mouvement des animaux
Abattoir agréé	 <p>Absence de restriction à la mise sur le marché des viandes – certificat zoosanitaire obligatoire lors d'échanges intracommunautaires</p>
SAAF	<p>Transport dédié des carcasses non éviscérées vers un abattoir ou un atelier de découpe agréé et accompagnées du laissez-passer sanitaire</p>  <p>Absence de restriction à la mise sur le marché des viandes – certificat zoosanitaire obligatoire lors d'échanges intracommunautaires</p>
EANA	 <pre> graph TD A[Abattage en EANA autorisé par le préfet sous réserve d'un examen clinique et de résultats d'analyses satisfaisants lorsqu'ils sont obligatoires] --> B[Examen clinique et résultats d'analyses favorables à l'abattage] B -- Non --> C[Elevage et EANA sous APDI Dépeuplement programmé] B -- Oui --> D[Abattage autorisé Mise sur le marché des produits uniquement sur le territoire national et de préférence dans la ZS ou dans la ZRS N°EANA: XX-EANA-YY] </pre>
Abattage en exploitation – usage domestique privé	Autorisé

	Origine des oiseaux détenus : Zone indemne
Modalités d'abattage	Sans objet
Abattoir agréé	<div>   </div> <p>Absence de restriction à la mise sur le marché des viandes</p>
SAAF	
EANA	
Abattage en exploitation	Autorisé

5. RÉFÉRENCES JURIDIQUES ET DOCUMENTAIRES

Les sites intranet relatifs aux PISU et ceux du bureau des établissements d'abattage et de découpe (BEAD) et du bureau des établissements de transformation et de distribution (BETD) :

- proposent une veille réglementaire et documentaire sur le sujet ;
- des modèles de documents ;
- la liste des établissements autorisés à fabriquer des estampilles ;
- des fiches sur les règles minimales à respecter pour envisager de mettre sur le marché des viandes soumises à des mesures de restriction vis-à-vis de l’IAHP.

Références réglementaires :

- Règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale (« législation sur la santé animale »).
- Règlement délégué (UE) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles relatives à la prévention de certaines maladies répertoriées et à la lutte contre celles-ci.
- Code rural et de la pêche maritime.
- Arrêté ministériel du 14 octobre 2005 fixant les règles générales de police sanitaire relatives aux produits issus d’animaux terrestres et destinés à la consommation humaine.
- Arrêté ministériel du 18 janvier 2008 fixant des mesures techniques et administratives relatives à la lutte contre l’influenza aviaire.
- Arrêté du 14 mars 2018 relatif aux mesures de prévention de la propagation des maladies animales via le transport par véhicules routiers d’oiseaux vivants.
- Arrêté ministériel du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d’origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.
- Arrêté du 29 septembre 2021 relatif aux mesures de biosécurité applicables par les opérateurs et les professionnels liés aux animaux dans les établissements détenant des volailles ou des oiseaux captifs dans le cadre de la prévention des maladies animales transmissibles aux animaux ou aux êtres humains.

ANNEXE II	Intitulé de la mesure	Circuits de commercialisation et de distribution des œufs de consommation et des ovoproduits
	Scénarios	Tous les scénarios
	Pilote	DDecPP, SRAL (coordination)
	En lien avec	Professionnels du secteur alimentaire
	Phases	Toutes les phases
	Zones concernées	Toutes les zones soumises à des mesures de restriction vis-à-vis de l'IAHP suite à un ou des cas en élevage
	Cette fiche concerne	Tous les exploitants du secteur alimentaire manipulant, transportant, stockant des œufs de consommation et des ovoproduits

1. OBJECTIFS DE LA MESURE

En fonction de la zone d'élevage des volailles, les conditions permettant le transport, le stockage, la manipulation ou la transformation des œufs seront différentes.

La localisation de l'établissement du secteur alimentaire (centre d'emballage d'œufs ou établissement producteur d'ovoproduits) n'a pas d'incidence sur le devenir des œufs. Par contre, la zone d'origine des œufs a une incidence sur leur devenir. La règle fixée par le règlement UE 2020/687 impose que les œufs issus des zones réglementées soient acheminés dans un établissement situé dans la zone réglementée concernée. La sortie de la zone réglementée est une dérogation potentielle, l'établissement de destination doit être aussi près que possible de la zone réglementée.

Les mesures détaillées dans la présente fiche sont des dispositions minimales. Les préfets peuvent décider d'interdire certains mouvements ou d'imposer des mesures supplémentaires si les conditions de mise sur le marché des produits ne permettent pas de garantir l'absence de risque de propagation de la maladie.

2. CONDITIONS DE DÉCLENCHEMENT

En cas de mise en place de zones soumises à des mesures de restriction vis-à-vis de l'IAHP sur le territoire national.

3. ENTITES EN CHARGE DE LA MISE EN ŒUVRE

Agents de la direction départementale en charge de la protection des populations (DDecPP), service régional de l'alimentation (SRAL), DGAL, vétérinaires sanitaires, exploitants du secteur alimentaire

4. REFERENCES JURIDIQUES ET DOCUMENTAIRES

- Règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale (« législation sur la santé animale »).
- Règlement délégué (UE) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles relatives à la prévention de certaines maladies répertoriées et à la lutte contre celles-ci.
- Code rural et de la pêche maritime.

- Arrêté ministériel du 14 octobre 2005 fixant les règles générales de police sanitaire relatives aux produits issus d'animaux terrestres et destinés à la consommation humaine.
 - Arrêté ministériel du 18 janvier 2008 fixant des mesures techniques et administratives relatives à la lutte contre l'influenza aviaire.
 - Arrêté ministériel du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.
 - Arrêté du 16 mars 2016 relatif aux niveaux du risque épizootique en raison de l'infection de l'avifaune par un virus de l'influenza aviaire hautement pathogène et aux dispositifs associés de surveillance et de prévention chez les volailles et autres oiseaux captifs
 - Arrêté du 14 mars 2018 relatif aux mesures de prévention de la propagation des maladies animales via le transport par véhicules routiers d'oiseaux vivants
 - Arrêté ministériel du 29 septembre 2021 relatif aux mesures de biosécurité applicables par les opérateurs et les professionnels liés aux animaux dans les établissements détenant des volailles ou des oiseaux captifs dans le cadre de la prévention des maladies animales transmissibles aux animaux ou aux êtres humains
- Instruction technique DGAL/SDPAL/2021-148 relative à l'influenza aviaire-Mesures applicables à la suite de la confirmation d'un foyer IAHP dans un établissement.

Les sites intranet du bureau des établissements d'abattage et de découpe (BEAD) et du bureau des établissements de transformation et de distribution (BETD) proposent :

- une veille réglementaire et documentaire sur le sujet ;
- des modèles de fiches en vue de la réalisation de la visite clinique et relative à la biosécurité ;
- un modèle de laissez-passer sanitaire.

1- Modalités de commercialisation des œufs de consommation issus d'élevages implantés dans une zone réglementée ou soumis à restriction si en lien épidémiologique

Il n'y a aucune mesure particulière de gestion des œufs de consommation en cas de survenue d'un cas dans la faune sauvage.

Les élevages de poules pondeuses font l'objet de mesures de limitation de mouvement lorsqu'ils se trouvent dans les zones réglementées suivantes :

- zone réglementée temporaire (ZRT) lors de la phase de suspicion ;
- zone de protection (ZP), zone de surveillance (ZS) lors de la confirmation d'un foyer en élevage ;
- le cas échéant, une zone réglementée supplémentaire (ZRS) ; les mesures qui s'appliquent sont identiques à celles mises en œuvre dans la zone de surveillance¹ Les élevages en lien épidémiologique avec un élevage suspect ou infecté seront placés sous arrêté préfectoral de

1 Article 21 du règlement délégué (UE) 2020/687

mise sous surveillance qui interdit les mouvements des œufs au moins pendant la période d'investigation ; aucune dérogation n'est possible.

Le temps de l'information ou de la confirmation de la suspicion, les expéditions d'œufs des élevages implantés en ZRT sont interdites.

Les expéditions d'œufs issus d'élevages de volailles implantés dans la ZP², la ZS³ ou la ZRS, à l'intérieur de la zone réglementée ou vers une zone non réglementée sont interdits.

Des dérogations à cette interdiction peuvent éventuellement être accordées par les services de la DDecPP dans les conditions précisées ci-dessous et dans la partie 4 de la présente fiche.

Pour les œufs issus d'élevages indemnes implantés en ZP ou en ZS, ils peuvent être expédiés :

- ✓ vers un Centre d'Emballage d'Œufs (CEO), **implanté en priorité dans la zone réglementée** (ZP ou ZS) sur le territoire national. Ces œufs doivent être emballés soit dans un emballage jetable, soit dans un emballage qui peut être nettoyé et désinfecté de façon à détruire l'agent pathogène ;
- ✓ vers un établissement agréé en vue de la fabrication d'ovoproduits, qui peut être implanté hors de la zone réglementée et sur le territoire national.

Pour ces deux alternatives dérogatoires, les conditions de collecte et de fonctionnement sont décrites ci-dessous.

Aucune dérogation n'est possible pour des œufs provenant d'un élevage faisant l'objet d'un APMS pour suspicions clinique ou analytique ou en cas de lien épidémiologique.

2- Mesures dérogatoires : conditions de collecte des œufs destinés à la consommation humaine dans les élevages

- ✓ Une visite préalable est réalisée par un vétérinaire sanitaire, afin de faire un état des lieux des mesures de biosécurité mises en place dans l'élevage, ainsi que pour vérifier l'absence de signes cliniques dans l'élevage.
- ✓ L'éleveur s'engage par écrit à réaliser et à transmettre à son vétérinaire sanitaire le suivi quotidien des signes d'alerte évoquant l'IAHP⁴.
- ✓ Le véhicule de transport doit être dédié à la collecte des œufs dans les zones soumises à restriction (ZP et ZS). Lorsque la collecte concerne plusieurs élevages, elle est organisée de la façon suivante : élevages en ZS, puis élevages en ZP, puis acheminement vers le CEO ou l'établissement producteur d'ovoproduits.
- ✓ Des équipements permettant le nettoyage et la désinfection du véhicule de transport sont mis en place dans chaque élevage (au plus près de la limite zone professionnelle et zone publique). Une attention particulière doit être apportée sur les parties inférieures du véhicule, passages de roue, faces interne et externe des roues, ainsi que la bande de roulement.

2 Article 27 du règlement délégué (UE) 2020/687

3 Article 42 du règlement délégué (UE) 2020/687

4 Annexe I de l'arrêté ministériel du 16 mars 2016

- ✓ Une sensibilisation aux mesures de biosécurité et un rappel des bonnes pratiques d'hygiène sont réalisés auprès des collecteurs d'œufs. Des équipements de protection jetables, en particulier des sur chaussures, sont mis à disposition des chauffeurs, avec une collecte sécurisée de ces équipements après utilisation.
- ✓ Un enregistrement de ces opérations de nettoyage-désinfection, précisant le lieu et l'horaire, est réalisé sur un document disponible dans le véhicule, qui peut être présenté aux services de contrôle.

3- Mesures dérogatoires : points d'attention pour le CEO ou pour l'établissement producteur d'ovoproduits

Une attention particulière doit être apportée à tout matériel qui rentre dans les élevages en vue de la collecte des œufs ou à leur élimination, qu'il s'agisse d'alvéoles, d'intercalaires ou de palettes car ils sont susceptibles d'être contaminés par les fientes ou les plumes.

Par conséquent, le matériel utilisé en vue de la collecte des œufs dans les élevages implantés en ZP ou ZS doit :

- ✓ être dédié à ces élevages et clairement identifié ;
- ✓ faire l'objet d'un entreposage séparé (sans contact physique) lors de l'arrivée des œufs dans le CEO ou l'établissement producteur d'ovoproduits ;
- ✓ faire l'objet d'un entreposage séparé après nettoyage-désinfection ;
- ✓ le site doit disposer d'un poste de nettoyage et désinfection du véhicule.

Le véhicule ayant servi au transport des œufs doit faire l'objet d'un nettoyage-désinfection (cf alvéoles, palettes souillées par des fientes ou des plumes).

4- Modalités de demande de dérogation pour l'expédition d'œufs vers un CEO ou vers un établissement de traitement d'ovoproduits

Les CEO ou producteurs d'ovoproduits privilégiés en vue de la collecte des œufs des élevages implantés dans les zones réglementées doivent répondre aux conditions suivantes :

- être de préférence implantés en zone réglementée de niveau sanitaire équivalent ou en zone indemne à proximité d'une zone réglementée ;
- ne pas être situés à proximité immédiate d'élevage de volailles (pas d'élevage attenant au CEO, faible densité d'élevages autour du CEO) ;
- ou à défaut, apporter à la DDecPP toutes les garanties permettant d'éviter une contamination du ou des élevage(s) situé(s) à proximité du CEO, que ce soit par le personnel, les véhicules de transport des œufs ou le matériel ;
- en l'absence de séparation dans l'espace ou dans le temps au niveau du CEO destinataire des œufs provenant d'élevages de zones réglementées et des œufs provenant d'élevages de zone indemne lors des différentes étapes du process et jusqu'au conditionnement final, les œufs doivent faire l'objet d'un stockage de 3 jours minimum au niveau d'une plateforme préalablement à l'envoi des élevages implantés en zone réglementée vers le CEO ;
- dans le cas où l'établissement qui fait une demande de dérogation en vue de la collecte d'œufs dans des élevages implantés en zones réglementées ne répond pas à ces conditions, les organisations professionnelles doivent proposer à la DDecPP et au SRAL une solution alternative adaptée.

Lorsqu'aucun CEO ou établissement implanté en zone réglementée n'est en mesure de réceptionner ces œufs, une attention particulière est apportée à l'examen des trajets entre les élevages et le CEO ou l'établissement producteur d'ovoproduits, situés en zone non réglementée. Ainsi, tous les trajets doivent être conformes aux itinéraires désignés, en privilégiant les grands axes routiers ou ferroviaires, en évitant de passer à proximité immédiate d'établissements détenant des volailles.⁵

Afin de limiter la propagation de la maladie et de limiter autant que possible la circulation des œufs issus d'élevages de la zone réglementée, les dispositions suivantes sont mises en œuvre à la sortie d'un CEO qui reçoit directement des œufs provenant d'élevages de zones réglementées :

- soit seuls les œufs de catégorie A sont valorisés . Après passage en CEO, les œufs qui ne sont pas de catégorie A, y compris les œufs fêlés, sont des sous-produits animaux de catégorie 3 et peuvent être envoyés vers un des établissements listé ci-dessous* ;
- soit en cas de valorisation des œufs de catégorie B, une barrière physique (telle qu'un film couvrant intégralement alvéoles et palettes) est mise en place et le destinataire est informé, en assurant une traçabilité adaptée pour tous les lots d'œufs comprenant des œufs provenant d'élevages de zones réglementées (en vue d'une éventuelle certification zoosanitaire).

*Lorsqu'ils ne proviennent pas d'un foyer d'influenza aviaire, les œufs, leurs coquilles et leur jus non commercialisés sont classés en sous-produits animaux de catégorie 3. Ils peuvent donc être destinés à :

- une entreprise de transformation C3 agréée au titre de l'article 24-1 a du règlement 1069/2009 afin de permettre une valorisation en alimentation animale ;
- une unité de compostage (article 13 de l'AM du 9 avril 2018 ou respectant les exigences européennes) ;
- une unité de méthanisation respectant les exigences de l'article 7 de l'AM du 09 avril 2018 avec la présence d'un équipement de pasteurisation/hygiénisation et dans laquelle ces produits seront traités avant la digestion) ou les exigences européennes ;
- une entreprise de fabrication d'engrais agréée au titre de l'article 24-1 f du règlement 1069/2009 utilisant une méthode 1 à 7 de l'annexe IV du règlement 142/2011.

La demande de dérogation d'un CEO ou d'un établissement qui fabrique des ovoproduits qui souhaite collecter des œufs dans des élevages de la ZP et de la ZS est faite auprès de la DDecPP et doit comprendre les documents suivants :

- ✓ les éléments permettant d'apprécier la légitimité de la demande de dérogation (volume produits dans la zone, capacité de traitement en CEO ou établissement d'ovoproduit dans la zone) ;
- ✓ la liste des élevages collectés (numéro INUAV, nom et prénom, adresse, coordonnées GPS, production journalière et capacité de stockage sur site) ;
- ✓ le compte rendu de la visite réalisée par le vétérinaire sanitaire . Le vétérinaire réalisera l'examen clinique des animaux et l'évaluation de la biosécurité, pour chacun de ces élevages ;
- ✓ un engagement écrit de l'éleveur à réaliser et à transmettre au vétérinaire sanitaire le suivi quotidien des signes d'alerte évoquant l'IAHP (annexe I de l'AM du 16 mars 2016) ;
- ✓ la liste des chauffeurs qui assurent cette collecte ;
- ✓ le ou les itinéraires empruntés pour la réalisation de cette collecte ;

- ✓ la description de fonctionnement du CEO ou de l'établissement producteur d'ovoproduits, mettant en évidence les flux dans le temps et l'espace des œufs en fonction de leur origine ou non d'une zone réglementée, permettant de démontrer une séparation dans l'espace ou dans le temps des œufs provenant d'élevages de zones réglementées* et des œufs provenant d'élevages de zone indemne lors des différentes étapes du process et jusqu'au conditionnement final ;
- ✓ la procédure de nettoyage-désinfection et de maîtrise du risque de recontamination réalisée au niveau du CEO ou de l'établissement producteur d'ovoproduits de l'ensemble du matériel de collecte (alvéoles, palettes, intercalaires,...) dans le cas où le matériel utilisé n'est pas jetable ;
- ✓ la procédure de nettoyage-désinfection des véhicules de transport au niveau de chaque élevage et du CEO ou de l'établissement producteur d'ovoproduits. Les exploitants du secteur alimentaire doivent disposer du matériel et des équipements nécessaires permettant le nettoyage et la désinfection efficaces et complets des véhicules de transport (*Cf. Fiche : nettoyage et désinfection des véhicules de transport*) ;
- ✓ l'engagement écrit du responsable du CEO ou de l'établissement fabriquant des ovoproduits de stocker ces œufs séparément des œufs provenant de zones non soumises à restriction et de les manipuler ou transformer qu'à la fin de la journée de production, avant la réalisation des opérations de nettoyage-désinfection journalières ;
- ✓ l'engagement écrit du responsable du CEO ou de l'établissement fabriquant des ovoproduits de mettre à jour ces différents documents lors de toute modification et de les tenir à disposition des services de contrôle dans les locaux du CEO ou de l'établissement producteur d'ovoproduits.

De plus, la mise en place d'une traçabilité interne renforcée peut être nécessaire pour les produits soumis à des mesures de restriction de police sanitaire. Elle comprendra, si besoin, la transmission d'informations complémentaires aux établissements destinataires des produits pour des besoins de certification zoosanitaire lors d'échanges intracommunautaires.

5- Cas particulier des exploitations de moins de 250 poules pondeuses

Pour ces élevages de moins de 250 poules implantés en ZP ou ZS, l'utilisation des œufs en vue de la consommation humaine peut être faite de la façon suivante :

- ✓ la vente directe au consommateur final, avec marquage du code producteur, sur des marchés locaux situés dans le périmètre réglementé, sous réserve d'appliquer la procédure de nettoyage-désinfection des véhicules en sortie d'exploitation ;
- ✓ la fabrication de produits à base d'œufs avec un traitement assainissant, réalisée sur le site de l'exploitation (exemple : ferme auberge), reste possible.

Sont interdits :

- ✓ la vente des œufs au niveau de la zone professionnelle de l'exploitation ;
- ✓ La sortie de l'élevage de matériel ayant servi à la manipulation des œufs dans la zone professionnelle ;
- ✓ l'usage de ces œufs en tant que sous-produits animaux par des utilisateurs finaux (par exemple, alimentation pour une meute de chiens) (RAPPEL).

6- Mise en place d'une plateforme d'entreposage des œufs

Dans le cas où l'épizootie d'influenza aviaire se propage, la mise en place d'un entreposage intermédiaire des œufs collectés en ZP et ZS peut être envisagée dans une plateforme située en zone réglementée à proximité de la zone indemne, ou en zone indemne à proximité de la zone réglementée, dans une zone à faible densité d'élevages de volailles. Cette notion de faible densité d'élevages fait l'objet d'un examen par la DDecPP concernée. L'objectif est de valoriser au mieux la production d'œufs des élevages situés en ZP et ZS en les envoyant vers des CEO ou des producteurs d'ovoproduits implantés en Zone Indemne, tout en évitant de propager la maladie. La mise en place de cette plateforme peut permettre d'apporter des garanties supplémentaires, notamment

- lorsqu'il n'existe pas dans les zones réglementées ou à proximité de ces zones réglementées de CEO ou de producteur d'ovoproduits en capacité de valoriser les œufs produits dans les élevages soumis à des mesures de restriction et qu'un trajet conséquent s'avère donc nécessaire ;

- lorsque les établissements situés en ZI (CEO ou établissement d'ovoproduits) ne sont pas en mesure de présenter des garanties suffisantes en termes de biosécurité. En effet, lorsqu'une séparation dans l'espace ou dans le temps des œufs provenant des élevages de zones réglementées et des œufs provenant d'élevages de zone indemne ne peut pas être assurée au niveau du CEO, le stockage intermédiaire des œufs au niveau de cette plateforme est un moyen d'assurer cette séparation. Dans ce cas, ce passage intermédiaire par la plateforme, avec la mise en œuvre d'un stockage pendant 3 jours au moins, devient une obligation.

Dans le cas où les œufs provenant d'élevages de zones réglementées et d'élevages de zones indemnes sont triés, calibrés et conditionnés simultanément, les conditions suivantes doivent être remplies :

- une traçabilité particulière est mise en œuvre pour l'ensemble du lot, y compris pour les œufs provenant d'élevages de zone indemne, de façon à ce que la certification requise en vue des échanges intracommunautaires puisse être assurée le cas échéant ;
- un nettoyage-désinfection du matériel en contact direct avec les œufs est systématiquement réalisé entre les lots comprenant des œufs provenant d'élevages de zones réglementées et les lots comprenant exclusivement des œufs provenant de zone indemne.

Les œufs qui doivent être éliminés sont des sous-produits de catégorie 3. Les œufs de catégorie B peuvent dans ce cas être envoyés vers un établissement producteur d'ovoproduits, à condition toutefois d'informer le destinataire en assurant une traçabilité adaptée pour les lots d'œufs comprenant des œufs provenant d'élevages de zones réglementées (en vue d'une éventuelle certification zoosanitaire).

A l'exception des dispositions particulières précisées ci-dessus, les autres conditions listées aux paragraphes 1 à 4 concernant les élevages, les CEO et les établissements producteurs d'ovoproduits doivent être respectées ; il s'agit d'un préalable à la mise en place d'une plateforme.

La proposition d'un site pour la mise en place d'une plateforme est faite par les opérateurs concernés, en concertation avec les organisations professionnelles.

Pour sa mise en œuvre effective, un avis favorable de la part du SRAL, qui interroge les différentes DDecPP concernées, ainsi que de la DGAL (BETD), est nécessaire.

Pour faire l'objet d'un avis favorable, le site doit répondre aux conditions suivantes :

- Il est situé en zone réglementée à proximité de la zone indemne ou dans la zone indemne à proximité de la zone réglementée et de préférence à proximité des sites de ponte ;

- les locaux utilisés sont vides, aptes au nettoyage et à la désinfection et ont fait l'objet d'un nettoyage-désinfection au préalable ;
- les locaux permettent de garantir une stabilité thermique et d'éviter toute condensation sur les œufs ;
- il n'y a pas d'élevages de volailles à proximité immédiate ;
- les opérateurs concernés désignent un responsable du fonctionnement et du suivi de la plateforme ;
- l'envoi des œufs des élevages vers la plateforme, puis de la plateforme vers un CEO ou un établissement producteur d'ovoproduits se fait sous couvert d'un laissez-passer sanitaire, avec information préalable de la DDecPP du département destinataire. Ces laissez-passer sanitaires sont archivés par le responsable de la plateforme et mis à disposition des services de contrôle sans délai à leur demande ;
- et les conditions listées dans les paragraphes 1 à 4.

Les œufs sont conservés sur le site de la plateforme pendant 3 jours effectifs auxquels s'ajoute le temps de transport de cette plateforme vers la destination finale des œufs, un CEO ou un établissement producteur d'ovoproduits et le temps de traitement, afin de pouvoir s'assurer qu'il n'y ait pas de suspicion d'influenza dans un des élevages approvisionnant la plateforme. Cette durée se base sur des données scientifiques relatives aux caractéristiques du virus qui circule actuellement et notamment sur la durée moyenne d'excrétion du virus par les animaux avant l'apparition des symptômes qui est de 4 jours.

En vue de l'étude de la demande, les organisations professionnelles transmettent les éléments suivants :

- ✓ les éléments permettant d'apprécier la légitimité de la demande de dérogation (volumes produits dans la zone, capacité de traitement en CEO ou établissement d'ovoproduits dans la zone) ;
- ✓ le nom et les coordonnées du responsable de la plateforme ;
- ✓ la liste des élevages collectés (numéro INUAV, nom et prénom, adresse, coordonnées GPS, production journalière et capacité de stockage sur site) ;
- ✓ le compte rendu de la visite réalisée par le vétérinaire sanitaire . Le vétérinaire réalisera l'examen clinique des animaux et l'évaluation de la biosécurité, pour chacun de ces élevages ;
- ✓ un engagement écrit de l'éleveur à réaliser et à transmettre au vétérinaire sanitaire le suivi quotidien des signes d'alerte évoquant l'IAHP (annexe I de l'AM du 16 mars 2016) ;
- ✓ la liste des chauffeurs qui assurent cette collecte ;
- ✓ le ou les itinéraires empruntés pour la réalisation de cette collecte ;
- ✓ le ou les itinéraires empruntés pour la livraison du ou des CEO et du ou des établissement(s) producteur(s) d'ovoproduits ;
- ✓ la procédure de gestion du temps de stockage minimum sur la plateforme ;
- ✓ la procédure de nettoyage-désinfection des locaux de la plateforme ;
- ✓ la procédure de nettoyage-désinfection des locaux des camions collecteurs ;
- ✓ la procédure d'enregistrement des mouvements de véhicules et de traçabilité des œufs transitant par cette plateforme ;
- ✓ l'engagement écrit du responsable de la plateforme de mettre à jour ces différents documents lors de toute modification et de les tenir à disposition des services de contrôle dans les locaux de la plateforme.

ANNEXE III	Intitulé de la mesure	Circuits de commercialisation et de distribution des viandes de petit gibier sauvage à plumes en cas de confirmation d’influenza aviaire hautement pathogène
	Scénarios	Tous les scénarios
	Pilote	DDecPP, SRAL (coordination)
	En lien avec	Professionnels du secteur alimentaire
	Phases	Toutes les phases
	Zones concernées	Toutes les zones soumises à des mesures de restriction vis-à-vis de l’IAHP
	Cette fiche concerne	Tous les exploitants du secteur alimentaire chassant, traitant, manipulant, stockant, transformant ou transportant des produits carnés issus de petit gibier sauvage à plumes

1. OBJECTIFS DE LA MESURE

En fonction de la zone de provenance des animaux, les conditions permettant la consommation des viandes issues d’oiseaux sauvages tués par action de chasse sont spécifiques.

Sans préjuger du respect des règles de biosécurité par les acteurs de la chasse, la présente fiche précise les modalités de distribution des viandes de petit gibier sauvage en plumes en cas de mise en place de zones réglementées vis-à-vis de l’influenza aviaire (IAHP).

La localisation de l’établissement du secteur alimentaire (établissement de traitement du gibier sauvage, atelier de découpe, établissement de transformation, entrepôt) a une incidence sur le devenir des viandes.

Point d’attention : dans les zones soumises à des mesures de restriction, la chasse est souvent interdite.

2. CONDITIONS DE DÉCLENCHEMENT ET DE LEVÉE DE MESURE

En cas de mise en place de zones soumises à des mesures de restriction vis-à-vis de l’IAHP sur le territoire national et durant toute la durée où ces zones sont actives.

3. ENTITÉS EN CHARGE DE LA MISE EN ŒUVRE

Agents de la direction départementale en charge de la protection des populations (DDecPP), service régional de l’alimentation (SRAL), exploitants du secteur alimentaire, fédération nationale des chasseurs (FNC), fédérations régionales des chasseurs (FRC), fédérations départementales des chasseurs (FDC).

4. MODE OPÉRATOIRE

A - CAS DANS LA FAUNE SAUVAGE

Mesures concernant le petit gibier sauvage à plumes provenant de zone réglementée

Origine des oiseaux	Zone infectée (ZI)
Circuit long ¹	Interdit
Circuits courts ²	Interdits
Usage domestique privé	Non recommandé

Mise sur le marché, à partir d'établissements situés en zone réglementée, de viandes de petit gibier sauvage à plumes provenant de zone indemne :

Localisation de l'établissement du secteur alimentaire	ZI
Circuit long	Interdit
Circuits courts	Interdits

¹ « Circuit long » = cession du petit gibier à un établissement de traitement du gibier sauvage agréé

² « Circuits courts » = cession directe du chasseur en petite quantité de petit gibier sauvage à un consommateur final, à un repas de chasse/associatif, à un commerce de détail local.

B - CAS EN ÉLEVAGE

Mesures concernant le petit gibier sauvage à plumes provenant de zone réglementée

Origine des oiseaux	Zone de protection (ZP)	Zone de surveillance (ZS)	Zone réglementée supplémentaire (ZRS)
Circuit long	Interdit	Interdit	Interdit
Circuits courts	Interdits	Interdits	Interdits
Usage domestique privé	Non recommandé	Non recommandé	Non recommandé

Mise sur le marché, à partir d'établissements situés en zone réglementée, de viandes de petit gibier sauvage à plumes provenant de zone indemne :

Localisation de l'établissement du secteur alimentaire	ZP	ZS	Zone réglementée supplémentaire (ZRS)
Circuit long	Interdit	Interdit	Interdit
Circuits courts	Interdits	Interdits	Interdits

5. RÉFÉRENCES JURIDIQUES ET DOCUMENTAIRES

Les sites intranet du bureau des établissements d'abattage et de découpe (BEAD) et du bureau des établissements de transformation et de distribution (BETD) proposent une veille réglementaire et documentaire sur le sujet.

Références réglementaires :

- Règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale (« législation sur la santé animale »).

- Règlement délégué (UE) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles relatives à la prévention de certaines maladies répertoriées et à la lutte contre celles-ci.
- Code rural et de la pêche maritime.
- Arrêté ministériel du 14 octobre 2005 fixant les règles générales de police sanitaire relatives aux produits issus d'animaux terrestres et destinés à la consommation humaine.
- Arrêté ministériel du 18 janvier 2008 fixant des mesures techniques et administratives relatives à la lutte contre l'influenza aviaire.
- Arrêté ministériel du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.

ANNEXE IV	Intitulé de la mesure	Marques spéciales apposées sur les viandes soumises à des mesures de restriction de police sanitaire
	Scénarios	Tous les scénarios
	Pilote	DDecPP et SRAL (coordination)
	En lien avec	Professionnels du secteur alimentaire
	Phases	Toutes les phases
	Zones concernées	Toutes les zones y compris la zone indemne
	Cette fiche concerne	Etablissements de traitement du gibier sauvage, abattoirs d'animaux de boucherie et de volailles, ateliers de découpe, établissements de transformation, établissements d'entreposage

1. OBJECTIFS DE LA MESURE

Dans certaines situations, les produits soumis à des mesures de restriction vis-à-vis d'une maladie réglementée de catégorie A ne pourront être mis sur le marché que si une marque de salubrité ou d'identification spécifique y est apposée. Les produits portant ces marques, ainsi que tous les produits qui en sont issus, ne peuvent être commercialisés que sur le territoire national. Deux marques spéciales peuvent être utilisées. Les modalités d'utilisation de ces marques sont décrites dans cette fiche.

2. CONDITIONS DE DÉCLENCHEMENT ET DE LEVÉE DE MESURE

Ces mesures se mettent en place en cas de mise sur le marché de viandes issues d'oiseaux provenant de zone de protection vis-à-vis de l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP) ou de produits contenant ces viandes. Les fiches relatives aux circuits de commercialisation des produits en fonction des espèces et des maladies décrivent les conditions nécessitant pour les professionnels d'apposer une marque spéciale sur les produits.

3. ENTITÉS EN CHARGE DE LA MISE EN ŒUVRE

Agents des directions départementales en charge de la protection des populations (DDecPP), service régional de l'alimentation (SRAL) (coordination) exploitants du secteur alimentaire, direction générale de l'alimentation

4. MODE OPÉRATOIRE

A - MARQUE DE SALUBRITÉ OU D'IDENTIFICATION « CARRÉE » :

La mise sur le marché de produits porteurs de cette marque et de tous produits qui en sont issus est limitée au territoire national et éventuellement à des zones réglementées spécifiques.

La marque de salubrité ou d'identification « CARRÉE », est une marque de forme carrée à angles arrondis :



Dans la partie supérieure de la marque doivent figurer les lettres FR.

Au centre figurent les trois groupes de chiffres, séparés d'un espace, d'un point ou d'un tiret qui composent le numéro d'agrément de l'établissement.

La marque doit être parfaitement lisible, indélébile, résistante à l'eau et les caractères utilisés aisément déchiffrables. La marque peut, selon la présentation des différents produits d'origine animale, être apposée directement sur le produit, le conditionnement ou l'emballage, ou être imprimée sur une étiquette apposée sur le produit, le conditionnement ou l'emballage. La marque peut également consister en une plaque inamovible faite d'un matériau résistant. La marque doit être reportée sur l'emballage si celui-ci ne permet pas de lire directement la marque du conditionnement.

Pour les abattoirs d'animaux de boucherie et pour les établissements de traitement du gibier : La taille de la marque de salubrité est de 75 mm de côté. Les lettres ont une hauteur de 8 mm et les chiffres une hauteur de 10 mm. Le marquage de salubrité est effectué sous la responsabilité des services vétérinaires d'inspection.

La fabrication des marques de salubrité doit respecter les exigences prévues à la section I de l'annexe V de l'arrêté du 18 décembre 2009.

Pour les ateliers de découpe ou de transformation : Lorsque l'emballage contient des viandes découpées ou des abats, la marque doit être apposée sur une étiquette fixée ou imprimée sur l'emballage de telle sorte qu'elle soit détruite à l'ouverture. Toutefois, cette mesure n'est pas nécessaire si l'ouverture a pour effet de détruire l'emballage. Lorsque le conditionnement apporte la même protection que l'emballage, la marque peut être apposée sur le conditionnement.

En ce qui concerne les produits d'origine animale placés dans des conteneurs de transport ou dans de grands emballages et destinés à une transformation ultérieure dans un autre établissement, la marque peut être apposée sur la surface externe du conteneur ou de l'emballage.

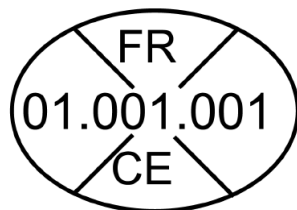
Lorsque les produits d'origine animale sont contenus dans un emballage en vue de l'approvisionnement direct du consommateur final, il est suffisant d'apposer la marque à l'extérieur de cet emballage.

B - MARQUE DE SALUBRITÉ OU D'IDENTIFICATION « OVALE BARRÉE » :

Les produits revêtus de cette marque ne peuvent être expédiés qu'à destination d'un **établissement de transformation agréé**, situé sur le **territoire national** et dans certaines situations dans une **zone spécifique**, où ils subiront l'un des **traitements d'atténuation** prévus à l'annexe VII du règlement délégué (UE) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019. Les produits revêtus de cette marque sont accompagnés d'un **laissez-passer sanitaire**.

La marque de salubrité ou d'identification utilisée lorsque les produits ne peuvent être mis sur le marché qu'à la suite d'un **traitement d'atténuation** est une marque de forme ovale, barrée d'une croix

constituée de deux traits perpendiculaires et apposée en oblique de sorte que l'intersection se situe au centre de la marque :



Dans la partie supérieure de la marque doivent figurer les lettres FR ou « FRANCE ».

Dans la partie inférieure figurent les lettres UE.

Au centre figurent les trois groupes de chiffres, séparés d'un espace, d'un point ou d'un tiret qui composent le numéro d'agrément de l'établissement.

La marque doit être parfaitement lisible, indélébile, résistante à l'eau et les caractères utilisés aisément déchiffrables. La marque peut, selon la présentation des différents produits d'origine animale, être apposée directement sur le produit, le conditionnement ou l'emballage, ou être imprimée sur une étiquette apposée sur le produit, le conditionnement ou l'emballage. La marque peut également consister en une plaque inamovible faite d'un matériau résistant. La marque doit être reportée sur l'emballage si celui-ci ne permet pas de lire directement la marque du conditionnement.

Pour les abattoirs d'animaux de boucherie et pour les établissements de traitement du gibier : La longueur du grand axe de l'ovale est de 75 mm et celle du petit axe est de 55 mm. Les lettres ont une hauteur de 8 mm et les chiffres une hauteur de 10 mm. Le marquage de salubrité est effectué sous la responsabilité des services vétérinaires d'inspection.

La fabrication des marques de salubrité doit respecter les exigences prévues à la section I de l'annexe V de l'arrêté du 18 décembre 2009.

Pour les ateliers de découpe ou de transformation : Lorsque l'emballage contient des viandes découpées ou des abats, la marque doit être apposée sur une étiquette fixée ou imprimée sur l'emballage de telle sorte qu'elle soit détruite à l'ouverture. Toutefois, cette mesure n'est pas nécessaire si l'ouverture a pour effet de détruire l'emballage. Lorsque le conditionnement apporte la même protection que l'emballage, la marque peut être apposée sur le conditionnement.

En ce qui concerne les produits d'origine animale placés dans des conteneurs de transport ou dans de grands emballages et destinés à une transformation ultérieure dans un autre établissement, la marque peut être apposée sur la surface externe du conteneur ou de l'emballage.

Les produits qui ont subi le traitement d'atténuation sont revêtus de la marque d'identification communautaire et ne sont donc plus soumis à restriction de mise sur le marché sur le territoire national. Toutefois, dans le cadre d'échanges intracommunautaires, les produits doivent faire l'objet d'une **certification zoosanitaire**.

C - MESURES DÉROGATOIRES RELATIVES AUX MODALITÉS D'APPOSITION DES MARQUES D'IDENTIFICATION SPÉCIALES :

Les modalités d'étiquetage décrites ci-dessus doivent être suffisamment **anticipées** par les professionnels qui doivent disposer de stocks d'étiquettes, de conditionnements ou d'emballages suffisants et qui doivent être en capacité de modifier rapidement le paramétrage des étiqueteuses. Aussi, des discussions doivent avoir été engagées avec les distributeurs afin de modifier si besoin le

cahier des charges relatif à l'étiquetage des produits en situation de crise sanitaire afin de répondre à des obligations réglementaires.

Toutefois, dans la mesure où ces modalités d'étiquetage n'ont pas été suffisamment anticipées, il est possible d'apposer une étiquette reprenant la nouvelle marque spéciale sur l'ancienne marque d'identification de sorte qu'elle recouvre tout ou en partie la marque communautaire.

Si l'exploitant est en incapacité d'apposer cette nouvelle marque sur l'ancienne marque d'identification pour des raisons matérielles (exemple : surface du conditionnement ne permettant pas un collage aisé de la marque spéciale), la nouvelle marque peut être apposée sur une surface adaptée du conditionnement, de l'emballage ou du conteneur sans recouvrir la marque communautaire. Dans la mesure du possible la marque communautaire doit être raturée afin que la présence de deux marques d'identification différentes ne porte pas à confusion. En présence de deux marques différentes sur le conditionnement, l'emballage ou le conteneur, l'exploitant de l'établissement d'origine doit obligatoirement avertir l'exploitant de l'établissement de destination que les produits livrés disposent d'une marque spéciale et que cette dernière remplace la marque communautaire.

Dans tous les cas, quelles que soient les modalités d'apposition de la marque spéciale, l'exploitant de l'établissement de destination doit être informé que les produits qu'il reçoit ne peuvent pas être mis sur le marché communautaire ou doivent faire l'objet d'un traitement d'atténuation obligatoire. Pour des besoins de traçabilité, ces informations doivent *a minima* apparaître sur le bon de livraison.

5. RÉFÉRENCES JURIDIQUES ET DOCUMENTAIRES

Ce document rappelle la signification des différentes marques « spéciales » pouvant être apposées sur les produits soumis à des mesures de restriction de police sanitaire et prévues par arrêté ministériel du 18/12/2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.

Les sites intranet du bureau des établissements d'abattage et de découpe (BEAD) et du bureau des établissements de transformation et de distribution (BETD) proposent :

- une veille réglementaire et documentaire sur le sujet ;
- des fiches synthétiques sur les circuits de commercialisation des produits concernés par l'apposition de ces marques spéciales et sur les traitement d'atténuation devant être appliquées en fonction des maladies. Notamment l'annexe I de la présente instruction technique précise quand doivent être apposées les marques d'identification spéciales.
- la liste des établissements autorisés à fabriquer des estampilles.

Références réglementaires :

- Règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale (« législation sur la santé animale »).
- Règlement délégué (UE) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles relatives à la prévention de certaines maladies répertoriées et à la lutte contre celles-ci.

- Code rural et de la pêche maritime et notamment les articles L201-4 et L221-1.
- Arrêté ministériel du 14 octobre 2005 fixant les règles générales de police sanitaire relatives aux produits issus d'animaux terrestres et destinés à la consommation humaine.
- Arrêté ministériel du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.

ANNEXE V	Intitulé de la mesure	Mesures de fonctionnement et de biosécurité dans les établissements d'abattage ¹
	Scénarios	Tous les scénarios
	Pilote	DDecPP et SRAL (coordination)
	En lien avec	Professionnels des établissements d'abattage
	Phases	Toutes les phases
	Zones concernées	Toutes les zones soumises à des mesures de restriction vis-à-vis de l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP).
	Cette fiche concerne	Les établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes

1. OBJECTIFS DE LA MESURE

Afin d'endiguer le risque de propagation de l'IAHP aux espèces animales répertoriées par le règlement d'exécution (UE) 2018/1882 de la Commission du 3 décembre 2018, il est essentiel que des mesures **de biosécurité** soient mises en œuvre dans les plus brefs délais lorsque des animaux en provenance de zones réglementées sont autorisés à entrer dans des établissements d'abattage.

Pour une gestion optimale de la crise, ces mesures doivent avoir été **anticipées** par chacun des maillons abattant, traitant, stockant, transportant et transformant des animaux ou des produits soumis à des mesures de restriction vis-à-vis de l'IAHP et en concertation avec la direction départementale en charge de la protection des populations (DDecPP).

Cette fiche ne traite pas de la gestion des sous-produits animaux soumis à des mesures de restriction vis-à-vis de l'IAHP.

La DDecPP peut exiger toute mesure supplémentaire afin de limiter les risques de contamination et de diffusion de la maladie.

2. CONDITIONS DE DÉCLENCHEMENT ET DE LEVÉE DE MESURE

En cas de suspicion ou de confirmation d'un cas d'IAHP sur le territoire national les mesures de biosécurité et de fonctionnement décrits dans la présente fiche sont prises par les exploitants des établissements d'abattage durant toute la durée où ces zones sont actives.

3. ENTITÉS EN CHARGE DE LA MISE EN ŒUVRE

Agents des DDecPP, service régional de l'alimentation (SRAL), exploitants du secteur alimentaire.

¹ Pour la présente fiche, on entend par « établissements d'abattage », les abattoirs disposant d'un agrément sanitaire, les salles d'abattage agréées à la ferme (SAAF) et les établissements d'abattage non agréés (EANA).

4. MODE OPÉRATOIRE

Définitions pour cette fiche :

ANIMAUX SOUMIS À RESTRICTION	ANIMAUX SANS RESTRICTION
On entend par « animaux soumis à restriction » dans la présente fiche : les oiseaux provenant d'élevages situés en zone réglementée définie suite à un cas en élevage (= zone de protection (ZP), zone de surveillance (ZS) et zone réglementée supplémentaires (ZRS)).	On entend par « animaux sans restriction » dans la présente fiche : les oiseaux issus d'élevages non soumis à des mesures de restriction de police sanitaire vis-à-vis de l'IAHP. Il s'agit des oiseaux provenant de zone indemne ou de zone infectée (ZI).

VIANDES SOUMISES À RESTRICTION	VIANDES SANS RESTRICTION
On entend par « viandes soumises à restriction » dans la présente fiche : les viandes n'ayant pas subi de traitement d'atténuation conformément à l'annexe VII du règlement (UE) n°2020/687 dans un établissement désigné et issues d'oiseaux provenant d'élevages situés en ZP. Il s'agit donc des viandes sur lesquelles sont apposées une marque d'identification spéciale : « OVALE BARRÉE » ou « CARRÉE ».	On entend par « viandes sans restriction » dans la présente fiche : les viandes issues d'oiseaux provenant d'élevages situés en zone indemne, en ZS, en ZRS, en ZI, ainsi que les viandes issues d'oiseaux provenant d'élevages situés en ZP et ayant subi un traitement d'atténuation. ATTENTION : les « viandes sans restriction » issues d'animaux provenant de ZP, de ZS et de ZRS sont toujours soumises à des mesures de restriction de police sanitaire vis-à-vis de l'IAHP et notamment à une obligation de certification zoosanitaire lors d'échanges intracommunautaires.

RÈGLES GÉNÉRALES :
<ul style="list-style-type: none"> Les établissements d'abattage doivent garantir une séparation dans l'espace ou dans le temps entre les « animaux soumis à restriction » et les « animaux sans restriction ». Les animaux soumis à restriction sont détenus et abattus dans des locaux différents des animaux sans restriction ou à des moments différents (de préférence en fin de journée d'abattage ou au cours d'une journée dédiée). Toutefois, pour des besoins logistiques, des dérogations à ces dispositions peuvent être accordées pour le quai de réception <u>uniquement</u> si les animaux soumis à restriction sont détenus dans des zones clairement différenciées des autres animaux et qu'aucun risque de contamination croisée entre les véhicules et les caisses provenant des différentes zones n'est observé. Un plan de circulation des véhicules et caisses de niveaux sanitaires différents doit être établi ; Les établissements assurant les activités d'abattage doivent garantir une séparation dans l'espace ou dans le temps entre les « viandes soumises à restriction » et les « viandes sans restriction ». On considère que la séparation <i>via</i> la mise en place de conditionnements et/ou d'emballages ou <i>via</i> la délimitation de zones dédiées pour l'entreposage ou la manipulation des viandes soumises à restriction est acceptable. Point d'attention : ces dispositions peuvent être étendues aux viandes issues d'animaux provenant de ZS et de ZRS si le système de traçabilité mis en place par le professionnel n'est

pas suffisamment efficace permettant d'informer les exploitants des établissements de destination que les viandes qu'ils reçoivent sont issues d'animaux provenant de zone réglementée ;

- Le transport des animaux ou des viandes soumis à restriction doit être **dédié**. Pour les animaux, le transport doit se faire **sans rupture de charge**. En fonction de la situation les animaux ou les viandes soumis à restriction doivent être transportés **dans des conteneurs ou dans des emballages sécurisés** et être accompagnés d'un **laissez-passer sanitaire**.

Par dérogation, le transport des viandes soumises à restriction peut ne pas être dédié sous réserve qu'une séparation dans l'espace avec les viandes sans restriction soit mise en place. On considère qu'une séparation physique *via* la mise en place de conditionnements et/ou d'emballages est acceptable ;

- Le **traitement d'atténuation** des viandes disposant d'une marque « **ovale barrée** » ne peut être réalisé que dans les établissements disposant d'un **agrément sanitaire** et situés sur le **territoire national** et de préférence dans la même zone réglementée ou aussi près que possible de la zone réglementée. Le passage des viandes par un atelier de découpe agréé situé dans la même zone réglementée ou aussi près que possible de la zone réglementée avant envoi à l'établissement de transformation est possible si au cours du processus de production, de stockage et de transport les viandes ont été clairement **séparées** des autres viandes et si le transport est réalisé sous **laissez-passer sanitaire** dans des **emballages/conteneurs sécurisés** ;
- Les établissements d'abattage non agréés (EANA) mettent en place, sans préjudice des dispositions en vigueur dans les zones réglementées, les mesures nécessaires visant à empêcher l'introduction et la propagation du virus *via* les clients se fournissant en viandes de volailles ou de lagomorphes. **L'accès à la zone d'élevage des personnes extérieures à l'exploitation est interdit.**

RÈGLES SPÉCIFIQUES : ÉTABLISSEMENT D'ABATTAGE

- Toute personne entrant ou sortant de l'établissement d'abattage applique les **mesures d'hygiène appropriées** nécessaires pour réduire le risque de propagation du virus (exemples : lavage des mains, douche, nettoyage et désinfection des bottes, existence d'une procédure de lavage des vêtements de travail validée et efficace permettant d'éviter le risque de diffusion de la maladie et d'éliminer l'agent pathogène) ;
- Une **zone potentiellement contaminée** est définie (quai de réception, locaux d'hébergement, d'abattage des animaux soumis à restriction et de stockage des carcasses soumises à restriction) où les **mouvements du personnel** sont **restreints**, sous réserve du port d'équipements appropriés et d'un nettoyage et d'une désinfection pour sortir de la zone ;
- Mise en place d'une procédure de **gestion des véhicules et des caisses de transport** permettant de limiter le risque de contamination croisée entre les différents véhicules et caisses transitant dans l'établissement d'abattage ;
- Mise en place de **moyens appropriés de désinfection aux entrées et sorties** de l'établissement ;
- **Contrôle renforcé** du respect des **mesures d'hygiène** pour le personnel de l'établissement d'abattage, pour le service vétérinaire d'inspection (SVI) et pour les transporteurs (exemples : tenue de travail spécifique dont les conditions de stockage et d'entretien permettent de garantir l'absence de toute contamination croisée, respect des circuits de circulation dédiés). Le personnel doit être **formé au respect des mesures de biosécurité et doit les respecter** ;

- Mise en place d'un **registre des visiteurs** et interdiction si nécessaire des visites par des personnes extérieures ;
- **Contrôle renforcé** de la bonne mise en œuvre des moyens adéquats de **lutte contre les insectes, les rongeurs et autres vecteurs de maladies** à l'intérieur et autour de l'établissement.

Réception des animaux soumis à restriction :

- Pour des besoins organisationnels, l'exploitant de l'établissement d'abattage ainsi que le service vétérinaire d'inspection sont **prévenus au préalable** et suffisamment à l'avance pour permettre une organisation optimale de l'activité de l'abattoir avant l'arrivée des animaux. **Ce délai ne peut pas être inférieur à 24h** ;
- **Transport direct et sans rupture de charge** jusqu'à l'abattoir agréé du lot d'animaux soumis à restriction pour un **abattage immédiat**. En fonction de la situation, le transport d'animaux doit s'effectuer **sous scellé** ;
- Déchargement des animaux soumis à restriction **séparé** dans l'espace ou dans le temps de celui des autres animaux des espèces répertoriées. Les animaux sans restriction ne doivent pas emprunter le même quai de déchargement, les mêmes locaux d'hébergement, ni les mêmes couloirs de circulation sans que le **nettoyage** et la **désinfection** des locaux ne soient **achevés** (Cf. *fiche nettoyage et désinfection des établissements du secteur alimentaire* ») ;
- **Contrôle renforcé à réception** des animaux soumis à restriction et des documents d'accompagnement (exemples : laissez-passer sanitaire, certificats zoosanitaires, examens cliniques des animaux et résultats des analyses suivant les cas).
En cas d'anomalies le service vétérinaire d'inspection doit être prévenu sans délai.

Hébergement des animaux soumis à restriction :

- **Hébergement séparé** des animaux soumis à restriction des animaux sans restriction des espèces répertoriées ;
- Brumisation interdite ;
- **Inspection ante mortem (IAM)** des animaux soumis à restriction par le **vétérinaire officiel** en s'attachant à rechercher des signes éventuels d'IAHP dans les abattoirs agréés.

Abattage des animaux soumis à restriction :

- **Abattage** clairement **séparé** des animaux soumis à restriction des animaux sans restriction : soit sur des **journées dédiées** au cours desquelles seuls les animaux soumis à restriction sont abattus, soit à la **fin d'une journée d'abattage** (aucun animal sans restriction ne pourra être abattu après des animaux soumis à restriction sans qu'un nettoyage et une désinfection préalable aient été réalisés) ;
- Abattage clairement séparé des animaux soumis à restriction de statuts sanitaires différents (animaux autorisés à sortir de zone réglementée des animaux non autorisés à sortir de zones réglementées suite à une évaluation des risques) : animaux non autorisés à sortir de zone réglementée abattus en fin de journée d'abattage ou un jour dédié ;
- **Inspection post mortem (IPM) renforcée** des animaux **par le vétérinaire officiel** en s'attachant à rechercher des lésions éventuelles d'IAHP dans les abattoirs agréés. En EANA, ce contrôle renforcé est réalisé par l'exploitant ;
- Si l'IPM est satisfaisante, apposition de la **marque d'identification spécifique** (« ovale » ou « carrée » ou « ovale barrée ») ;
- **Traçabilité maîtrisée** tout au long du process d'abattage. Le système de traçabilité de l'exploitant de l'abattoir doit être révisé de manière à prendre en considération les informations complémentaires devant être communiquées aux établissements destinataires des denrées alimentaires ;

<ul style="list-style-type: none"> ● Ressuage et stockage des carcasses soumises à restriction dans des chambres froides ou dans des zones dédiées ou à des moments différents des carcasses sans restriction ; ● Découpe des carcasses soumises à restriction, séparée dans l'espace ou dans le temps des carcasses sans restriction : locaux, matériels et équipements dédiés ou mise en place d'une procédure permettant d'éviter les contaminations croisées et imposant un nettoyage et une désinfection systématiques.
<p>Expédition des viandes soumises à restriction :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Contrôles à expédition renforcés permettant : <ul style="list-style-type: none"> ○ de garantir, si nécessaire, le chargement des viandes soumises à restriction dans un véhicule éventuellement dédié et dans des emballages ou dans des conteneurs sécurisés et avec un laissez-passer sanitaire (voir annexe 1 paragraphe A.5) ; ○ d'assurer le respect des procédures de traçabilité et notamment la vérification de l'apposition de marques spéciales sur les conditionnements, les emballages, les conteneurs et l'information de l'origine des animaux sur les bons de livraison ; ○ de vérifier la destination du chargement dans un établissement situé sur le territoire national pouvant assurer, le cas échéant, un traitement d'atténuation. L'établissement de destination doit être prévenu au préalable ; ○ de garantir que les établissements destinataires sont informés que les viandes soumises à restriction et que les produits contenant ces viandes sont destinés à être mis sur le marché uniquement sur le territoire national ou qu'ils doivent faire l'objet d'un traitement d'atténuation obligatoire avant mise sur le marché communautaire. En cas d'échanges intracommunautaires une certification zoosanitaire est obligatoire pour les viandes ayant subi un traitement d'atténuation et les produits contenant ces viandes.
<p>Expédition des viandes non soumises à restriction :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Contrôles à expédition renforcés permettant de garantir que les établissements destinataires sont informés de l'origine des animaux lorsque des viandes sans restriction issues d'animaux provenant de ZS et de ZRS sont expédiées. <u>En cas d'échanges intracommunautaires une certification zoosanitaire est obligatoire pour les viandes issues d'animaux provenant de ZS et de ZRS et pour les produits contenant ces viandes.</u>
<p>Nettoyage et désinfection des locaux, du matériel et des équipements utilisés pour héberger, abattre, traiter, stocker et découper les animaux soumis à restriction et les viandes soumises à restriction :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Nettoyage et désinfection renforcés avec un produit efficace contre l'IAHP des bâtiments, du matériel et des équipements après les opérations d'abattage des animaux soumis à restriction. Les animaux ou les viandes des espèces répertoriées pour l'IAHP ne pourront être réceptionnés, hébergés, abattus, stockés ou découpés dans les mêmes locaux ou dans les mêmes zones qu'à la suite d'un nettoyage et d'une désinfection efficaces (<i>Cf. fiche « nettoyage et désinfection des établissements du secteur alimentaire »</i>).
<p>Gestion des caisses et des véhicules de transport d'animaux soumis à restriction :</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Mise en place et application d'un plan de circulation des véhicules permettant d'assurer l'absence de contamination croisée entre les véhicules de transport d'animaux soumis à restriction et les autres véhicules ; ● Si nécessaire, mise en place d'un rotoluve correctement entretenu ou d'un système équivalent aux entrées et sorties de l'enceinte de l'abattoir ; ● Nettoyage et désinfection renforcés avec un produit efficace contre l'IAHP des véhicules et caisses de transport des animaux soumis à restriction dans les meilleurs délais après le

déchargement des animaux conformément aux instructions du ministère chargé de l'agriculture (Cf. fiche « Nettoyage et désinfection des véhicules de transport »).

Le nettoyage et la désinfection des caisses et des véhicules de transport des animaux soumis à restriction ne peuvent se réaliser que dans l'enceinte de l'abattoir ;

- L'état de propreté des caisses de transport et des véhicules doit être **supervisé par le SVI** (Cf. fiche nettoyage et désinfection des véhicules de transport) ;
- Mise en place d'un **registre d'identification des véhicules** ayant transporté des animaux soumis à restriction comprenant *a minima* :
 - l'identification et le numéro de téléphone du transporteur ;
 - l'immatriculation du véhicule ;
 - les dates et heures d'arrivée, du nettoyage et de la désinfection et du départ des véhicules.
- Dans la mesure du possible les véhicules et caisses de transport d'animaux soumis à restriction sont **dédiés** au transport d'animaux provenant de zone réglementée.

5. RÉFÉRENCES JURIDIQUES ET DOCUMENTAIRES

Ce document précise les points de vigilance devant être appliqués par les exploitants des abattoirs en lien avec les animaux détenus ou les viandes soumis à des mesures de restriction.

Les sites intranet du bureau des établissements d'abattage et de découpe (BEAD) et du bureau des établissements de transformation et de distribution (BETD) proposent :

- une veille réglementaire et documentaire sur le sujet ;
- des fiches synthétiques sur les circuits de commercialisation des produits concernés par des mesures de restriction de police sanitaire.

Références réglementaires :

- Règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale (« législation sur la santé animale »).
- Règlement d'exécution (UE) 2018/1882 de la Commission du 3 décembre 2018 sur l'application de certaines dispositions en matière de prévention et de lutte contre les maladies à des catégories de maladies répertoriées et établissant une liste des espèces et des groupes d'espèces qui présentent un risque considérable du point de vue de la propagation de ces maladies répertoriées.
- Règlement délégué (UE) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles relatives à la prévention de certaines maladies répertoriées et à la lutte contre celles-ci.
- Code rural et de la pêche maritime.
- Arrêté ministériel du 14 octobre 2005 fixant les règles générales de police sanitaire relatives aux produits issus d'animaux terrestres et destinés à la consommation humaine.

ANNEXE VI	Intitulé de la mesure	Mesures de fonctionnement et de biosécurité dans les établissements du secteur alimentaire découpant, transformant, entreposant et transportant des produits carnés
	Scénarios	Tous les scénarios
	Pilote	DDecPP et SRAL (coordination)
	En lien avec	Professionnels du secteur alimentaire
	Phases	Toutes les phases
	Zones concernées	Toutes les zones soumises à des mesures de restriction vis-à-vis de l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP)
	Cette fiche concerne	Tous les exploitants du secteur alimentaire manipulant, stockant, transformant ou transportant des produits carnés à l'exception des établissements d'abattage et de traitement du gibier

1. OBJECTIFS DE LA MESURE

Afin d'endiguer le risque de propagation de l'IAHP aux espèces animales répertoriées par le règlement d'exécution (UE) 2018/1882 de la Commission du 3 décembre 2018, il est essentiel que des mesures minimales de fonctionnement soient respectées et que des **règles de biosécurité** soient prises dans les plus brefs délais lorsque les produits issus d'animaux provenant de zone réglementée ont la possibilité d'être mis sur le marché (*cf. fiches spécifiques dédiées relatives aux circuits de distribution autorisés en fonction des maladies de catégorie A concernées*).

Pour une gestion optimale de la crise, ces mesures doivent avoir été **anticipées** par chacun des maillons abattant, traitant, stockant, transportant et transformant des animaux ou des produits soumis à des mesures de restriction vis-à-vis de l'IAHP et en concertation avec la direction départementale en charge de la protection des populations (DDecPP).

Cette fiche ne traite pas de la gestion des sous-produits animaux soumis à des mesures de restriction vis-à-vis de l'IAHP.

La DDecPP peut exiger toute mesure supplémentaire afin de limiter les risques de contamination et de diffusion de la maladie.

2. CONDITIONS DE DÉCLENCHEMENT ET DE LEVÉE DE MESURE

En cas de confirmation d'un cas d'IAHP sur le territoire national les mesures de biosécurité et de fonctionnement décrits dans la présente fiche sont prises par les exploitants du secteur alimentaire en dehors des établissements d'abattage durant toute la durée où ces zones sont actives.

3. ENTITÉS EN CHARGE DE LA MISE EN ŒUVRE

Agents des DDecPP, service régional de l'alimentation (SRAL), exploitants du secteur alimentaire.

4. MODE OPÉRATOIRE

Définitions pour cette fiche :

VIANDES SOUMISES À RESTRICTION	VIANDES SANS RESTRICTION
On entend par « viandes soumises à restriction » dans la présente fiche : les viandes n'ayant pas subi de traitement d'atténuation conformément	On entend par « viandes sans restriction » dans la présente fiche : les viandes issues d'oiseaux provenant d'élevages situés en zone indemne,

INFLUENZA AVIAIRE HAUTEMENT PATHOGÈNE

Fiche – Mesures de fonctionnement et de biosécurité dans les établissements du secteur alimentaire (hors abattoir)

à l'annexe VII du règlement (UE) n°2020/687 dans un établissement désigné et issues d'oiseaux provenant d'élevages situés en zone de protection (ZP). Il s'agit donc des viandes sur lesquelles sont apposées une marque d'identification spéciale : « OVALE BARRÉE » ou « CARRÉE ».	en zone de surveillance (ZS), en zone réglementée supplémentaire (ZRS), en zone infectée (ZI) ainsi que les viandes issues d'oiseaux provenant d'élevages situés en ZP et ayant subi un traitement d'atténuation. ATTENTION : les « viandes sans restriction » issues d'animaux provenant de ZP, de ZS et de ZRS sont toujours soumises à des mesures de restriction de police sanitaire vis-à-vis de l'IAHP et notamment à une obligation de certification zoosanitaire lors d'échanges intracommunautaires.
--	--

PRODUITS SOUMIS À RESTRICTION	PRODUITS SANS RESTRICTION
On entend par « produits soumis à restriction » dans la présente fiche : les produits contenant des viandes soumises à restriction.	On entend par « produits sans restriction » dans la présente fiche : les produits contenant des viandes sans restriction. ATTENTION : les « produits sans restriction » contenant des viandes issues d'animaux provenant de ZP, de ZS et de ZRS sont toujours soumis à des mesures de restriction de police sanitaire vis-à-vis de l'IAHP et notamment à une obligation de certification zoosanitaire lors d'échanges intracommunautaires.

RÈGLES GÉNÉRALES :
<ul style="list-style-type: none">Les établissements assurant les activités de découpe, d'entreposage ou de transformation doivent garantir une séparation dans l'espace ou dans le temps entre les « viandes ou les produits soumis à restriction » et les « viandes ou produits sans restriction ». On considère que la séparation <i>via</i> la mise en place de conditionnements et/ou d'emballages ou <i>via</i> la délimitation de zones dédiées pour l'entreposage ou la manipulation des viandes ou produits soumis à restriction est acceptable. Point d'attention : ces dispositions peuvent être étendues aux viandes issues d'animaux provenant de ZS et de ZRS, aux viandes issues d'animaux provenant de ZP et ayant fait l'objet d'un traitement d'atténuation dans un établissement désigné ainsi qu'aux produits contenant ces viandes si le système de traçabilité mis en place par le professionnel n'est pas suffisamment efficace permettant d'informer les établissements de destination que les produits qu'ils reçoivent contiennent des viandes issues d'animaux provenant de zone réglementée ;<u>Au cours du transport, les viandes ou produits soumis à restriction doivent être séparés des viandes ou produits sans restriction.</u> On considère qu'une séparation <i>via</i> la mise en place de conditionnements et/ou d'emballages est acceptable. Les viandes soumises à restriction et devant faire l'objet d'un traitement d'atténuation dans un établissement désigné doivent être transportées dans des emballages ou dans des conteneurs sécurisés et être accompagnées d'un laissez-passer sanitaire ;

- Le **traitement d'atténuation** des viandes disposant d'une marque « **ovale barrée** » ne peut être réalisé que dans les établissements disposant d'un **agrément sanitaire** et situés sur le **territoire national** et de préférence dans la même zone réglementée ou aussi près que possible de la zone réglementée. Le passage des viandes par un atelier de découpe agréé situé dans la même zone réglementée ou aussi près que possible de la zone réglementée avant envoi à l'établissement de transformation est possible si au cours du processus de production, de stockage et de transport les viandes ont été clairement **séparées** des autres viandes et si le transport est réalisé sous **laissez-passer sanitaire** dans des **emballages/conteneurs sécurisés**.

RÈGLES SPÉCIFIQUES : ATELIERS DE DÉCOUPE, ENTREPOSAGE ET DE TRANSFORMATION

- Contrôle renforcé** du respect des **mesures d'hygiène** pour le personnel de l'établissement et pour les transporteurs afin d'éviter les risques de contamination croisée ;
- Mise en place d'un **registre des visiteurs** et interdiction si nécessaire des visites par des personnes extérieures ;
- Contrôle renforcé** de la bonne mise en place de **moyens appropriés de désinfection aux entrées et sorties** de l'établissement ;
- Application des **mesures de biosécurité** appropriées pour toutes les personnes qui entrent ou sortent de l'établissement, ainsi que pour les transporteurs.

Réception des viandes ou des produits soumis à restriction :

- Les exploitants du secteur alimentaire recevant des viandes ou des produits soumis à restriction sont **prévenus au préalable** avant l'arrivée des denrées, de leur statut sanitaire ;
- Suivant les situations, le transport des viandes ou des produits soumis à restriction doit éventuellement être effectué dans un véhicule **dédié**, dans des **emballages** ou dans des **conteneurs sécurisés** et avec un **laissez-passer sanitaire** ;
- Contrôle à réception** des viandes ou des produits soumis à restriction renforcé par les exploitants des établissements. En cas d'anomalies la DDecPP doit être prévenue sans délai.
- Transmission du **laissez-passer sanitaire** accompagnant les viandes devant faire l'objet d'un traitement d'atténuation et revêtues d'une marque « OVALE BARRÉE » aux DDecPP du département d'origine et du département d'implantation de l'établissement.

Stockage des viandes ou des produits soumis à restriction :

- Stockage** des viandes ou des produits soumis à restriction dans des **chambres froides** ou dans des **zones dédiées**, dans des **contenants spécifiques fermés** ou à des **moments différents** des viandes ou des produits sans restriction.

Découpe ou transformation des viandes ou des produits soumis à restriction :

- Découpe** ou **transformation** des viandes ou des produits soumis à restriction **séparées** dans l'espace ou dans le temps des viandes ou des produits sans restriction : locaux, matériels et équipements dédiés ou mise en place d'une procédure imposant un nettoyage et une désinfection systématiques après stockage, manipulation et transformation des viandes ou produits soumis à restriction. Suivant les transformations et le fonctionnement de l'établissement, des installations dédiées peuvent être nécessaires (exemples : séchoirs dédiés pour les produits de salaison) ;
- Traçabilité maîtrisée** et apposition obligatoire de la **marque d'identification spécifique** (« marque carrée », « marque ovale barrée ») ou de la **marque ovale** après l'application du traitement d'atténuation. Le système de traçabilité de l'exploitant du secteur alimentaire doit être révisé de manière à prendre en considération les informations complémentaires devant être communiquées aux établissements destinataires des denrées alimentaires ;

<ul style="list-style-type: none"> • Traitement d'atténuation mis en place conformément aux exigences réglementaires et au plan de maîtrise sanitaire révisé pour transformer des viandes soumises à restriction avec enregistrements obligatoires permettant de garantir le respect des paramètres réglementaires.
<p>Expédition des viandes ou des produits soumis à restriction :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôles à expédition renforcés permettant : <ul style="list-style-type: none"> ○ de garantir, si nécessaire, le chargement des viandes ou des produits soumis à restriction dans un véhicule éventuellement dédié, dans des emballages ou dans des conteneurs sécurisés et avec un laissez-passer sanitaire (voir annexe 1 paragraphe A.5) ; ○ d'assurer le respect des procédures de traçabilité et notamment la vérification de l'apposition de marques spéciales sur les conditionnements, les emballages et les conteneurs et l'information de l'origine des animaux sur les bons de livraison ; ○ de vérifier la destination du chargement dans un établissement situé sur le territoire national pouvant assurer, le cas échéant, un traitement d'atténuation. L'établissement de destination doit être prévenu au préalable ; ○ de garantir que les établissements destinataires sont informés que les viandes ou les produits soumis à restriction sont destinés à être mis sur le marché uniquement sur le territoire national ou qu'ils doivent faire l'objet d'un traitement d'atténuation obligatoire avant mise sur le marché communautaire. En cas d'échanges intracommunautaires une certification zoosanitaire est obligatoire pour les viandes ayant subi un traitement d'atténuation et pour les produits contenant ces viandes.
<p>Expédition des viandes ou des produits non soumis à restriction :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contrôles à expédition renforcés permettant de garantir que les établissements destinataires sont informés de l'origine des animaux lorsque des viandes sans restriction issues d'animaux provenant de ZS et de ZRS ou issues d'animaux provenant de ZP et ayant fait l'objet d'un traitement d'atténuation sont expédiées. Ces mesures sont également applicables pour les produits contenant ces viandes. En cas d'échanges intracommunautaires une certification zoosanitaire est obligatoire pour les viandes issues d'animaux provenant de ZP, de ZS et de ZRS et pour les produits contenant ces viandes
<p>Nettoyage et désinfection des locaux, du matériel et des équipements utilisés pour découper et transformer les viandes ou les produits soumis à restriction :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nettoyage et désinfection renforcés avec un produit efficace contre l'IAHP des bâtiments, du matériel et des équipements après les opérations de stockage, de découpe et de transformation de viandes ou de produits soumis à restriction. (Cf. <i>Fiche « Nettoyage et désinfection dans les établissements du secteur alimentaire »</i>).
<p>Gestion des véhicules de transport des viandes ou produits soumis à restriction :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nettoyage et désinfection renforcés avec un produit efficace contre l'IAHP des véhicules de transport des viandes ou des produits soumis à restriction dans les meilleurs délais après le déchargement des viandes ou des produits et conformément à la procédure prévue par le ministère chargé de l'agriculture (Cf. <i>fiche « Nettoyage et désinfection des véhicules de transport »</i>).

5. RÉFÉRENCES JURIDIQUES ET DOCUMENTAIRES

Ce document précise les points de vigilance devant être appliqués par l'ensemble des exploitants du secteur alimentaire en lien avec les viandes soumis à des mesures de restriction à l'exception des abattoirs et des établissements de traitement du gibier.

Les sites intranet du bureau des établissements d'abattage et de découpe (BEAD) et du bureau des établissements de transformation et de distribution (BETD) proposent :

- une veille réglementaire et documentaire sur le sujet ;
- des fiches synthétiques sur les circuits de commercialisation des produits concernés par des mesures de restriction de police sanitaire.

Références réglementaires :

- Règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale (« législation sur la santé animale »).
- Règlement d'exécution (UE) 2018/1882 de la Commission du 3 décembre 2018 sur l'application de certaines dispositions en matière de prévention et de lutte contre les maladies à des catégories de maladies répertoriées et établissant une liste des espèces et des groupes d'espèces qui présentent un risque considérable du point de vue de la propagation de ces maladies répertoriées.
- Règlement délégué (UE) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles relatives à la prévention de certaines maladies répertoriées et à la lutte contre celles-ci.
- Règlement d'exécution (UE) 2021/605 de la Commission du 7 avril 2021 établissant des mesures spéciales de lutte contre la peste porcine africaine.
- Code rural et de la pêche maritime.
- Arrêté ministériel du 14 octobre 2005 fixant les règles générales de police sanitaire relatives aux produits issus d'animaux terrestres et destinés à la consommation humaine.

ANNEXE VII	Intitulé de la mesure	Nettoyage et désinfection des établissements du secteur alimentaire
	Scénarios	Tous les scénarios
	Pilote	DDecPP et SRAL (coordination)
	En lien avec	Professionnels de la filière
	Phases	Toutes les phases
	Zones concernées	Toutes les zones y compris la zone indemne
	Cette fiche concerne	Aval : tous les exploitants du secteur alimentaire recevant des animaux ou des denrées alimentaires soumis à des mesures de restriction de police sanitaire

1. OBJECTIFS DE LA MESURE

Afin de prévenir le risque de propagation d'une maladie de catégorie A (MCA), il est essentiel que les opérations de nettoyage et de désinfection (N/D) soient réalisées de manière efficace et supervisées par la direction départementale en charge de la protection des populations (DDecPP).

Cette fiche précise les modalités minimales portant sur la réalisation des opérations de nettoyage et de désinfection dans les établissements du secteur alimentaire recevant des animaux ou des denrées alimentaires représentant un risque de propagation de l'influenza hautement pathogène (IAHP). Il s'agit de règles générales non exhaustives qui ne peuvent répondre dans le détail à la diversité des situations locales. Ces mesures doivent être adaptées et si besoin renforcées.

En cas de nécessité, des mesures portant sur la désinsectisation ou la dératisation des établissements doivent être entreprises.

2. CONDITIONS DE DÉCLENCHEMENT ET DE LEVÉE DE MESURE

En cas de réception d'animaux ou de denrées alimentaires soumis à des mesures de restriction de police sanitaire vis-à-vis de l'IAHP, l'exploitant de l'établissement du secteur alimentaire doit mettre en place des mesures de biosécurité strictes comprenant un **N/D renforcé**. Les attendus en ce qui concerne les règles de fonctionnement et de biosécurité suivant le secteur d'activité sont décrites dans des fiches spécifiques¹.

Cette fiche ne concerne pas les véhicules de transport dont les modalités de gestion sont décrites dans une fiche spécifique.

3. ENTITÉS EN CHARGE DE LA MISE EN ŒUVRE

Agents DDecPP, service régional de l'alimentation (SRAL), exploitants du secteur alimentaire, direction générale de l'alimentation (DGAL).

4. MODE OPÉRATOIRE

Une procédure décrivant les modalités de réalisation du nettoyage et de la désinfection (N/D) est disponible dans le plan de maîtrise sanitaire (PMS) de l'exploitant du secteur alimentaire. Cette

¹ Cf. fiches de biosécurité par secteur d'activité

procédure doit prendre en compte les points ci-dessous détaillés. Une documentation adéquate doit garantir la bonne réalisation et l'efficacité du N/D.

1. Le choix des produits biocides et des procédures aux fins du nettoyage et de la désinfection doit prendre en compte :

- le virus responsable de l'IAHP ;
- la nature des surfaces, équipements et matériels à traiter ;
- la législation applicable.

Quelle que soit la procédure de nettoyage et de désinfection mise en œuvre, y compris sans utilisation d'eau, elle doit permettre une élimination du virus et donc des souillures telles que les fientes, les plumes ou les poussières dans les centres d'emballage d'œufs ou dans les établissements producteurs d'ovoproduits.

2. Les conditions d'utilisation des biocides doivent être telles que leur efficacité reste intacte. En particulier, les paramètres techniques fournis par le fabricant, tels que la pression, la température, la durée de contact requise ou le stockage, doivent être respectés. Toutefois, il peut être accepté que les préconisations du fabricant ne soient pas respectées si l'exploitant peut valider l'efficacité de sa procédure. L'effet du désinfectant ne doit pas être compromis par des interactions avec d'autres substances.

3. Toute recontamination des parties déjà nettoyées doit être évitée, notamment lorsque le lavage est effectué à l'aide de produits liquides appliqués sous pression.

4. L'eau utilisée pour les opérations de nettoyage doit être retenue et éliminée d'une manière qui permette d'éviter tout risque de propagation des agents pathogènes de MCA.

5. Les produits biocides doivent être utilisés d'une manière qui permette de réduire autant que possible toute incidence négative sur l'environnement et sur la santé publique qui pourrait résulter de leur utilisation.

6. Si besoin, l'exploitant doit définir les modalités d'identification du matériel dédié à l'abattage, à l'entreposage, la manipulation et/ou la transformation d'animaux ou de produits susceptibles de propager une MCA. Le stockage de ce matériel ayant fait l'objet d'un nettoyage et d'une désinfection renforcés doit également être dédié.

5. RÉFÉRENCES JURIDIQUES ET DOCUMENTAIRES

Références réglementaires :

- Règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale (« législation sur la santé animale »).

- Règlement délégué (UE) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles relatives à la prévention de certaines maladies répertoriées et à la lutte contre celles-ci.

- Code rural et de la pêche maritime.
- Arrêté ministériel du 14 octobre 2005 fixant les règles générales de police sanitaire relatives aux produits issus d'animaux terrestres et destinés à la consommation humaine.

Documentation :

La liste des produits désinfectants autorisés pour la gestion des maladies réglementées est disponible sur le site intranet du ministère chargé de l'agriculture *via* le lien suivant :
<http://intranet.national.agri/Liste-des-produits-desinfectants>

ANNEXE VIII	Intitulé de la mesure	Nettoyage et désinfection des véhicules et caisses de transport
	Scénarios	Tous les scénarios
	Pilote	DDecPP et SRAL (coordination)
	En lien avec	Professionnels de la filière
	Phases	Toutes les phases
	Zones concernées	Toutes les zones y compris la zone indemne
	Cette fiche concerne	Les transporteurs d'animaux vivants ou de denrées alimentaires soumis à des mesures de restriction de police sanitaire et transitant par un établissement du secteur alimentaire

1. OBJECTIFS DE LA MESURE

Afin de prévenir le risque de propagation d'une maladie de catégorie A (MCA), il est essentiel que les opérations de nettoyage et de désinfection (N/D) soient réalisées de manière efficace et supervisées par la direction départementale en charge de la protection des populations (DDecPP).

Cette fiche précise les exigences générales en ce qui concerne le N/D des véhicules et des caisses transportant des animaux ou des denrées alimentaires soumis à des mesures de restriction vis-à-vis de l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP). Cette fiche ne peut prétendre à l'exhaustivité et répondre dans le détail à la diversité des situations locales. Ces mesures doivent être adaptées et si besoin renforcées.

En cas de nécessité, des mesures portant sur la désinsectisation ou la dératisation des moyens de transport doivent être entreprises.

Cette fiche ne s'applique pas aux transporteurs d'animaux vivants non déchargés à l'abattoir.

Cette fiche rappelle également les modalités de supervision par les services vétérinaires d'inspection (SVI).

2. CONDITIONS DE DÉCLENCHEMENT ET DE LEVÉE DE MESURE

En cas de transport d'animaux ou de denrées alimentaires soumis à des mesures de restriction vis-à-vis de l'IAHP, le transporteur doit mettre en place des mesures de biosécurité strictes comprenant un N/D efficace contre le virus de l'IAHP. Les attendus en ce qui concerne les règles de fonctionnement et de biosécurité suivant le secteur d'activité sont décrites dans des fiches spécifiques¹.

3. ENTITÉS EN CHARGE DE LA MISE EN ŒUVRE

Agents DDecPP, service régional de l'alimentation (SRAL), exploitants du secteur alimentaire, transporteurs, direction générale de l'alimentation (DGAL).

¹ Cf. fiches relatives aux mesures de biosécurité par secteur d'activité

4. MODE OPÉRATOIRE

1 – Obligations des transporteurs d'animaux vivants ou de denrées alimentaires d'origine animale (DAOA) soumis à des mesures de restriction de police sanitaire :

Les transporteurs d'animaux ou de denrées soumis à des mesures de restriction vis-à-vis de l'IAHP doivent garantir :

- un nettoyage et une désinfection systématiques, dans les plus brefs délais, de chaque véhicule et caisses de transport après chaque déchargement final dans un établissement du secteur alimentaire. Pour le transport d'animaux vivants, le nettoyage et la désinfection doivent se réaliser dans l'enceinte de l'abattoir ;
- le respect des procédures de nettoyage et de désinfection qui lui sont transmises.

Le transporteur est responsable de la programmation, de la traçabilité des opérations de nettoyage et de désinfection et de la réalisation effective des opérations de nettoyage et de désinfection.

Afin de s'assurer de l'efficacité du nettoyage et de la désinfection, le **transporteur met en place un contrôle visuel** des opérations de nettoyage. Le contrôle visuel des opérations de nettoyage est une étape essentielle qui vise à s'assurer que le véhicule ou les caisses de transport sont aptes à être efficacement désinfectés. Les contrôles visuels sont réalisés **après chaque nettoyage et avant chaque désinfection pour vérifier l'absence de souillures sur les surfaces nettoyées**. Le protocole de contrôle visuel est réalisé par le transporteur sur plusieurs points du véhicule et des contenants de transport. Il est recommandé que ce contrôle soit effectué par un frottement des surfaces nettoyées au moyen d'un papier absorbant de couleur claire permettant de vérifier l'absence de souillures organiques. Chaque contrôle visuel est enregistré (date, lieu, résultats, mesures correctives éventuelles, suites) et conservé dans le véhicule. Quelle que soit l'entité juridique gestionnaire de la station de nettoyage et de désinfection, il appartient au transporteur de réaliser (ou de faire réaliser) un contrôle visuel du nettoyage sur chaque véhicule.

Une copie ou tout autre enregistrement attestant la réalisation et le contrôle du nettoyage et de la désinfection doit être conservé par le transporteur et doit pouvoir être présenté à tout contrôle des agents des DDecPP.

En cas de résultats non conformes, le transporteur alerte le responsable de l'installation qui doit procéder à des actions correctives immédiates.

2 – Obligations des exploitants des sites de lavage :

Les exploitants des sites de lavage sont responsables de l'efficacité des procédures de nettoyage et de désinfection appliquées et de la mise à disposition de matériels, d'équipements et de produits lessiviels en quantité suffisante permettant la bonne réalisation des opérations de nettoyage et de désinfection. À ce titre ils doivent avoir rédigé des procédures fondées sur le principe HACCP pour le nettoyage et la désinfection des véhicules et caisses de transport et s'assurer de leur efficacité. La procédure concernant le nettoyage et la désinfection des véhicules et des caisses doit notamment préciser :

- le choix des produits biocides efficaces contre l'IAHP ;
- les modalités d'utilisation du matériel de nettoyage et de désinfection (exemples : étapes, température, concentration, temps d'action du produit avant rinçage) ;
- les contrôles mis en place afin de s'assurer de l'efficacité de la procédure ;
- les documents d'enregistrement associés ;

- le plan d'entretien et de maintenance des équipements de nettoyage et de désinfection (fréquence des approvisionnement en produit désinfectant, lutte contre le gel des canalisations, ...) ;
- le plan d'autocontrôle de la station de lavage et les mesures de vérification (contrôle de la pression et de la température de l'eau, de l'intégrité des tuyaux, de la bonne évacuation des effluents de lavage qui ne doivent pas être réutilisés mais évacués vers une station d'épuration...) ;
- les mesures permettant de garantir que l'eau utilisée pour les opérations de nettoyage des véhicules et des caisses de transport des animaux ou des produits soumis à des mesures de restriction de police sanitaire vis-à-vis de l'IAHP est retenue et éliminée d'une manière qui permette d'éviter tout risque de propagation des agents pathogènes ;
- les mesures mises en place visant à assurer un N/D efficaces contre l'IAHP de la station de lavage après passage des derniers véhicules ou caisses de transport susceptibles de présenter un risque de propagation de la maladie et avant prise en charge de nouveaux véhicules ou caisses de transport ayant transporté des animaux provenant de zone indemne ou des produits issus de ces animaux ;
- les mesures correctives mises en place en cas de non-conformité observées (retours des transporteurs ou lors des autocontrôles réalisés).

3 – Contrôles officiels

Afin de s'assurer de la mise en place effective des mesures énoncées ci-dessus, deux types d'inspection peuvent être réalisées :

- inspection des véhicules de transport avant le chargement ou après le nettoyage et la désinfection suite au déchargement d'animaux ou de DAOA soumis à des mesures de restriction vis-à-vis d'une MCA ;
- inspection des stations de lavage annexées à un établissement du secteur alimentaire.

Concernant les inspections des véhicules de transport sont vérifiés en particulier :

- la propreté des véhicules vides, nettoyés et désinfectés. Pour se faire, l'inspecteur doit effectuer un contrôle visuel de l'absence de souillures macroscopiques sur les surfaces des équipements. L'utilisation de papier absorbant de couleur claire pour effectuer ce contrôle visuel est recommandée. Lorsque l'inspection a lieu pendant des opérations de nettoyage et désinfection, des contrôles visuels sont réalisés autant que possible après le nettoyage et avant la désinfection pour vérifier l'absence de souillures sur les surfaces nettoyées. En cas de résultat défavorable, le transporteur ou l'exploitant de l'établissement doit mettre en œuvre des mesures correctives immédiates avant toute utilisation du véhicule ou des équipements considérés comme non conformes ;
- le respect des dispositions réglementaires en matière de circulation de denrées soumises à des mesures de restriction ;
- les mesures de biosécurité mises en place par le transporteur afin d'éviter le risque de propagation de l'agent responsable de la MCA ;
- les enregistrements du contrôle visuel du nettoyage avant la réalisation de la désinfection par le transporteur.

Concernant les inspections des stations de lavage annexées aux établissements du secteur alimentaire, sont vérifiés en particulier :

- la capacité de recevoir des véhicules transportant des produits suspectés de présenter un risque de propagation d'une MCA ;
- la mise en place d'une procédure de nettoyage et de désinfection efficaces et comprenant l'ensemble des points énumérés précédemment ;
- la mise à disposition pour les transporteurs de matériels, d'équipements fonctionnels et de produits lessiviels et biocides en quantité suffisante ;
- l'absence de réutilisation des eaux de lavage utilisées pour le N/D des véhicules et caisses de transport susceptibles de présenter un risque de propagation de l'IAHP ;
- la mise en place d'auto-contrôles permettant de vérifier l'efficacité de la procédure mise en œuvre.

En cas de manquement aux conditions d'entretien des véhicules dans les stations de nettoyage et de désinfection, il convient en fonction de la situation :

- de prendre les mesures nécessaires vis-à-vis des produits présents dans le véhicule pouvant nécessiter leur consignation et leur saisie ;
- de mettre en place les mesures administratives et/ou pénales nécessaires.

Point d'attention : les SVI doivent veiller à ce que le nettoyage et la désinfection des véhicules de transport et des caisses des animaux des espèces répertoriées vis-à-vis d'une MCA soient réalisés conformément à la procédure décrite dans la présente fiche. Une vigilance accrue est nécessaire lors du contrôle de ces véhicules.

5. RÉFÉRENCES JURIDIQUES ET DOCUMENTAIRES

Références réglementaires :

- Règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale (« législation sur la santé animale »).

- Règlement délégué (UE) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles relatives à la prévention de certaines maladies répertoriées et à la lutte contre celles-ci.

- Code rural et de la pêche maritime.

- Arrêté ministériel du 14 octobre 2005 fixant les règles générales de police sanitaire relatives aux produits issus d'animaux terrestres et destinés à la consommation humaine.

Documentation :

La liste des produits désinfectants autorisés pour la gestion des maladies réglementées est disponible sur le site intranet du ministère chargé de l'agriculture *via* le lien suivant : <http://intranet.national.agri/Liste-des-produits-desinfectants>

ANNEXE IX	Intitulé de la mesure	Traitements d'atténuation des produits issus d'oiseaux d'élevage en cas de confirmation d'influenza aviaire
	Scénarios	Tous les scénarios
	Pilote	DDecPP, SRAL (coordination)
	En lien avec	Professionnels du secteur alimentaire
	Phases	Toutes les phases
	Zones concernées	Toutes les zones soumises à des mesures de restriction vis-à-vis de l'IAHP
	Cette fiche concerne	Les exploitants du secteur alimentaire assurant les activités de transformation

1. OBJECTIFS DE LA MESURE

La présente fiche synthétise les traitements d'atténuation prévus à l'annexe VII du règlement délégué (UE) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019 sur les produits issus d'oiseaux détenus en cas de mise en place de zones réglementées vis-à-vis de l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP).

A l'issue du traitement d'atténuation les produits carnés sont revêtus de la marque d'identification communautaire et ne sont donc plus soumis à restriction de mise sur le marché sur le territoire national. Toutefois, dans le cadre d'échanges intracommunautaires, ces produits doivent faire l'objet d'une certification sanitaire.

2. CONDITIONS DE DÉCLENCHEMENT ET DE LEVÉE DE MESURE

En cas de mise en place de zones soumises à des mesures de restriction vis-à-vis de l'IAHP sur le territoire national et pour les produits nécessitant la mise en place d'un traitement d'atténuation.

3. ENTITÉS EN CHARGE DE LA MISE EN ŒUVRE

Agents de la direction départementale en charge de la protection des populations (DDecPP), service régional de l'alimentation (SRAL), exploitants du secteur alimentaire.

4. MODE OPÉRATOIRE

Traitements d'atténuation sur les viandes	Traitements d'atténuation sur les œufs
Traitement thermique en récipient hermétique de manière à obtenir une valeur F0 (7) minimale de 3	Traitement thermique : → Œufs entier : 60°C -188 secondes OU cuisson complète ;
Traitement thermique de manière à obtenir une température à cœur de 80°C	→ Mélange d'œuf entier : 60°C – 188 secondes OU cuisson complète OU 61,1°C – 94 secondes
Traitement thermique de manière à obtenir une température à cœur de 70°C	→ Blanc d'œuf liquide : 55,6°C – 870 secondes OU 56,7°C – 232 secondes
Température à cœur de 73,9°C pendant au moins 0,51 secondes (6)	→ Jaune d'œuf nature ou pur : 60°C – 288 secondes
Température à cœur de 70°C pendant au moins 3,5 secondes (6)	→ Jaune d'œuf avec 10% de sel : 62,2°C – 138 secondes
Température à cœur de 65°C pendant au moins 42 secondes (6)	→ Blanc d'œuf séché : 67°C – 20 heures OU 54,4°C – 50,4 heures OU 51,7°C – 73,2 heures
Température à cœur de 60°C pendant au moins 507 secondes (6)	

(6) : Applicable uniquement à la viande de volailles

(7) : F0 est l'effet létal calculé sur les spores bactériennes. Une valeur F0 de 3 signifie que le point le plus froid du produit a été suffisamment chauffé pour atteindre le même effet létal qu'une température de 121°C (250°F) en trois minutes avec chauffage et refroidissement instantanés.

Si pour un même objectif de température des temps différents sont proposés, il est possible d'appliquer le couple temps/températures qui répond aux critères les moins contraignants.

5. RÉFÉRENCES JURIDIQUES ET DOCUMENTAIRES

Les sites intranet du bureau des établissements d'abattage et de découpe (BEAD) et du bureau des établissements de transformation et de distribution (BETD) :

- proposent une veille réglementaire et documentaire sur le sujet ;
- des fiches relatives aux circuits de commercialisation des produits issus d'animaux détenus et sauvages provenant de zone réglementée vis-à-vis de l'IAHP.

Références réglementaires :

- Règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale (« législation sur la santé animale »).
- Règlement délégué (UE) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles relatives à la prévention de certaines maladies répertoriées et à la lutte contre celles-ci.
- Code rural et de la pêche maritime.
- Arrêté ministériel du 14 octobre 2005 fixant les règles générales de police sanitaire relatives aux produits issus d'animaux terrestres et destinés à la consommation humaine.
- Arrêté ministériel du 18 janvier 2008 fixant des mesures techniques et administratives relatives à la lutte contre l'influenza aviaire.
- Arrêté ministériel du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.

ANNEXE X

DEMANDE D'AUTORISATION POUR L'ABATTAGE DE VOLAILLES EN ÉTABLISSEMENT D'ABATTAGE NON AGRÉÉ (EANA) LOCALISÉ EN ZONE DE SURVEILLANCE OU EN ZONE RÉGLEMENTÉE SUPPLÉMENTAIRE

Règlement (UE) n°2016/429 du Parlement européen et du Conseil du **9 mars 2016** relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale (« législation sur la santé animale »)

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 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

Arrête du 18 janvier 2008 fixant des mesures techniques et administratives relatives à la lutte contre l'influenza aviaire

Arrêté du 10 octobre 2008 pris pour application des articles D.654-3 à D.654-5 du code rural et de la pêche maritime et relatif aux règles sanitaires applicables aux établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréés

Arrête du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant

Arrête 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

IDENTIFICATION DE L'ÉLEVAGE

I.1. IDENTIFICATION DES ANIMAUX ET DE LEUR LIEU DE DETENTION

Espèce(s) et catégorie(s) : Nombre de volailles mises en place :

Raison sociale :

Adresse de l'exploitation :

N° INUAV :

N° SIRET / EDE : |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|

I.2. IDENTITÉ ET DÉCLARATIONS DE L'ÉLEVAGEUR OU DU DÉTENTEUR

Nom et prénom :

Téléphones : |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_| ; |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|

fixe

mobile

Mel :

I.3. VÉTÉRINAIRE SANITAIRE DE L'ELEVAGE DE VOLAILLES DESIGNÉ POUR L'EXAMEN DES ANIMAUX ET LA RÉALISATION DE PRÉLÈVEMENTS ÉVENTUELS

Nom et prénom : Numéro d'ordre : |_|_|_|_|_|_|_|_|

Téléphones : |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_| ; |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|

fixe

mobile

Mel :

Nom des délégataires :

ENGAGEMENTS ET SIGNATURE

Je soussigné (nom et prénom du détenteur) demande à bénéficier d'une autorisation d'abattage de volailles originaires de mon élevage dans mon établissement d'abattage non agréé.

J'atteste que :

- l'établissement d'abattage non agréé est situé à l'intérieur de mon exploitation ;
- aucun mouvement d'animaux n'est réalisé en dehors de l'exploitation ;
- l'élevage et l'établissement d'abattage non agréé ne sont pas situés en zone de protection.

Je m'engage à respecter les conditions suivantes :

- mon vétérinaire sanitaire réalise un examen clinique des animaux et éventuellement la réalisation de prélèvements en vue de rechercher le virus de l'influenza aviaire hautement pathogène. Je ne pratique l'abattage de mes animaux qu'à l'issue des conclusions favorables de ces examens ;
- je réalise un contrôle renforcé des animaux, des carcasses et des abats en vue de rechercher les signes évocateurs de la maladie. L'échantillon de carcasses devant *a minima* faire l'objet d'un contrôle renforcé comprenant une éviscération obligatoire est de 5% du lot d'animaux abattus. Le compte-rendu de contrôle est transmis à la direction départementale en charge de la protection des populations dans les 48 heures après abattage ;
- la mise sur le marché des viandes issues des volailles abattues dans l'établissement d'abattage non agréé est réalisée préférentiellement dans la zone de surveillance ou dans la zone réglementée supplémentaire et **uniquement sur le territoire national** ;
- la cession de viandes de volailles dans l'exploitation est interdite. Toutefois, la cession de viandes de volailles dans la zone publique de l'élevage est autorisée si l'ensemble des mesures sont prises vis-à-vis de la clientèle permettant d'éviter le risque de diffusion de l'influenza aviaire ;
- l'accès à l'exploitation est réservé aux seules personnes indispensables à la tenue de l'élevage. En aucun cas les clients ne peuvent accéder aux sites d'élevage des volailles ;
- toute augmentation de la mortalité ou tout signe clinique évocateur de l'influenza aviaire (apathie, signes nerveux, baisse de consommation d'eau et d'aliment, etc) est déclarée ;
- les mesures de biosécurité sont respectées.

Jours d'abattage	Animaux abattus	
	Espèce(s) / catégorie(s)	Nombre

Modalités de mise sur le marché des viandes :

☐ Commerces de détail locaux. Précisez :

-
-
-
-
-

☐ Marchés proches de l'exploitation. Précisez :

-
-
-
-
-

☐ Dans la zone publique de l'exploitation

Commentaires :

Fait à (lieu) ,
le (date et heure)

Nom, prénom et signature

CADRE RÉSERVÉ À L'ADMINISTRATION

Date de réception : |_|_| / |_|_| / |_|_|_|_|

Le responsable du service instructeur de la DDecPP du département :

déclare avoir pris note des informations contenues dans la présente déclaration et ☐ accepte ☐ refuse

l'abattage en établissement d'abattage non agé sous réserve que les conclusions de l'examen clinique et des éventuels résultats d'analyses en vue de rechercher le virus de l'influenza aviaire soient satisfaisants avant chaque abattage.

Fait le |_|_| / |_|_| / |_|_|_|_|

Signature :

NB : Une copie du présent document doit être conservée et présentée à toute réquisition des agents des services de contrôle officiels.

ANNEXE XI

COMPTE-RENDU DE CONTRÔLE D'ABATTAGE EN EANA

Règlement (CE) n°1099/2009 du 24 SEPTEMBRE 2009 sur la protection des animaux au moment de leur mise à mort

Règlement (UE) n°2016/429 du Parlement européen et du Conseil du **9 mars 2016** relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale (« législation sur la santé animale »)

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 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

Arrêté du 18 janvier 2008 fixant les mesures techniques et administratives relatives à la lutte contre l'influenza aviaire

Arrêté du 10 octobre 2008 pris pour application des articles D.654-3 à D.654-5 du code rural et de la pêche maritime et relatif aux règles sanitaires applicables aux établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréés

Arrête du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant

Arrête du 8 février 2016 relatif aux mesures de biosécurité applicables dans les exploitations de volailles et d'autres oiseaux captifs

I. IDENTIFICATION

I.1. IDENTIFICATION DES ANIMAUX ET DE LEUR LIEU DE DETENTION

Espèce et catégorie :Nombre d'animaux constituant le lot⁽¹⁾ à abattre :

Nom du lieu de détention des volailles :

Adresse du lieu de détention des volailles :

N°^{OS} INUAV des volailles abattues :

N° SIRET / EDE : | | | | | | | | | | | | | | | |

I.2. IDENTITÉ ET DÉCLARATIONS DE L'ÉLEVEUR OU DU DÉTENTEUR

Je, soussigné (nom, prénom et qualité) :

N° de Téléphone(s) :

atteste :

- que les taux de mortalités journalières précédant l'abattage sont les suivants :

Mortalité à la date d'abattage	Nombre	Pourcentage
Mortalité totale		
Taux de mortalité journalière maximum sur les 15 derniers jours		

- qu'il n'a été administré à ces animaux aucun médicament vétérinaire dont les délais d'attente seraient incompatibles avec un abattage en vue de la consommation humaine :

☐ Aucun médicament n'a été administré

ou : ☐ ⁽²⁾Médicament(s) administré(s) (y compris analgésique) :

Dénomination commerciale du médicament utilisé (Traitement ou aliment médicamenteux)	Date de début d'administration	Date de la dernière administration	Temps d'attente indiqué sur l'ordonnance vétérinaire	Numéro ordonnance

Autres informations à signaler :

☐ je n'ai pas d'autres informations à signaler

ou : ☐ j'ai des informations pertinentes à signaler concernant le statut de mon exploitation, l'état sanitaire des animaux ou les données de production qui pourraient indiquer la présence d'une maladie :

Date et heure :

Signature du détenteur :

(1) « Lot » : tout ensemble constitué d'animaux de la même espèce détenus dans un même bâtiment ou un même enclos.

(2) Il est interdit de destiner à la consommation humaine un animal pendant le délai d'attente "viandes et abats" .

II. AUTORISATION D'ABATTAGE

Je soussigné, concernant les animaux visés au I.1 du présent document, atteste:

- qu'un examen clinique des animaux a été réalisé le (date)..... à (heure)..... par le vétérinaire sanitaire (NOM/Prénom du vétérinaire) : et qu'aucun signe évocateur de l'influenza aviaire n'a été observé ;
- que les résultats des analyses effectuées sur les animaux le (date)..... par le vétérinaire sanitaire (NOM/Prénom du vétérinaire) : en vue de rechercher l'influenza aviaire sont négatifs (*rayez la phrase si aucun prélèvement n'a été réalisé*).

Date et heure :

Signature du détenteur :

III. CONTRÔLE DES ANIMAUX, DES CARCASSES ET DES ABATS

Je soussigné, concernant les animaux visés au I.1 du présent document, atteste avoir réalisé l'examen des animaux et déclare ne pas avoir observé de signes évocateurs de l'influenza aviaire avant de procéder à leur abattage.

Je soussigné, concernant les animaux visés au I.1 du présent document, atteste avoir réalisé l'examen des carcasses et des abats sur un échantillon d'animaux abattus (*nombre d'animaux à préciser:*) le (date)..... à (heure)..... et déclare :

- que l'abattage et la saignée ont été effectués correctement ;
- que les incidents suivants sont survenus et/ou que les anomalies suivantes ont été constatées (*indiquer « néant » en absence d'incident ou d'anomalie*) :

Autres remarques éventuelles :

Date et heure :

Signature du détenteur :

Le document doit être adressé à la direction départementale en charge de la protection des populations du lieu de détention des animaux au plus tard 48h après l'abattage des animaux

ANNEXE XII

Direction départementale en charge de la protection des populations

Désignation du service

Adresse

TEL : TÉLÉPHONE / MÊL : ADRESSE ÉLECTRONIQUE

LAISSEZ-PASSER N° :
POUR UN MOUVEMENT DE PRODUITS ISSUS D'ANIMAUX
PROVENANT DE ZONE RÉGLEMENTÉE VIS-À-VIS DE L'INFLUENZA AVIAIRE

Règlement (UE) n°2016/429 du Parlement européen et du Conseil du **9 mars 2016** relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale (« législation sur la santé animale »)

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 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

Code rural et de la pêche maritime

Arrêté préfectoraux fixant des zones réglementées pour l'influenza aviaire dans le département de **DÉPARTEMENT**

I - EXPÉDITEUR

I.1. IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT

Raison sociale :

Adresse de l'établissement :

N° SIRET : | | | | | | | | | | | | | | | |

N° d'agrément : | | | | | | | | |

Etablissement situé en : ☐ Zone de protection ☐ Zone de surveillance ☐ Zone réglementée supplémentaire ☐ Zone indemne

I.2. IDENTITÉ DE L'EXPLOITANT

Nom et prénom :

Téléphones : | | | | | | | | | | | | | | | | ; | | | | | | | | | | | | | | | |
fixe mobile

Mel :

II - DESTINATAIRE

II.1. IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT

Raison sociale :

Adresse de l'établissement :

N° SIRET : | | | | | | | | | | | | | | | |

N° d'agrément : | | | | | | | | |

Etablissement situé en : ☐ Zone de protection ☐ Zone de surveillance ☐ Zone réglementée supplémentaire ☐ Zone indemne

II.2. IDENTITÉ DE L'EXPLOITANT

Nom et prénom :

Téléphones : | | | | | | | | | | | | | | | | ; | | | | | | | | | | | | | | | |
fixe mobile

Mel :

III - TRANSPORT

III.1. IDENTIFICATION DU TRANSPORTEUR

Raison sociale :

Adresse du siège social :

Immatriculation du véhicule (*facultatif*) :

Mel :

III.2. CHARGEMENT/DÉCHARGEMENT

Date et heure de départ :

Date et heure prévues d'arrivée :

Les produits provenant d'animaux issus de zone de protection et devant faire l'objet d'un traitement d'atténuation dans un établissement désigné sont transportés dans des emballages ou dans des conteneurs disposant d'un système d'ouverture inviolable.

IV - MARCHANDISES

IV.1. IDENTIFICATION DES PRODUITS

Dénomination du produit	N° de lot	Quantité	Poids

V - CADRE RÉSERVÉ À L'ADMINISTRATION

Date de réception de la demande: |_|_| / |_|_| / |_|_|_|_|

Le préfet du département : après avoir obtenu l'accord préalable du préfet du département de destination des produits autorise le mouvement des produits décrits dans la partie IV du présent document.

Fait le |_|_| / |_|_| / |_|_|_|_|

Cachet et signature :

VI – PARTIE A REMPLIR PAR L'ÉTABLISSEMENT DESTINATAIRE APRÈS RÉCEPTION DES MARCHANDISES

Je soussigné :

- ☐ avoir réceptionné l'ensemble des produits visés au IV.1 du présent document.
- ☐ ne pas avoir réceptionné l'ensemble des produits visés au IV.1 du présent document. Préciser les produits et les quantités concernés :

Autres remarques éventuelles :

Fait à (*lieu*) :

Nom et qualité :

le (*date et heure*)

Signature :

ANNEXE XIII	Intitulé de la mesure	Certification zoosanitaire
	Scénarios	Tous les scénarios
	Pilote	DDecPP, SRAL (coordination)
	En lien avec	Professionnels du secteur alimentaire
	Phases	Toutes les phases
	Zones concernées	Toutes les zones
	Cette fiche concerne	Les exploitants du secteur alimentaire

1. OBJECTIFS DE LA MESURE

La présente fiche apporte des orientations en ce qui concerne les modalités de saisie des certificats zoosanitaires dans TRACES-NT.

2. CONDITIONS DE DÉCLENCHEMENT ET DE LEVÉE DE MESURE

Les viandes et les œufs issus d'animaux provenant de zone réglementée vis-à-vis de l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP) ou les produits contenant ces viandes et ces œufs doivent être accompagnés d'un certificat zoosanitaire en cas d'échanges intra-communautaires.

Avant d'éditer un certificat zoosanitaire, il convient de vous rapprocher du bureau des établissements d'abattage et de découpe (BEAD)¹ ou du bureau des établissements de transformation et de distribution (BETD)² afin de vérifier les accords de mouvements de produits soumis à des mesures de restriction entre les États membres.

3. ENTITÉS EN CHARGE DE LA MISE EN ŒUVRE

Agents de la direction départementale en charge de la protection des populations (DDecPP), service régional de l'alimentation (SRAL), exploitants du secteur alimentaire.

4. MODE OPÉRATOIRE

Bien que les produits soient revêtus d'une marque d'identification communautaire (marque « OVALE ») ces derniers doivent être accompagnés d'un **certificat zoosanitaire** s'ils sont issus d'animaux provenant de zone réglementée vis-à-vis de l'IAHP (zone de protection, zone de surveillance, zone réglementée supplémentaire) ou s'ils contiennent au moins l'un de ces produits.

4.1 - Modalités de certification

Avant toute expédition de produits nécessitant d'établir un certificat zoosanitaire, le professionnel en fait la demande auprès du service compétent de la DDecPP de l'établissement d'expédition des produits. Cette demande complète, c'est à dire qui comprend toutes les informations listées dans la

¹ bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr

² betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr

INFLUENZA AVIAIRE HAUTEMENT PATHOGÈNE

Fiche – Certification zoosanitaire

partie 4.2 de la présente fiche doit être transmise **au moins 24 heures** avant la date d'expédition des produits (jours ouvrables).

Ces certificats zoosanitaires doivent être établis dans l'application TRACES-NT; il convient donc de vérifier au préalable que :

- tous les agents concernés par cette certification disposent des droits requis ;
- l'exploitant de l'établissement qui fait la demande de certificat est enregistré dans l'application TRACE NT.

En complément de l'instruction DGAL/SAS/2021-423 du 03 juin 2021 précisant les modalités de création et de gestion des comptes des DDecPP, des vétérinaires officiels privés (VOP) et des opérateurs, des guides d'utilisation de TRACES-NT sont accessibles sur le site intranet du ministère chargé de l'agriculture : <http://intranet.national.agri/Utilisation-de-TRACES-NT-echanges>

Par ailleurs, pour aider les professionnels dans ces démarches FranceAgriMer met à disposition sur son site internet (<https://www.franceagrimer.fr/Accompagner/International/Solutions-d-accompagnement/TRACES/TRACES-NT-Module-intra-UE>) :

- le guide de connexion à TRACES-NT valable pour tous les modules (export, intra UE, Phyto) ;
- un tutoriel du ministère chargé de l'agriculture ;
- une vidéo réalisée par les services de la Commission sur la création de la partie I du certificat sanitaire INTRA UE.

4.2 - Mentions obligatoires sur les certificats zoosanitaires

Le modèle de certificat zoosanitaire (modèle INTRA-EMERGENCY) est accessible au chapitre 1, annexe II du [règlement \(UE\) 2020/2235](#) de la Commission du 16 décembre 2020 et est présenté ci-dessous :

UNION EUROPÉENNE				INTRA			
Partie I: Description de l'envoi	I.1 Expéditeur Nom Adresse Pays Code ISO du		I.2 Référence IMSOC I.2a Référence locale I.3 Autorité centrale compétente I.4 Autorité locale compétente		CODE QR		
	I.5 Destinataire Nom Adresse Pays Code ISO du		I.6 Opérateur effectuant des rassemblements indépendamment d'un établissement Nom Numéro d'enregistrement Adresse Pays Code ISO du				
	I.7 Pays d'origine Code ISO du		I.9 Pays de destination Code ISO du				
	I.8 Région d'origine Code		I.10 Région de destination Code				
	I.11 Lieu d'expédition Nom Adresse Pays Code ISO du		I.12 Lieu de destination Nom Adresse Pays Code ISO du				
	I.13 Lieu de chargement		I.14 Date et heure du départ				
	I.15 Moyen de transport <input type="checkbox"/> Navire <input type="checkbox"/> Aéronef <input type="checkbox"/> Train <input type="checkbox"/> Véhicule routier Identification <input type="checkbox"/> Autre Document		I.16 Transporteur Nom Adresse Pays Code ISO du I.17 Documents d'accompagnement Type Code Pays Code ISO du Référence du document commercial				

I.18 Conditions de transport <input type="checkbox"/> Température ambiante <input type="checkbox"/> Réfrigération <input type="checkbox"/> Congélation	
I.19 Numéro des conteneurs/Numéro des scellés Numéro des conteneurs Numéro des scellés	
I.20 Certifié en tant que ou aux fins de <input type="checkbox"/> Élevage ultérieur <input type="checkbox"/> Abattage <input type="checkbox"/> Établissement fermé <input type="checkbox"/> Produits germains <input type="checkbox"/> Équidé enregistré <input type="checkbox"/> Cinqes <input type="checkbox"/> Exposition <input type="checkbox"/> Événement ou activité à proximité de frontières <input type="checkbox"/> Lâcher dans le milieu naturel <input type="checkbox"/> Centre d'expédition <input type="checkbox"/> Zone de repavage/ Centre de purification <input type="checkbox"/> Établissement aquacole détenant des animaux ornementaux <input type="checkbox"/> Transformation <input type="checkbox"/> Engrais organiques et amendements pour sols <input type="checkbox"/> Usage technique <input type="checkbox"/> Établissement de quarantaine ou établissement similaire <input type="checkbox"/> Produits destinés à la consommation humaine <input type="checkbox"/> Pollinisation <input type="checkbox"/> Animaux aquatiques vivants destinés à la consommation humaine <input type="checkbox"/> Autres	
I.21 <input type="checkbox"/> Pour transit par un pays tiers Pays tiers Code ISO du pays Point de sortie Code du PCF Point d'entrée Code du PCF	
I.22 <input type="checkbox"/> Pour transit par un ou des États membres État membre Code ISO du pays État membre Code ISO du pays État membre Code ISO du pays	I.23 <input type="checkbox"/> Pour exportation Pays tiers Code ISO du pays Point de sortie Code du PCF
I.24 Temps estimé du transport	I.25 Carnet de route <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
I.26 Nombre total de conditionnements	I.27 Quantité totale
I.28 Poids net/brut total (kg)	I.29 Espace total prévu pour l'envoi
I.30 Description de l'envoi Code NC Espèce Sous-espèce/ Catégorie Sexe Système d'identification Numéro d'identification Âge Quantité Région d'origine Entrepôt frigorifique Marque d'identification Type de conditionnement Poids net Abattoir Type de traitement Nature de la marchandise Nombre de conditionnements Numéro du lot Date de collecte/de production Atelier de production Numéro d'agrément ou d'enregistrement de l'atelier/de l'établissement/du centre Test	

INFLUENZA AVIAIRE HAUTEMENT PATHOGÈNE

Fiche – Certification zoosanitaire

UNION EUROPÉENNE		Modèle de certificat INTRA-EMERGENCY	
II. Informations sanitaires		II.a Référence du certificat	II.b Référence IMSOC
Partie II: Certification	<p>Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie que les produits d'origine animale décrits dans la partie I satisfont aux conditions énoncées dans[insérer le titre et la date de publication au Journal officiel de l'Union européenne de l'acte juridique applicable adopté par la Commission dans lequel ces conditions sont énoncées ou la référence de l'acte juridique ou de l'instruction approuvée et rendue publique par l'autorité compétente dans lequel/laquelle ces conditions sont énoncées]</p> <p>concernant les mesures de lutte contre[insérer le nom de la maladie concernée] à/au/aux/en[insérer l'État membre d'origine].</p>		
	<p>Notes</p> <p>Conformément à l'accord sur le retrait du Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du Nord de l'Union européenne et de la Communauté européenne de l'énergie atomique, et notamment à l'article 5, paragraphe 4, du protocole sur l'Irlande et l'Irlande du Nord, lu en liaison avec l'annexe 2 de ce protocole, les références à l'Union européenne dans le présent certificat s'entendent comme incluant le Royaume-Uni en ce qui concerne l'Irlande du Nord.</p> <p>Il convient de remplir le présent certificat zoosanitaire en suivant les notes fournies en la matière à l'annexe I, chapitre 2, du règlement d'exécution (UE) 2020/2235.</p>		
	<p>Vétérinaire officiel</p> <p>Nom (en lettres capitales) Qualification et titre</p> <p>Nom de l'unité de contrôle locale Code de l'unité de contrôle locale</p> <p>Date</p> <p>Sceau Signature</p>		

Dans TRACES-NT seul un certificat générique est accessible. Il n'existe pas pour le moment de certificats spécifiques pour les échanges de produits dans un contexte IAHP. La mise à jour de TRACES-NT par la Commission est en cours pour la mise à disposition de certificats adaptés. En attente, la mention de la base réglementaire ainsi que la maladie visée et détaillées dans la partie II du modèle ci-dessus doivent être précisées dans une annexe au certificat.

Les informations qui doivent obligatoirement figurer dans le certificat zoosanitaire accompagnant les expéditions dans l'Union de produits d'origine animale issus d'animaux provenant de zone réglementée sont précisées à l'article 3 du règlement délégué (UE) 2020/2154 de la Commission du 14 octobre 2020 et comprennent :

- le nom et le pays de l'expéditeur et du destinataire ;
- le nom et l'adresse de l'établissement expéditeur et du lieu de chargement ;
- le nom et l'adresse du lieu de destination ;
- la description des moyens de transport ;
- la date et l'heure de départ ;
- la finalité de la certification : « produits destinés à la consommation humaine » ;
- le modèle de certification : « Non harmonisé » ;
- la description de la marchandise, dont le poids net ou brut total ;
- la date et le lieu de délivrance du certificat zoosanitaire, le nom de l'autorité, la signature du vétérinaire officiel ainsi que le sceau de l'autorité compétente du lieu d'origine de l'envoi ;
- les informations sanitaires relatives à la marchandise jointe au certificat zoosanitaire : attestation que les marchandises satisfont aux conditions énoncées dans le règlement délégué (UE) n°2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019 concernant les mesures de lutte contre l'influenza aviaire hautement pathogène.

4.3 – Informations complémentaires

Pour les produits issus d'animaux provenant de zone de protection, il est fortement recommandé de demander aux professionnels de joindre à leur demande de certificat une copie de l'enregistrement

du traitement d'atténuation appliqué pour le ou les lot(s) destiné(s) à être échangé(s) et de les conserver dans le dossier de demande de certificat. En effet, les Etats membres destinataires sont en droit de demander les conditions de réalisation des traitements d'atténuation que les agents des DDecPP doivent être en capacité de transmettre de manière à éviter tout blocage des marchandises par l'autorité compétente de l'Etat membre de destination.

5. RÉFÉRENCES JURIDIQUES ET DOCUMENTAIRES

Le site intranet du ministère chargé de l'agriculture ainsi que le site internet de FranceAgriMer proposent des outils d'aide à l'utilisation de TRACES-NT :

- <http://intranet.national.agri/TRACES-NT>
- <https://www.franceagrimer.fr/Accompagner/International/Solutions-d-accompagnement/TRACES/TRACES-NT-Module-intra-UE>

Références réglementaires :

- Règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale (« législation sur la santé animale »).
- Règlement (UE) 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, [...]
- Règlement d'exécution (UE) 2019/1715 de la Commission du 30 septembre 2019 établissant les règles de fonctionnement du système de gestion de l'information sur les contrôles officiels et de ses composantes (« règlement IMSOC » - Information Management System for Official Controls).
- Règlement délégué (UE) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles relatives à la prévention de certaines maladies répertoriées et à la lutte contre celles-ci.
- Règlement d'exécution (UE) 2020/2235 de la Commission du 16 décembre 2020 portant modalités d'application des règlements (UE) 2016/429 et (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les modèles de certificat zoosanitaire, les modèles de certificat officiel et les modèles de certificat zoosanitaire/officiel pour l'entrée dans l'Union et les mouvements au sein de l'Union d'envois de certaines catégories d'animaux et de biens, ainsi qu'en ce qui concerne la certification officielle relative à ces certificats, et abrogeant le règlement (CE) no 599/2004, les règlements d'exécution (UE) no 636/2014 et (UE) 2019/628, la directive 98/68/CE et les décisions 2000/572/CE, 2003/779/CE et 2007/240/CE (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE).
- Code rural et de la pêche maritime.
- Arrêté du 25 avril 2000 pris pour l'application de l'article 275-2 du code rural et relatif à la certification vétérinaire dans les échanges et à l'exportation.
- Instruction technique DGAL/SAS/2021-423 du 03/06/2021 - Gestion des comptes dans TRACES NT : guides pratiques pour les échanges intra-UE.