Ordre de service d'inspection

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

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**	**Instruction technique** **DGAL/SDSSA/2022-263** **01/04/2022**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

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

Objet : Inspections ciblées portant sur les stations de lavage des abattoirs d'animaux de boucherie en contexte PPA

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(ETS)PP

Résumé : Cette instruction technique demande aux services vétérinaires d'inspection de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur de réaliser des inspections ciblées portant sur le fonctionnement des stations de lavage des abattoirs de suidés de leur département. Une fiche action spécifique, disponible sur le site intranet du ministère chargé de l'agriculture, détaille les modalités de sa réalisation.

Textes de référence :- Règlement CE/178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

- Règlement (CE) n° 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 ;
- Règlement (UE) n°2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques ;
- Code rural et de la pêche maritime ;
- Arrêté du 08 juin 2006 modifié relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;
- Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d’origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;
- Arrêté du 29 avril 2019 relatif aux mesures de prévention de la propagation des dangers sanitaires réglementés via le transport par véhicules routiers de suidés vivants ;
- Instruction technique DGAL/SDPRAT/2015-103 du 09/02/2015 - Suites données aux inspections en matière vétérinaire et phytosanitaire ;
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2016-647 du 03/08/2016 - Les spécificités des suites administratives ou pénales dans le domaine vétérinaire en abattoir et leur suivi ;
- Instruction technique DGAL/SDSPA/2020-517 du 13/08/2020 - Biosécurité au cours du transport d'oiseaux ou de suidés - inspection.

La peste porcine africaine (PPA) est une maladie hémorragique virale qui affecte uniquement les suidés domestiques et sauvages. Il s'agit d'une maladie de catégorie A qui peut porter une atteinte grave à la santé des animaux et perturber considérablement les échanges commerciaux. La PPA circule depuis un dizaine d'années en Europe de l'Est et a été détectée en septembre 2020 en Allemagne. Elle vient d'être confirmée en janvier 2022 en Italie, dans le Piémont et dans la Ligurie, chez des sangliers sauvages, à moins de 100 km de la frontière française.

En raison de la haute résistance du virus responsable de la PPA dans l'environnement et d'un taux de mortalité pouvant atteindre 100 % chez les animaux infectés, la maladie est un véritable fléau pour la filière porcine. La transmission de la PPA est fortement associée aux déplacements des suidés domestiques et sauvages. La mise en place de mesures visant à éviter la propagation *via* les véhicules de transport des animaux vivants est donc fondamentale y compris dans les établissements d'abattage.

Compte tenu du contexte épidémiologique, la présente instruction a pour objet de sensibiliser les directions départementales en charge de la protection des populations (DDecPP) sur les enjeux liés au nettoyage et à la désinfection des véhicules et équipements de transport des animaux dans les abattoirs d'animaux de boucherie et à faire procéder à la réalisation d'inspections ciblées sur la qualité du nettoyage et de la désinfection de ces véhicules dans les abattoirs d'animaux de boucherie dans les départements de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur (PACA).

I – PRÉAMBULE – LA BIOSÉCURITÉ

La biosécurité constitue l'un des principaux outils de prévention à la disposition des exploitants du secteur alimentaire et des autres acteurs travaillant avec les animaux en vue d'empêcher l'introduction, le développement et la propagation des maladies animales transmissibles. Conformément au règlement (UE) n°2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016, dit « Loi Santé Animale », les professionnels sont les premiers responsables des mesures visant à réduire le risque de propagation des maladies animales. A ce titre, ils prennent les mesures de biosécurité appropriées comprenant des mesures de protection physique telles que le nettoyage, la désinfection, la dératisation et la désinsectisation des locaux, équipements et moyens de transport et des mesures de gestion pouvant comporter des procédures régissant l'entrée et la sortie de l'enceinte de l'établissement.

Pour atténuer le risque de propagation *via* les moyens de transport des animaux, des exigences supplémentaires sont fixées par le règlement délégué (UE) n°2020/688 de la Commission du 17 décembre 2019 qui précise notamment que tous les opérateurs, y compris les transporteurs et les exploitants des abattoirs, doivent veiller à ce que les moyens de transport utilisés pour transporter des animaux soient nettoyés et désinfectés **dès que possible** après chaque transport d'animaux et, si nécessaire nettoyés et désinfectés à nouveau et, dans tous les cas, séchés ou mis à sécher avant tout nouveau chargement d'animaux.

Pour compléter ces dispositions, et en application de l'article R231-11 du code rural et de la pêche maritime, les moyens de transport et tous les objets ayant été en contact avec les animaux ou leurs déjections, doivent être nettoyés, lavés et désinfectés **aussitôt après le déchargement dans les abattoirs** et cela **pour tous les animaux** dont la chair et les produits sont destinés à être livrés au public en vue de la consommation humaine et animale. En particulier, pour les suidés, le nettoyage et la désinfection doivent être réalisés après chaque déchargement complet à l'abattoir[1].

1 *Cf. arrêté du 29 avril 2019 relatif aux mesures de prévention de la propagation des dangers sanitaires réglementés via le transport par véhicules routiers de suidés vivants.*

II – INSPECTIONS RENFORCÉES - OBLIGATION DES TRANSPORTEURS ET DES ABATTOIRS D'ANIMAUX DE BOUCHERIE

2. 1 Responsabilité des opérations de nettoyage et de désinfection

La qualité des opérations de nettoyage et de désinfection est le facteur principal de la maîtrise du risque de propagation de dangers sanitaires *via* les véhicules de transports de suidés. Garants de la mise en place des mesures de prévention et de lutte contre la propagation des maladies animales des espèces dont ils ont la charge, les exploitants des abattoirs mettent à disposition des transporteurs des installations, équipements et procédures efficaces.

Ainsi, et en application du chapitre II, section I, annexe III du règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004, les abattoirs d'animaux de boucherie doivent disposer d'installations appropriées pour le nettoyage, le lavage et la désinfection des moyens de transport utilisés pour le bétail. Conformément à l'appendice 4 de l'annexe V de l'arrêté du 18 décembre 2009 modifié, les abattoirs d'ongulés domestiques peuvent ne pas disposer de station de nettoyage et de désinfection des véhicules sur le site de l'abattoir sous réserve qu'une station de lavage située à **proximité immédiate** de l'abattoir ait été désignée et que cette dernière réponde aux conditions d'installation, d'équipements et de fonctionnement définies par l'arrêté susmentionné.

Quelle que soit la localisation de la station de nettoyage et de désinfection (station interne à l'abattoir ou à proximité immédiate de l'abattoir), l'exploitant de l'abattoir doit garantir le fonctionnement optimal de la station de lavage désignée permettant la réalisation d'un nettoyage et d'une désinfection efficaces des véhicules de transports et de leurs contenants. A ce titre, il doit notamment s'assurer de la mise à disposition des transporteurs du matériel, des équipements et des produits permettant la bonne réalisation des opérations de nettoyage et de désinfection, en quantité suffisante. Il lui appartient également de mettre en place des autocontrôles visant à vérifier la conformité et l'efficacité des installations et des procédures.

En vertu du règlement (CE) n°853/2004 et de l'arrêté du 08 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale, il est rappelé que l'agrément sanitaire ne peut être attribué qu'aux abattoirs d'animaux de boucherie disposant d'une station de lavage appropriée dans l'enceinte de l'abattoir ou à proximité immédiate de l'abattoir. En cas d'anomalies, l'agrément sanitaire délivré sur cette base peut être reconsidéré.

Le transporteur doit respecter le plan de gestion et de circulation défini au sein de l'établissement d'abattage et de la station de lavage, appliquer les procédures de nettoyage et de désinfection qui lui sont transmises et, à l'issue des opérations, veiller à l'absence de croisement entre ses véhicules nettoyés et désinfectés et des sources éventuelles de contamination (exemples : véhicules non déchargés, fumière à proximité…). En application de l'arrêté du 29 avril 2019, les transporteurs de suidés doivent également s'assurer de l'efficacité des opérations de nettoyage réalisées dans la station de lavage désignée par l'abattoir *via* la mise en place d'un plan de contrôle visuel systématique avant chaque désinfection. En cas d'anomalie, il informe le responsable de la station qui doit prendre les mesures correctives immédiates. S'il estime que les mesures prises sont insuffisantes, il informe la direction départementale en charge de la protection des populations concernée.

Les transporteurs et les exploitants des abattoirs sont co-responsables de la qualité du nettoyage et de la désinfection des véhicules et équipements de transport des animaux transitant par l'abattoir.

2. 2 Inspections renforcées dans les abattoirs d'animaux de boucherie

Il est essentiel de s'assurer de la présence d'un lieu adéquatement aménagé pour le nettoyage et la désinfection des véhicules et équipements de transport et une utilisation correcte et efficace des dispositifs.
L'instruction technique DGAL/SDSPA/2020-517 du 13/08/2020 précise les modalités de mise en place et d'inspection des stations de nettoyage et de désinfection des véhicules et de leurs contenants en abattoirs de porcs. Au vu du contexte sanitaire actuel, il est demandé aux DDecPP de s'y reporter pour renforcer les contrôles de vérification de l'efficacité du nettoyage et de la désinfection des véhicules et équipements de transport dans les abattoirs d'animaux de boucherie. Une foire aux questions est également disponible sur le site intranet du ministère chargé de l'agriculture à l'adresse suivante : http://intranet.national.agri/Biosecurite-transport-oiseaux-ou

Il est rappelé que le contrôle des stations de lavage et des mesures de biosécurité établies par l'exploitant de l'abattoir vis-à-vis des transporteurs fait partie intégrante des points devant être contrôlés lors de l'édition de la grille d'inspection complète SSA de l'abattoir et notamment *via* l'item B05 de la grille. Pour rappel, le vade-mecum sectoriel abattoir d'animaux de boucherie précise que le plan de nettoyage et désinfection doit prévoir les modalités de nettoyage et de désinfection des équipements et des véhicules de transport des animaux vivants.

III – INSPECTIONS CIBLÉES EN RÉGION PACA

Du fait de la proximité de la région PACA avec la frontière italienne, des inspections ciblées sont demandées dans les abattoirs d'animaux de boucherie situés dans cette région.

Ces inspections ciblées se dérouleront dès l'entrée en application de la présente instruction et jusqu'au **29 avril 2022.**

Une **fiche action** est mise à disposition des DDecPP, sur le site intranet du bureau des établissements d'abattage et de découpe (BEAD), pour la réalisation de cette inspection ciblée : http://intranet.national.agri/Les-stations-de-lavage. Elle en constitue le principal outil d'harmonisation. **Les inspecteurs doivent en prendre connaissance impérativement avant la réalisation de leur contrôle.** Cette fiche doit être utilisée comme un vade-mecum spécifique au contrôle du point ciblé.

Cette fiche précise :

- le **calendrier de l'action, les modalités de l'inspection** ainsi que les **outils à la disposition des services** :

→ Une grille inspection détaillée (ID) spécifique du contrôle des stations de lavage est notamment proposée et aidera les inspecteurs pour l'enregistrement des constats de l'inspection dans RESYTAL (items spécifiques de la grille « inspection du secteur de l'abattage (SSA) »). La saisie du champ « locaux inspectés » dans l'onglet «informations complémentaires» de la grille SSA est OBLIGATOIRE, en respectant le format indiqué dans la fiche action ;
→ Sur la base du logigramme précisé à la page 10 de la fiche action, et uniquement si des non conformités concernent directement le transporteur, une grille SPA6-SPA-BIO_TRAN sera à enregistrer dans RESYTAL. Dans ce cas, la saisie du champ « lieu de l'intervention » dans l'onglet

« généralités » de la grille SPA6-SPA-BIO_TRAN est OBLIGATOIRE, en respectant le format indiqué dans la fiche action ;

- les attendus et **obligations qui incombent aux professionnels** en matière de nettoyage et de désinfection des véhicules de transport des animaux ;
- la liste des **non-conformités majeures à rechercher** dans le cadre de la présente action ;
- les attendus relatifs aux **suites** et à leur suivi selon la gravité des non-conformités constatées. Il est rappelé que ces suites ne sont pas spécifiques à l'inspection ciblée et qu'elles doivent être mises en œuvre en tout temps et en tous lieux si nécessaire.

Les outils mis à disposition pour cette inspection ciblée peuvent également être exploités dans le cadre des contrôles renforcés demandés au chapitre II de la présente instruction.

L'objectif de ces inspections ciblées et renforcées est une mise en conformité rapide des stations de lavage et une anticipation des mesures de biosécurité à appliquer en abattoir en cas de crise sanitaire. En effet, un haut niveau de conformité des stations de lavage est un préalable indispensable à l'autorisation de mouvements de suidés provenant de zone réglementée vis-à-vis de la PPA et à destination de l'abattoir en vue d'une valorisation des viandes en alimentation humaine.

La gestion des véhicules de transport des suidés dans l'enceinte de l'abattoir en cas de suspicion de PPA sur le territoire national ainsi que l'organisation des contrôles de la qualité du nettoyage et de la désinfection de ces véhicules par les exploitants des abattoirs et par les services vétérinaires d'inspection doivent être anticipées.

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

Emmanuelle SOUBEYRAN

Directrice générale adjointe de l'alimentation