Ordre de service d'action

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE ET DE LA FORÊT
Liberté
Égalité
Fraternité

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/2025-477** **21/07/2025**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :
DGAL/SDSSA/2024-497 du 05/09/2024 : Conduite à tenir dans les établissements d'abattage de volailles lors de l'abattage de troupeaux des espèces Gallus gallus ou Meleagris gallopavo déclarés infectés ou suspects d'infection par Salmonella suite aux analyses réalisées en élevage.
Cette instruction modifie :
DGAL/SDSSA/N2010-8034 du 04/02/2010 : Mise en oeuvre de l'arrêté ministériel du 22 décembre 2009 relatif à la lutte contre les infections à Salmonella dans les troupeaux de poulets de chair et de dindes d'engraissement
Nombre d'annexes : 5

Objet : Conduite à tenir dans les établissements d'abattage de volailles lors de l'abattage de troupeaux des espèces Gallus gallus ou Meleagris gallopavo déclarés infectés ou suspects d'infection par Salmonella suite aux analyses réalisées en élevage.

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(ETS)PP

Résumé :
La présente instruction donne la conduite à tenir pour l'abattage d'un troupeau (lot) de volailles des espèces Gallus gallus ou Meleagris gallopavo déclaré infecté ou suspect d'infection par Salmonella suite aux analyses réalisées dans l'élevage d'origine. Elle s'applique à toutes les productions de ces deux espèces (troupeaux de poulets et dindes de chair ; troupeaux de reproducteurs ; troupeaux de l'espèce Gallus gallus en filière ponte d'œufs de consommation). Elle concerne les établissements d'abattage agréés (abattoirs) et non agréés (EANA).

Les reformulations et ajouts introduits par rapport à l'Instruction DGAL/SDSSA/2024-497 du 04/09/2024 sont surlignés.

Textes de référence :

- Règlement (CE) n°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 les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
- Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) no 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) no 1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux) ;
- 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, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n°999/2001, (CE) n°396/2005, (CE) n°1069/2009, (CE) n°1107/2009, (UE) n°1151/2012, (UE) n°652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n°1/2005 et (CE) n°1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n°854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels) ;
- RÈGLEMENT D'EXÉCUTION (UE) 2019/627 DE LA COMMISSION du 15 mars 2019 établissant des modalités uniformes pour la réalisation des contrôles officiels en ce qui concerne les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine conformément au règlement (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil et modifiant le règlement (CE) no 2074/2005 de la Commission en ce qui concerne les contrôles officiels ;
- Code Rural et de la Pêche Maritime
- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;
- Arrêté du 30 mai 2008 relatif aux conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les lots de volailles et de lagomorphes en vue de leur abattage pour la consommation humaine ;
- Arrêté du 10 octobre 2008 pris pour l'application des articles D. 654-3 à D. 654-5 du code rural et relatif aux règles sanitaires applicables aux établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréés
- Arrêté du 24 avril 2013 relatif à la lutte contre les infections à salmonelles considérées comme dangers sanitaires de première catégorie dans les troupeaux de poulets de chair et de dindes d'engraissement et fixant les modalités de déclaration des salmonelles considérées comme dangers sanitaires de deuxième catégorie dans ces troupeaux
- Arrêté du 3 mai 2022 listant les maladies animales réglementées d'intérêt national en application de l'article L. 221-1 du code rural et de la pêche maritime
- Arrêté du 27 février 2023 relatif à la lutte contre les infections à Salmonella dans les troupeaux de l'espèce Gallus gallus en filière ponte d'œufs de consommation et dans les troupeaux de

reproducteurs de l’espèce Gallus gallus ou Meleagris gallopavo
- Note de service DGAL/SDSSA/N2010-8034 du 04 février 2010 : Mise en œuvre de l’arrêté ministériel du 22 décembre 2009 [abrogé par arrêté du 24 avril 2013] relatif à la lutte contre les infections à Salmonella dans les troupeaux de poulets de chair et de dindes d’engraissement
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2017-278 du 28/03/2017 : Information sur la chaîne alimentaire et critères d'alerte à rechercher et à notifier aux services vétérinaires d'inspection pour les lots de volailles et de lagomorphes destinés à l'abattage en vue de la consommation humaine.
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2020-663 du 29/10/2020 relative à la conduite à tenir dans les établissements d’abattage de volailles présentant des résultats non conformes au regard du danger Salmonella spp.
- Instruction technique DGAL/SAS/2021-410 du 31/05/2021 relative aux critères microbiologiques applicables aux autocontrôles sur les viandes fraîches et carcasses de volailles
- Instruction technique DGAL/MUS/2023-11 du 10/01/2023 : Révision et publication du guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire entre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration lorsqu'un produit ou un lot de produits est identifié
- Instruction technique DGAL/SDSBEA/2024-101 du 08/02/2024 : Application du règlement (CE) n°1069/2009 : Parution de la mise à jour du guide du tri et du devenir des sous-produits animaux à l’abattoir et en établissements assimilés (version initiale 2017 -VA).
- Instruction technique DGAL/SDSBEA/2024-234 du 16/04/2024 relative à la mise en œuvre de l’arrêté du 27 février 2023 relatif à la lutte contre les infections à Salmonella dans les troupeaux des espèces Gallus gallus en filière œufs de consommation et dans les troupeaux de reproducteurs de l’espèce Gallus gallus ou Meleagris gallopavo

Abréviations....3
Définitions....4
Contexte et principe général....5
1. Généralités....8
1.1. Le Code rural et de la pêche maritime....8
1.2. Les deux arrêtés de lutte contre les salmonelles....9
1.3. Cas particulier : analyses à l'élevage positives en lien avec une vaccination....9
1.4. Cas particulier : analyses PCR à l'élevage....10
1.5. Cas particulier : prélèvements réalisés sur muscles profonds....10
1.5.1. Pour les lots de poulets de chair et dindes d'engraissement....10
1.5.2. Pour les lots de *Gallus* et dindes reproducteurs et poules de la filière ponte....11
1.5.3. Dans les deux cas....11
2. Mesures à prendre pour l'abattage en abattoir....12
2.1. Mesures en amont de l'abattoir : les prélèvements à l'élevage, la transmission de l'information « lot positif en salmonelle réglementée » à l'abattoir et l'autorisation d'abattage....12
2.1.1. Cas général : exploitations soumises à dépistage « Salmonelles » - seuil « 250 volailles »....12
2.1.2. Cas particulier : échanges entre Etats membres de l'Union européenne....13
2.1.3. Cas particulier : exploitations non soumises au dépistage salmonelle – seuil « 250 volailles »....14
2.1.4. Cas particulier « tout plein – tout vide » et exploitations de surface réduite....14
2.2. Mesures à l'abattoir....15
2.2.1. Obligations de l'exploitant de l'abattoir....15
2.2.2. Contrôle par le SVI....17
2.2.3. Suites à mettre en œuvre en fonction des cas....18
2.3. Cas particuliers en abattoir : cas des « petits abattoirs »....21
2.3.1. Obligation des abatteurs....21
2.3.2. Contrôle par le SVI....22
2.3.3. Suites à mettre en œuvre en cas de non-conformité....22
3. Mesures à prendre pour l'abattage en EANA....23
3.1. Mesures en amont de l'abattage : les prélèvements à l'élevage et l'autorisation d'abattage....23
3.2. Mesures à l'EANA....24
3.2.1. Obligations de l'abatteur en EANA....25
3.2.2. Contrôle par les inspecteurs en EANA....27
3.2.3. Mesures à prendre en cas de non-respect de l'engagement par l'abatteur ou de défaut grave de maîtrise de l'hygiène....27
Annexes....29
Annexe I : Schéma plan de lutte en élevage....I
Annexe II : Schéma plan de lutte en élevage....II

Annexe III : Récapitulatif des conditions d'abattage des lots positifs en salmonelles réglementées III
I. Mesures à mettre en place avant l'abattage (pour abattage en abattoir agréé et EANA) III
A. Mesures à mettre en place au niveau de l'élevage III
B. Mesures à mettre en place au niveau de l'abattoir et de l'EANA IV
II. Mesures à mettre en place lors de l'abattage en abattoir agréé : V
A. Gestion de l'abattage en abattoir agréé V
B. Gestion des sous-produits animaux issus de l'abattage (SPAN) en abattoir agréé VII
III. Mesures à mettre en place lors de l'abattage en EANA : VIII
A. Gestion de l'abattage en EANA VIII
B. Gestion des sous-produits animaux issus de l'abattage en EANA IX
Annexe IV : Codes NATINF des infractions en lien avec l'instruction I
Annexe V : Formulaire de demande d'autorisation d'abattage en EANA 1

Abréviations

- APMS : Arrêté préfectoral de mise sous surveillance
- APDI : Arrêté préfectoral de déclaration d'infection
- CRPM : Code rural et de la pêche maritime
- DDecPP : Direction départementale en charge de la protection des populations
- EANA : Etablissement d'abattage non agréé
- IAM : Inspection ante-mortem
- ICA : Information sur la chaîne alimentaire
- IPM : Inspection post-mortem
- INUAV : Identification Unique Atelier Volaille. Ex. V022IRO
- LPS : Laissez-passer sanitaire
- PCR : Réaction de Polymérisation en Chaine
- PHR : Protéines hautement raffinées
- SPAN : Sous-produits animaux
- VO : Vétérinaire officiel
- SVI : Service vétérinaire d'inspection

Définitions

- Abattage conventionnel : dans le contexte de l'instruction : abattage de lot non infecté par une salmonelle réglementée

- Abattage hygiénique : abattage d'un troupeau infecté ou suspect d'infection par une salmonelle du groupe I, au sens des arrêtés du 24 avril 2013 et du 27 février 2023.

- Chaussette (= pédichiffonnette) : support des prélèvements de type fientes, utilisés en élevage pour la recherche des salmonelles réglementées

- Lot (à l'abattoir) = troupeau (à l'élevage), correspondant, la plupart du temps, à un seul INUAV

- Resytal : système d'information du ministère de l'Agriculture, destiné à gérer les missions relatives à la sécurité des aliments, à la santé des animaux, à la protection des animaux, des végétaux, et à la politique de l'alimentation exercées par l'Etat.

- Sérotypes réglementés de salmonelle : sérotypes de salmonelles pris en compte dans les arrêtés de lutte contre les salmonelles (sont différents selon les types de production), et qui entraînent la mise en œuvre de mesures en élevage et / ou en abattoir.

- Troupeau : tout ensemble de volailles de même statut sanitaire, détenues dans un même lieu d'élevage et constituant une même unité épidémiologique.

- Troupeau infecté ou suspect d'infection par une salmonelle du groupe I : au sens des arrêtés du 24 avril 2013 et du 27 février 2023 : cheptel (lot) dont le résultat des analyses des prélèvements de type fientes (pédichiffonnettes) ou de type poussière réalisés à l'intérieur du bâtiment d'élevage est positif pour une salmonelle réglementée. Ces troupeaux sont alors mis sous APMS ou APDI (Cf. annexes I et II).
    - Certains troupeaux peuvent être déclarés infectés sans prélèvement car ils sont en lien épidémiologique avec un troupeau infecté ou suspect d'infection (Cf. annexes I et II)

- Troupeau (ou lot) positif en salmonelle réglementée : dans le cadre de cette Instruction : troupeau infecté ou suspect d'infection par une salmonelle du groupe I.

Contexte et principe général

Le rapport One Health du 8 novembre 2023[1] recense en 2022, 65 208 cas de salmonelloses humaines et 137 107 cas de campylobacterioses humaines dans l'Union européenne, dont respectivement 81 et 34 mortalités. Ce sont très significativement les deux premiers agents responsables de zoonoses dans l'Union européenne, toutes sources confondues (boisson, alimentation, contact…).
Les trois sérotypes de *Salmonella* les plus fréquemment signalés en 2022 étaient *S.* Enteritidis (67,3 %), *S.* Typhimurium (13,1 %) et *S.* Typhimurium monophasique (1,4,[5],12:i:-) (4,3 %), suivis de *S.* Infantis et *S.* Derby.

Par ailleurs, les salmonelles et *Campylobacter* demeurent, en France et dans l'Union européenne, parmi les agents pathogènes les plus fréquemment confirmés lors de Toxi-Infections Alimentaires (Pour l'UE : 6632 cas de salmonelloses dont 8 morts, et 1097 cas de campylobacterioses, sans mort en 2022). Parmi ces cas de TIAC, les aliments identifiés comme responsables sont en premier lieu la viande de volailles pour *Campylobacter*, et les œufs pour *Salmonella*.

La réglementation sanitaire concernant les viandes fraîches de volailles est issue de l'application du Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 qui impose, dans tous les établissements d'abattage (agréés ou EANA), dans le cadre des autocontrôles réalisés par l'exploitant, des prélèvements sur « peau de cou » en sortie de ressuage, sur les poulets de chair et dindes, afin de rechercher la présence de salmonelles et de *Campylobacter*. En cas de résultats défavorables, l'exploitant de l'établissement d'abattage doit mettre en place des actions correctives.
Ce sujet fait l'objet d'instructions techniques spécifiques[2][3] destinées aux Services vétérinaires d'inspection en abattoirs de volailles.

En amont des mesures de gestion spécifiques en abattoir, des mesures de lutte contre les salmonelles sont imposées en élevage de volailles des espèces *Gallus gallus* et *Meleagris gallopavo* à tous les étages de la production : reproduction (sélection, multiplication), troupeaux de chair et poules pondeuses pour les œufs de consommation.

[1] The European Union One Health 2022 Zoonoses Report (EFSA) : https://www.efsa.europa.eu/fr/plain-language-summary/european-union-one-health-2022-zoonoses-report

[2] Instruction technique DGAL/SAS/2021-410 du 31/05/2021 relative aux critères microbiologiques applicables aux autocontrôles sur les viandes fraîches et carcasses de volailles

[3] Instruction technique DGAL/SDSSA/2020-663 du 29/10/2020 relative à la conduite à tenir dans les établissements d'abattage de volailles présentant des résultats non conformes au regard du danger *Salmonella* spp.

Ces mesures de lutte sont définies et encadrées, au niveau national, par deux arrêtés :

- L'arrêté du 24 avril 2013 relatif à la **lutte contre les infections à salmonelles** considérées comme dangers sanitaires de première catégorie dans les **troupeaux de poulets de chair et de dindes d'engraissement** et fixant les modalités de déclaration des salmonelles considérées comme dangers sanitaires de deuxième catégorie dans ces troupeaux
- L'arrêté du 27 février 2023 relatif à la **lutte contre les infections à *Salmonella*** dans les troupeaux de l'espèce ***Gallus* en filière ponte d'œufs de consommation** et dans les troupeaux de **reproducteurs de l'espèce *Gallus gallus* ou *Meleagris gallopavo***

Ces mesures sont basées sur la recherche des salmonelles réglementées à l'intérieur du lieu d'hébergement des troupeaux de volailles des espèces *Gallus gallus* et *Meleagris gallopavo*. En effet, les salmonelles réglementées pathogènes pour l'Homme sont asymptomatiques pour les volailles et doivent être recherchées sur les cheptels afin de prendre des mesures permettant de limiter le risque sanitaire.
Ainsi, les mesures de lutte mises en œuvre au niveau des élevages ont pour objectif de réduire la prévalence en salmonelles et donc de diminuer l'apport des salmonelles dans les abattoirs.

Les prélèvements réalisés en élevage sont de deux sortes :

- Des prélèvements de types fientes qui sont réalisés dans tous les élevages principalement en portant des « pédichiffonnettes » (ou « chaussettes ») et en se déplaçant dans le bâtiment ou en passant des chiffonnettes sur les tapis de fientes ;
- Des prélèvements de poussières qui sont réalisés en filière ponte et dans les élevages de reproduction soit en remplissant un pot de poussières soit en chiffonnant des surfaces et des équipements présents dans le lieu d'hébergement des volailles.

Les prélèvements sont majoritairement constitués de poussières, résidus de fientes et de plumes. Ils sont **représentatifs de la contamination microbiologique** du tube digestif et de la surface de la peau des volailles.
Si les résultats de ces prélèvements sont positifs pour les sérotypes réglementés, le troupeau est dit « **infecté par une salmonelle du Groupe I** », selon la définition de l'arrêté du 27 février 2023, ou « **suspect d'infection par une salmonelle du Groupe I** », selon la définition de l'arrêté du 24 avril 2013. Le troupeau est alors placé en APMS ou en APDI (voir annexes I et II). Pour autant, les animaux ne sont pas cliniquement malades : ils sont **porteurs sains**. A des fins de simplification, nous parlerons ci-dessous de **troupeau (ou lot) positif en salmonelle réglementée**.

Les mesures imposées mises en place en abattoir en cas de résultat positif pour les sérotypes réglementés **visent à maîtriser les risques consécutifs à l'abattage du lot positif.** Pour cette raison, l'abattage de ces lots est nommé abattage « hygiénique ». Cet **abattage hygiénique** des troupeaux positifs en salmonelles réglementées est autorisé et encadré par les deux arrêtés de lutte contre les salmonelles, du 24 avril 2013 et du 27 février 2023.

L'objet de cette instruction, à destination principale des Services vétérinaires d'inspection, est de **détailler l'application des deux arrêtés de lutte contre les salmonelles** pour les points concernant les abattages hygiéniques, qu'ils soient réalisés **en abattoir ou en EANA.**

Cette instruction évoque certaines étapes de la gestion en élevage pour la compréhension générale et de manière non exhaustive. Des instructions techniques spécifiques établies par le bureau en charge de la santé animale abordent la conduite à tenir en élevage de volailles vis-à-vis de S*almonella* spp*.*

Enfin, rappelons ici à nouveau que les mesures de lutte présentées dans cette instruction concernent les volailles des troupeaux positifs en salmonelles réglementées **porteurs sains, asymptomatiques**. Les volailles ne présentent pas de symptômes cliniques de salmonellose, et le lot n'est donc pas malade, au sens de l'arrêté du 30 mai 2008.

Les cas de salmonellose clinique aviaire sont dus à des sérotypes autres que les sérotypes réglementés, tels que *Salmonella* gallinarum ou *Salmonella* pullorum*.* Si le troupeau est atteint d'une salmonellose clinique, il devra être soigné à l'élevage et ne pourra être envoyé à l'abattoir qu'après guérison clinique et après respect des délais d'attente médicamenteux, ceci indépendamment des plans de lutte contre les salmonelles.

1. Généralités

1.1. Le Code rural et de la pêche maritime

Le Code Rural et de la pêche maritime définit les dangers sanitaires (anciennement dangers sanitaires de 1ère et 2ème catégorie) aux articles L. 201-1 et L. 221-1 et D. 201-1 à D. 201-4. Ces dangers sont répertoriés dans les annexes I et II de l'arrêté du 3 mai 2022 listant les maladies animales réglementées d'intérêt national.
Les mesures générales de police sanitaire sont mentionnées aux articles D. 223-1 et suivants.
Concernant les salmonelloses aviaires, les « MALADIES ANIMALES D'INTERET NATIONAL » sont les suivantes :

DÉNOMINATION	AGENT PATHOGENE VISE		ESPÈCES VISÉES
Salmonellose aviaire	Groupe I	*Salmonella* Enteritidis, *Salmonella* Typhimurium, *Salmonella* Kentucky	Oiseaux des espèces *Gallus gallus* et *Meleagris gallopavo*
		Salmonella Hadar, *Salmonella* Virchow *Salmonella* Infantis	Oiseaux des espèces *Gallus gallus* uniquement pour les troupeaux reproducteurs et futurs reproducteurs
	Groupe II	*Salmonella enterica* subsp. *enterica* (tous sérotypes confondus)	Oiseaux des espèces *Gallus gallus* et *Meleagris gallopavo*

Les agents du groupe I[4], également appelés « salmonelles réglementées », sont soumis aux mesures de lutte définies dans deux arrêtés ministériels détaillées plus loin, qui se déclinent spécifiquement pour chaque espèce et type de production.
Attention, bien que la ***Salmonella* Kentucky** soit reconnue comme agent du Groupe I, elle n'a pas été listée dans l'arrêté du 24 avril 2013. En conséquence, les mesures de gestion de *Salmonella* Kentucky relèvent exclusivement du PMS de l'abatteur (voir point 1.2).

Les agents du groupe II[5] sont soumis à déclaration obligatoire, sans autre mesure imposée réglementairement.

[4] Anciennement appelées « salmonelles majeures » ou « danger de première catégorie » dans l'arrêté du 29 juillet 2013 abrogé

[5] Anciennement appelées « salmonelles mineures » ou « danger de deuxième catégorie » dans l'arrêté du 29 juillet 2013 abrogé

1.2. Les deux arrêtés de lutte contre les salmonelles

Les deux arrêtés de lutte (arrêté du 24 avril 2013 pour les poulets de chair et dindes d'engraissement, et arrêté du 27 février 2023 pour les reproducteurs de ces espèces et les *Gallus* filière chair) définissent les conditions pour qu'un lot[6] de volailles suspect (dans le cas des volailles de chair) ou déclaré infecté (dans les autres catégories de volailles) à l'élevage par une salmonelle du groupe I puisse faire l'objet d'un abattage hygiénique dans un établissement d'abattage de volailles (agréé ou EANA).

Comme précisé au point 1.1, selon les catégories de volailles, les sérotypes réglementés (faisant l'objet de mesures imposées, aussi bien en élevage qu'à l'établissement d'abattage) ne sont pas les mêmes. Le tableau suivant récapitule les sérotypes réglementés par catégories de volailles :

Types d'élevages / catégories de volailles	Sérotypes du groupe I
Poulets de chair et dindes d'engraissement	*S.* Enteritidis S. Typhimurium et 3 variants* S. Kentucky *(mesures à l'élevage uniquement)*
Futures pondeuses et pondeuses d'œufs de consommation (*Gallus*) Dindes de reproduction	*S.* Enteritidis S. Typhimurium et 3 variants* *S*. Kentucky
Gallus de reproduction (filière chair et œufs de consommation)	*S.* Enteritidis *S.* Typhimurium et 3 variants* *S.* Kentucky *S*. Hadar, *S*. Virchow, *S*. Infantis

*Les variants de *S.* Typhimurium ont pour formule antigénique : 1,4,[5],12,i:- ou 1,4,[5],12,-:1,2 ou 1,4,[5],12,-:-

Néanmoins, tous les sérotypes de salmonelles étant potentiellement pathogènes pour l'homme, les sérotypes du groupe II doivent aussi être pris en compte par les exploitants des abattoirs dans leur analyse des risques et faire l'objet de mesures de gestion adaptées à ces dangers sanitaires.

1.3. Cas particulier : analyses à l'élevage positives en lien avec une vaccination

La vaccination des *Gallus* et dindes futurs reproducteurs et des poules futures pondeuses par des vaccins vivants est autorisée par l'arrêté du 27 février 2023. Ces souches vaccinales peuvent être retrouvées dans le lot vacciné, les lots des bâtiments proches et peuvent être encore détectables plusieurs semaines après la vaccination.

[6] On utilisera le terme « lot », plus usuel en abattoir, en lieu et place du terme « troupeau » mentionné dans les arrêtés.

Des résultats d'analyses positifs en salmonelles de souche vaccinale n'entraînent pas de mise sous APMS/APDI et pas d'abattage hygiénique du lot.

Afin de différencier les souches vaccinales des souches sauvages, les producteurs de vaccins ont mis à disposition des laboratoires de dépistage des méthodes de différenciation[7]. A cette fin, les prélèvements réalisés à l'élevage doivent être envoyés au laboratoire de dépistage avec l'identification du troupeau ainsi que la mention vacciné (oui/non), le type de vaccin (vivant/inactivé) et le nom du vaccin contre les salmonelles éventuellement utilisé[8].

L'ICA mentionnera que le lot est positif en salmonelle et que la salmonelle identifiée est la souche vaccinale, le bordereau d'analyse faisant foi.

1.4. Cas particulier : analyses PCR à l'élevage

Les seules analyses réglementairement valides sont celles réalisées avec les méthodes indiquées dans les deux arrêtés de lutte[9].

Dans l'attente de l'obtention de ces résultats, des analyses PCR sont parfois réalisées car les résultats sont obtenus plus rapidement. Ces résultats n'ayant pas de valeur réglementaire, l'abattage hygiénique est de rigueur. Néanmoins les abats (cœurs, foies et gésiers) peuvent, si les conditions sanitaires de stockage le permettent, être isolés en attente des résultats officiels.

1.5. Cas particulier : prélèvements réalisés sur muscles profonds

Dans certains cas, sur les troupeaux positifs en salmonelles réglementées, des prélèvements sont réalisés sur muscles profonds après cautérisation de surface, à la demande d'intervenants de la filière ou, très rarement, à titre officiel. Que les résultats de ce prélèvement sur muscle soient positifs ou négatifs, le lot concerné devra subir un abattage hygiénique, avec les mesures indiquées ci-dessous.

1.5.1. Pour les lots de poulets de chair et dindes d'engraissement

Aucune mesure n'est prévue par l'arrêté du 24 avril 2013. D'autres mesures s'appliquent cependant :

- Résultat positif en *Salmonella* Enteritidis ou *Salmonella* Typhimurium : indépendamment des exigences du RE 2073/2005, relatives aux critères microbiologiques applicables aux

[7] A la date de rédaction : Le laboratoire CEVA propose un kit de différenciation ; le laboratoire ELANCO propose une différenciation par antibiogramme.

[8] Arrêté du 27 février 2023, Annexe II, point 1.II

[9] Arrêté du 24 avril 2013 : Annexe, Chap. I, point 2 ; Arrêté du 27 février 2023 : Annexe II, point 2.

viandes fraîches de volailles des espèces *Gallus* et dindes et en complément des mesures imposées par l'abattage hygiénique, les viandes fraiches[10] issues de ces carcasses sont destinées à un établissement agréé en vue de subir un **traitement thermique assainissant vis-à-vis des salmonelles**.

- Résultat positif en *Salmonella enterica* subsp*. enterica* (tous les sérotypes autres que Enteritidis et Typhimurium) : les mesures de gestion adaptées (issues de l'analyse des risques) doivent être prévues dans le PMS et mises en œuvre.

1.5.2. Pour les lots de *Gallus* et dindes reproducteurs et poules de la filière ponte

Indépendamment des mesures relatives à l'application du règlement 2073/2005, l'arrêté du 27 février 2023 impose les mesures suivantes (article 17), en complément des mesures imposées par l'abattage hygiénique :
« Lorsque, à la suite de prélèvements réalisés dans le cadre d'autocontrôles ou à titre officiel, l'infection généralisée par *Salmonella enterica* subsp*. enterica* (tous les sérotypes) d'un troupeau est mise en évidence, les viandes fraîches et le cœur obtenus à partir des carcasses du troupeau abattu sont destinés à un établissement situé sur le territoire national en vue de subir un **traitement thermique assainissant vis-à-vis des salmonelles**.

1.5.3. Dans les deux cas

Ni le LPS entre l'abattoir et l'établissement réalisant le traitement thermique assainissant ni la marque d'identification sanitaire barrée ne sont exigés.

[10] Selon la définition de l'annexe I du RE (CE) 853/2004, qui inclut le cœur

2. Mesures à prendre pour l'abattage en abattoir

2.1. Mesures en amont de l'abattoir : les prélèvements à l'élevage, la transmission de l'information « lot positif en salmonelle réglementée » à l'abattoir et l'autorisation d'abattage

Toutes les mesures à prendre sont résumées dans les **tableaux de l'annexe III**, points I et II.

2.1.1. Cas général : exploitations soumises à dépistage « Salmonelles » - seuil « 250 volailles »

Le dépistage des infections à Salmonella est obligatoire pour les troupeaux de *Gallus gallus* et dindes, avant leur acheminement à l'abattoir.

Ce dépistage concerne :

- Pour les volailles de chair : les troupeaux des exploitations comprenant au moins 250 volailles en présence simultanée d'espèces *Meleagris gallopavo* et *Gallus gallus* cumulées.
- Pour les autres catégories :
  - Les troupeaux de futurs reproducteurs, de reproducteurs, de futures pondeuses d'au moins 250 volailles
  - Les troupeaux des élevages de pondeuses comprenant plus de 250 volailles

Le plan de lutte général en élevage est schématisé en annexe I (pour les poulets et dindes de chair) et en annexe II (pour les reproducteurs et pondeuses).

Durée de validité des analyses :

La durée de validité des analyses de dépistage dépend de l'espèce, de la catégorie et de l'âge du troupeau, ainsi que de la date du prélèvement[11], et est rappelée dans les tableaux de l'annexe III. Quand la durée de validité des analyses est dépassée, les prélèvements sont à renouveler avant l'envoi du lot. Néanmoins, si une première analyse a mis en évidence une salmonelle réglementée, il n'est pas nécessaire de réaliser une nouvelle analyse. De même, une nouvelle analyse, cette fois-ci avec un résultat négatif, ne remet pas en cause le statut « positif » du troupeau. **Le lot conserve son statut lié au premier résultat défavorable jusqu'à la levée de l'APMS ou de l'APDI.**

[11] AM 2013 : Art 5.VII et 5.VIII ; AM 2023 : Annexe I, 1.2 et 3.2, et IT DGAL/SDSBEA/2024-234, Annexe II

Transmission des résultats à l'abattoir et au SVI :

Les résultats sont transmis à l'exploitant de l'abattoir et au service vétérinaire d'inspection (SVI) via l'information sur la chaîne alimentaire (ICA), donc au plus tard 24 heures avant la date prévue de l'abattage[12], puis par le laissez-passer sanitaire (LPS) qui accompagne le lot.

Néanmoins, l'exploitant de l'abattoir est généralement informé bien avant et positionne le lot dans son planning d'abattage en intégrant les exigences des arrêtés de lutte.

L'octroi du LPS est conditionné à l'autorisation préalable du vétérinaire officiel de l'abattoir. A cette fin, le Service en charge de la santé animale demande l'autorisation au SVI dans un délai suffisant avant l'abattage programmé, sauf accord entre les services [13]. Les modalités de refus d'un lot annoncé pour abattage hygiénique sont détaillées au point 2.2.3.

De manière générale, la notification des critères d'alerte (dont fait partie l'annonce d'un lot positif en salmonelle réglementée) fait l'objet d'une procédure résultant d'un accord entre l'abatteur et le SVI[14], permettant au SVI de décider des mesures à prendre à l'égard du lot pour chaque étape (ICA, IAM, IPM).

2.1.2. Cas particulier : échanges entre Etats membres de l'Union européenne

L'échange entre Etats membres de lots positifs en salmonelles réglementées à destination d'un abattoir agréé est autorisé.

Pour les abattages des lots d'élevages français à destination d'un abattoir d'un autre Etat membre, la procédure est indiquée dans l'IT 2024-234 (pour les pondeuses et reproducteurs) et la Note 2010-8034 (pour les volailles de chair).

Pour les abattages de lots d'élevages en provenance d'autres Etats membres dans des abattoirs français, les mesures équivalentes s'appliquent :

- Le détenteur du troupeau positif en salmonelle réglementée demande l'accord écrit de l'abattoir français de destination et du VO de l'abattoir,
- Il transmet cette autorisation à son autorité compétente,
- L'autorité compétente de l'Etat membre informe la DGAL (boite institutionnelle : bicma.sdsbea.dgal@agriculture.gouv.fr) qui donne son accord par retour,
- L'autorité compétente de l'Etat membre peut alors rédiger le LPS et le certificat TRACES qui précise la présence de salmonelles réglementées.
- Le SVI de l'abattoir confirme l'arrivée de chaque lot par retour du LPS.

Il n'existe pas de courrier spécifique à cette procédure.

[12] Arrêté du 20 mars 2009 relatif aux modalités de mise en œuvre de l'information sur la chaîne alimentaire pour les lots de volailles et de lagomorphes destinés à l'abattage en vue de la consommation humaine ; Annexe ; point 7

[13] Arrêté du 24 avril 2013 : Art.11-I ; Arrêté du 27 février 2023 : Art.15, point 7

[14] IT 2017-278 (ICA et critères d'alerte) : II – A - 1

2.1.3. Cas particulier : exploitations non soumises au dépistage salmonelle – seuil « 250 volailles »

Les troupeaux des exploitations de poulets ou de dindes de chair comptant moins de 250 volailles en présence simultanée[15] d'espèces *Meleagris gallopavo* et *Gallus gallus* cumulées sont **exemptés de ce dépistage**[16] si leurs produits sont en totalité :

- Destinés à la consommation domestique privée (= même foyer fiscal),
- OU destinés à la vente directe au consommateur final,
- OU destinés à l'approvisionnement d'un commerce de détail local.

Le PMS de l'abattoir prévoit la traçabilité de ces lots particuliers et garantit que ces trois destinations sont bien respectées. Dans le cas où les produits sont remis à l'éleveur ayant fourni les volailles, celui-ci est alors responsable du respect des dispositions réglementaires.

Les troupeaux de futurs reproducteurs, de reproducteurs et de poulettes comprenant moins de 250 animaux sont exemptés de dépistage. Les troupeaux de pondeuses issues d'élevages comptant moins de 251 volailles sont exemptés de dépistage si les œufs de consommation ne sont pas destinés à un centre d'emballage.

Les lots exemptés de dépistage peuvent être abattus dans un abattoir agréé.

Pour les lots provenant de troupeaux exemptés de dépistage salmonelle et abattus dans un abattoir agréé, aucune mesure de gestion particulière n'est imposée lors des abattages bien que le statut « salmonelle » soit inconnu. Seules les mesures d'hygiène générale s'imposent. Les produits et SPAN ne font pas l'objet de restriction.
Toutefois, l'exploitant qui accepte des volailles de statut salmonelle inconnu est tenu de garantir la maîtrise de son process d'abattage : ne connaissant pas le statut sanitaire de ces lots vis-à-vis des salmonelles, l'étude des risques l'amènerait logiquement à **les abattre après les lots dont le statut est négatif et avant ceux dont le statut est positif**.

2.1.4. Cas particulier « tout plein – tout vide » et exploitations de surface réduite

Des dérogations au prélèvement systématique peuvent être accordées pour les exploitations fonctionnant en « tout plein – tout vide »[17]. De même, certaines exploitations de surface réduite peuvent faire l'objet d'aménagements pour les analyses de dépistage salmonelle[18].

15 L'exploitant de l'abattoir repèrera les exploitations de moins de 250 volailles grâce à l'ICA qui leur est spécifique (voir paragraphe 2.2.1.b).
16 AM 2013 : Art 5.I
17 AM 2013 : Art. 5.V

18 AM 2013 : Art 5.VI

Ces dérogations aux modalités de dépistages sont enregistrées dans SIGAL au niveau des ateliers sous la forme d'une autorisation « lutte salmonelles volailles –dérogations » qui a pour valeur soit « dérogation abattage en continu » soit « dérogation tout plein tout vide ».
Elles sont aussi indiquées sur les ICA des lots de poulets de chair et de dindes concernés.

2.2. Mesures à l'abattoir

Toutes les mesures à prendre sont résumées dans les **tableaux de l'annexe III**, points I et II.

2.2.1. Obligations de l'exploitant de l'abattoir

a. Obligations de l'exploitant de l'abattoir en amont de l'abattage : le PMS

Avant d'effectuer un abattage hygiénique, les exploitants des abattoirs rédigent, dans le cadre de leur plan de maîtrise sanitaire, une procédure définissant *a minima* les points ci-dessous et détaillés dans l'annexe III. Cette procédure est un pilier du dossier d'agrément. Ainsi, **lors de l'attribution de l'agrément de l'abattoir, si cette procédure est absente, l'abattoir n'est pas autorisé à procéder à des abattages hygiéniques**. Cette restriction est matérialisée dans le courrier d'attribution de l'agrément par la mention « l'agrément est délivré pour les activités décrites dans le dossier de demande d'agrément ». Le cas échéant, les mesures à prendre par le SVI sont indiquées au paragraphe 2.2.3.

L'exploitant doit donc établir sa procédure, la valider (donner toutes les garanties qu'elle sera efficace) et prévoir les moyens de vérification (afin de s'assurer qu'elle est efficace : voir encadré ci-dessous).

Points requis *a minima* :
1. Réception des documents d'information (ICA – bordereau d'analyses[19] – laissez-passer sanitaire)
2. Process d'abattage
   - Biosécurité (secteur vif) relative aux contenants de transport (caisses et camions)
   - Ordre de passage d'abattage du lot
   - Hygiène du process
3. Devenir des produits alimentaires et traçabilité
4. Gestion des sous-produits animaux

[19] Arrêté du 24/04/2013, art 5.IV ; arrêté du 27/02/2023, art 15.8

Point d'attention : **analyses microbiologiques** éventuellement engagées sur les **denrées** issues du lot et sur les **surfaces**.

- Les analyses sur peaux de cou

Le Règlement (CE) n°2073/2005 impose que « les abattoirs incluent dans leur plan d'échantillonnage des carcasses de volailles provenant de cheptels dont le statut au regard des salmonelles n'est pas connu ou dont le statut au regard de *Salmonella* Enteritidis ou *Salmonella* Typhimurium est positif ».

Un plan d'autocontrôles d'un abattoir réalisant des abattages hygiéniques qui n'inclut pas de carcasses issues de lots dont le statut de cheptel est positif en salmonelles règlementées n'est pas conforme à la règlementation. Le professionnel peut par exemple inclure des prélèvements dans son plan d'autocontrôles à l'abattage dans la même proportion que la prévalence annoncée en élevage sur les lots positifs en salmonelles réglementées[20]. L'analyse des risques de l'exploitant de l'abattoir devrait le conduire à réaliser des analyses en vue de la recherche de salmonelles (réglementées ou non) *a minima* dans ses procédures de validation et de vérification de l'abattage hygiénique[21].

Concernant les analyses officielles réalisées par le SVI :

- Pour les prélèvements officiels encadrés par une instruction nationale, l'exigence de ciblage des lots positifs en salmonelles réglementées est précisé dans l'instruction.
- Pour les prélèvements officiels décidés localement, le choix de cibler ou non les lots positifs en salmonelles réglementées dépendra de l'objectif fixé par le service d'inspection.

- Les analyses de surface permettent de s'assurer que le nettoyage et la désinfection (ND) des locaux et équipements ont été correctement réalisés avant le passage des lots suivants.
- Dans tous les cas, les analyses prévues dans le PMS doivent être mises en œuvre ; les suites à donner aux non-conformités récurrentes de nettoyage et désinfection sont détaillées dans l'IT 2020-663.

L'abatteur doit prendre en compte tous les sérotypes de salmonelles dans son analyse de risques. Les lots porteurs de salmonelles du groupe II (c'est-à-dire en dehors des sérotypes réglementés) ne font pas l'objet de mesures imposées en abattoir par les deux arrêtés de lutte. Néanmoins, toutes les salmonelles étant potentiellement pathogènes pour l'homme, l'analyse des risques de l'abatteur devrait le conduire à mettre en place des mesures de gestion appropriées (cf. IT 2020-663).

Le service d'inspection vérifie l'existence et la pertinence de ces procédures sur le site avant d'autoriser tout abattage hygiénique.

[20] Exemple : Si l'abattoir a reçu l'année précédente 130 lots positifs en salmonelles réglementées sur un total de 2600 lots abattus, la prévalence était de 5%. Cette année comme tous les ans, il réalise une session de prélèvements par semaine (exigence réglementaire), soit 52 sessions pour l'année. Il devra en réaliser 5% sur des lots positifs, soit 5% de 52 sessions = [2,6 arrondi] 3 sessions sur des lots positifs.

[21] Pour plus de précisions, se reporter à l'IT 2021-410

b. Obligations de l'exploitant pendant l'abattage

A l'annonce de la planification et pendant l'abattage hygiénique, l'abatteur met en œuvre sa procédure.
Le lot est annoncé officiellement au SVI par l'ICA. Le modèle d'ICA dépend de la catégorie de volailles[22].

Si les mesures prévues sont inadaptées, l'abatteur met en œuvre des actions correctives immédiates et révise la procédure après l'abattage, dans un esprit d'amélioration continue.

2.2.2. Contrôle par le SVI

Les tableaux de l'annexe III résument les obligations des abatteurs, qui correspondent aux points à contrôler par le SVI.

a. Contrôle de l'existence et de la pertinence de la procédure de gestion des abattages hygiéniques

Lors de l'étude du PMS, le SVI s'assure de l'existence et de la pertinence de la procédure d'abattage hygiénique. En son absence, l'abattoir n'est pas autorisé à procéder à des abattages hygiéniques. Le cas échéant, les mesures à prendre par le SVI sont indiquées au paragraphe 2.2.3.

b. Contrôle du respect des règles de biosécurité

Lors des abattages hygiéniques comme lors des abattages conventionnels, l'inspecteur s'assure que les règles de biosécurité inscrites dans le PMS sont respectées dans le secteur vif et s'assure de l'efficacité du nettoyage-désinfection des équipements de transport.

c. Contrôle de l'ICA

L'ICA permet de connaître le statut « salmonelles » du lot.

L'inspecteur :

- S'assure que les modalités de dépistage spécifiques à l'espèce ont été respectées.

NB_1 : Sur l'ICA, la durée de validité des prélèvements est indiquée en fonction de l'espèce et de la catégorie des volailles.
NB_2: En cas de traitement par antibiotique actif sur les salmonelles, le prélèvement complémentaire par chiffonnettes sur les murs ne s'impose que pour les volailles de chair (cf. annexes I et II).

[22] Les différents modèles d'ICA sont disponibles sur le site Internet « Mes démarches ».

- S'assure que l'abattage est organisé conformément au PMS (à ce stade, principalement l'abattage en fin de chaîne pour les lots concernés)
- Demande éventuellement les résultats d'analyses de l'élevage (disponibles auprès de l'abatteur)
- Prévoit de réaliser ou non une inspection renforcée du lot

Rappel :
Si une analyse est positive pour une salmonelle du Groupe I, une analyse ultérieure négative est sans valeur.

d. Inspection renforcée du lot

La réalisation d'une inspection renforcée est en fonction de l'analyse de risque de l'inspecteur.

Elle peut comporter :

- IAM renforcée (ex : augmentation de l'échantillon inspecté en IAM, …)
- IPM renforcée (sur tout ou partie du lot) avec supervision du contrôle de l'hygiène du process et des actions mises en œuvre par l'exploitant
- Contrôle de la traçabilité des produits, en particulier des produits d'abattage secondaires [23] et de découpe et des sous-produits animaux (contrôles physique et documentaire) (cf. annexe III)
- Vérification que la procédure d'abattage hygiénique est respectée et que les analyses (si prévues sur ce lot) sont réalisées.

Dans tous les cas, le SVI matérialise son inspection renforcée (constats indiqués en dos de l'ICA, cahier de liaison, inspection ciblée Resytal, ou tout autre document d'enregistrement).

e. Suite à donner : retour du LPS

Après avoir récupéré toutes les données nécessaires pour remplir le laissez-passer, l'inspecteur le signe et le renvoie au service chargé de la Santé animale du département d'origine du lot.

2.2.3. Suites à mettre en œuvre en fonction des cas

De manière générale, il conviendra de relever les infractions pénales constatées comme prévu dans l'IT suites 2024-204. Ces suites permettent de sanctionner une dérive observée. Elles peuvent être mises en œuvre en complément des suites administratives qui permettent quant à elles d'imposer des actions correctives au professionnel.

[23] Abats, cous, croupions, fouets…

2.2.3.1. Suites administratives

a. Absence de procédure spécifique

En cas d'absence de procédure d'abattage hygiénique, l'abattoir n'est pas autorisé à procéder à ce type d'abattage (cf. point 2.2.1). Si nécessaire, le SVI rappellera cette interdiction.

Un modèle de courrier officiel pour cette interdiction est disponible sur le site intranet du ministère chargé de l'agriculture via le lien suivant :
https://intranet.dgal.agriculture.rie.gouv.fr/modeles-de-documents-r8824.html

b. Non-respect des règles de biosécurité

Si l'abattoir ne respecte pas les règles de biosécurité en secteur vif lors des abattages conventionnels ou lors d'un abattage hygiénique :

- L'activité d'abattage hygiénique peut être suspendue / l'agrément des abattages hygiéniques peut être suspendu conformément à l'article L.206-2 du CRPM (voir modèles classiques de courriers de mises en demeure correspondant à ces suites administratives).
- Le VO peut refuser la réception des lots positifs en salmonelles réglementées, conformément aux arrêtés de lutte qui précisent que la délivrance du LPS est soumise à son autorisation.

Un modèle de courrier de refus d'abattage est disponible sur le site intranet du ministère de l'agriculture via le lien suivant : https://intranet.dgal.agriculture.rie.gouv.fr/modeles-de-documents-r8824.html

c. Niveau d'hygiène du process non satisfaisant lors des abattages conventionnels

Le niveau d'hygiène du process est évalué sur la base d'un critère visuel :

- ✓ Qualité de l'éviscération (avec prise en compte des actions correctives en cas d'éviscération non satisfaisante),
- ✓ Absence de souillures internes et externes en fin de process d'abattage.

Si l'abattoir n'a pas un niveau d'hygiène du process satisfaisant lors des abattages conventionnels :

- L'activité d'abattage hygiénique peut être « arrêtée[24] » conformément à l'article L.233-1 du CRPM / l'agrément de cette activité peut aussi être suspendu en vue d'interdire les abattages hygiéniques ultérieurs, conformément à l'article L.233-2 du CRPM selon la

[24] « Activité arrêtée » : telle que définie à l'Art. L. 233-1 du CRPM : [suite Mise en demeure non respectée], « l'autorité administrative peut ordonner l'arrêt d'une ou plusieurs activités » (à distinguer de l'arrêt de chaîne en urgence)

justification en fait (voir modèles classiques de courriers correspondant à ces suites administratives).

- Le VO peut refuser la réception des lots positifs en salmonelles réglementées, conformément aux arrêtés de lutte qui précisent que la délivrance du LPS est soumise à son autorisation.

d. Non-respect de la procédure spécifique ou niveau d'hygiène du process non satisfaisant lors d'un abattage hygiénique

En cas de non-respect de la procédure ou en cas de niveau d'hygiène du process non satisfaisant constaté lors de l'abattage hygiénique d'un lot,

- Une réduction de cadence d'abattage peut être imposée immédiatement : Mesure d'urgence : application du R(UE)2019-627, article 46 :
    - Annoncée oralement
    - Suivie le jour même d'un courrier notifiant cette décision.

Un modèle de notification de réduction de cadence est disponible sur le site intranet du ministère chargé de l'agriculture via le lien suivant :
https://intranet.dgal.agriculture.rie.gouv.fr/modeles-de-documents-r8824.html

- L'activité d'abattage hygiénique pour les lots suivants peut être « arrêtée[25] » conformément à l'article L.233-1 du CRPM / l'agrément de cette activité peut aussi être suspendu en vue d'interdire les abattages hygiéniques ultérieurs, conformément à l'article L.233-2 du CRPM selon la justification en fait (voir modèles de courriers correspondant à ces suites administratives).

e. Devenir des produits en cas de risque sanitaire jugé inacceptable lors de l'abattage hygiénique

Si, malgré la réduction de cadence imposée ci-dessus, le VO ou l'AO estime que le process génère un **risque inacceptable** de non-conformité des viandes vis-à-vis du critère de sécurité salmonelles, il consigne les produits en attente du plan d'action du professionnel, qui doit permettre la réduction du risque à un niveau acceptable.

[25] « Activité arrêtée » : telle que définie à l'Art. L. 233-1 du CRPM : [suite Mise en demeure non respectée], « l'autorité administrative peut ordonner l'arrêt d'une ou plusieurs activités » (à distinguer de l'arrêt de chaîne en urgence)

f. Autres cas

La plupart des cas courants en lien avec la gestion de lots positifs en salmonelles réglementées sont répertoriés dans l'annexe I de l'IT DGAL/SDSSA/2017-278 du 28/03/2017 : Information sur la chaîne alimentaire et critères d'alerte […]. Il convient de la connaître et de s'y référer.

2.2.3.2. Suites judiciaires

L'annexe IV répertorie les infractions qui peuvent être relevées en application de la présente note :

- La première série d'infractions est relative au respect des mesures d'abattage prescrites,
- La série suivante relève de la biosécurité des transports,
- La troisième du respect de conditions de production permettant la maîtrise des salmonelles
- Et la dernière de la sécurité et de la salubrité des produits mis sur le marché.

2.3. Cas particuliers en abattoir : cas des « petits abattoirs »

2.3.1. Obligation des abatteurs

Les obligations sanitaires des petits abattoirs sont identiques à ceux de fort tonnage pour l'abattage des lots positifs en salmonelles réglementées, mais leur mode d'approvisionnement et leur process engendrent des différences :

1. Amont : les élevages fournisseurs peuvent avoir des caractéristiques différentes les uns des autres rendant l'analyse de risque plus complexe : élevage attenant à l'abattoir (pas d'ICA), élevages indépendants (plusieurs modèles d'ICA selon les cas), particuliers (ICA spécifique) : autant de statuts « salmonelles » différents, ou inconnus, à intégrer dans le planning d'abattage ;
2. Le process d'abattage des petits abattoirs est généralement plus simple ;
3. La gamme des produits de découpe issus de la carcasse est limitée (traçabilité simplifiée) ;
4. Le nombre d'opérateurs est réduit, le process est moins automatisé, la cadence est plus facilement modulable ;
5. Les débouchés des sous-produits animaux sont plus restreints pour des raisons pratiques (les établissements disposant d'une approbation C3 ne proposent pas leurs services pour de petites quantités : les sous-produits animaux C3 sont alors envoyés en C2 par l'abatteur) ;
6. Les circuits de distribution sont plus courts (traçabilité simplifiée).

C'est pourquoi la procédure de gestion des abattages hygiéniques reste indispensable mais elle peut être simplifiée, adaptée à la taille et aux circuits de l'établissement, au cas par cas, en déroulant les points de l'annexe III.

La notification du critère d'alerte « lot salmonelle du Groupe I » par l'abatteur au SVI sur la base de l'ICA doit être rigoureuse, notamment si la présence du SVI n'est pas permanente.

2.3.2. Contrôle par le SVI

La démarche générale de contrôle du SVI est celle du point 2.2.2.

Dans les établissements ne disposant pas d'un SVI en présence permanente :

- Les modalités de transmission des ICA de l'exploitant au SVI doivent être prévues et à jour,
- Lors de ses inspections, le SVI s'assure, au moins par sondage, que l'abatteur dispose des ICA complètes de ses fournisseurs, notamment en ce qui concerne les résultats salmonelles obligatoires.

En cas de l'annonce d'un abattage hygiénique, le SVI évalue, selon une analyse des risques, si une inspection renforcée sur site est à effectuer afin de s'assurer que les procédures sont adaptées et respectées. Une attention particulière est portée à l'hygiène de l'éviscération, à l'absence de contaminations croisées (manipulation, surfaces de travail) et au respect de la chaîne du froid.

Suite à l'abattage hygiénique, le SVI pourra réaliser une inspection documentaire en demandant la transmission de la traçabilité des différents produits et sous-produits afin de s'assurer de leur destination, ainsi que les résultats d'un éventuel autocontrôle sur les peaux de cous.

2.3.3. Suites à mettre en œuvre en cas de non-conformité

Les mesures à mettre en œuvre en cas de non-conformité sont celles indiquées au point 2.2.3, adaptées à la taille de l'établissement selon l'analyse de l'inspecteur.

3. Mesures à prendre pour l'abattage en EANA

Les deux arrêtés « lutte » autorisent l'abattage hygiénique des lots positifs pour une salmonelle réglementée en EANA sous conditions [26][27], aussi bien pour les poulets et dindes de chair que pour les reproducteurs et pondeuses.
Les exploitants des petits élevages qui abattent habituellement dans leur EANA ne trouvent généralement pas d'abattoir agréé acceptant de recevoir leurs lots positifs en salmonelles réglementées. L'abattage sous autorisation à l'EANA constitue donc une alternative à l'euthanasie du troupeau, évite les abattages hors cadre réglementaire ainsi que le risque de contamination d'une chaine d'abattoir agréé par ces lots.
Néanmoins, l'APMS et/ou l'APDI de l'élevage peuvent prévoir une interdiction d'abattage sur site.

Pour les élevages non soumis à dépistage salmonelle (seuil des « 250 volailles[28] »), fournissant leur propre EANA, aucune mesure de gestion particulière n'est imposée réglementairement lors des abattages bien que le statut « salmonelle » soit inconnu. Seules les mesures d'hygiène générale s'imposent. Les produits et les SPAN ne font pas l'objet de restriction.

Les dispositions spécifiques exigées aux EANA des élevages positifs en salmonelles réglementées sont détaillées ci-dessous.

Point d'attention : Certains exploitants d'EANA ne réalisent pas les prélèvements en élevage quand ils sont obligatoires. Cette non-conformité sera relevée lors des contrôles programmés de l'EANA (cf. point 3.2.2), et transmise au Service chargé de l'élevage.

3.1. Mesures en amont de l'abattage : les prélèvements à l'élevage et l'autorisation d'abattage

Toutes les mesures à prendre sont résumées dans les **tableaux de l'annexe III**, points I et III.

Partage des missions :

Le Service en charge de la santé animale doit informer le Service en charge de la sécurité sanitaire des aliments de sa DDecPP (modalités à définir en interne) de l'infection des troupeaux pour les élevages qui possèdent un EANA : en effet, puisque les bâtiments d'élevage et l'EANA se situent

[26] AM 2013 : Art 15 : Les troupeaux infectés hébergés sur des exploitations reliées à une tuerie pourront faire l'objet de dispositions spécifiques précisées par instruction ministérielle.
[27] AM 2023 : Art 15.8 : 8. Par dérogation au point 2, le propriétaire ou détenteur du troupeau déclaré infecté désirant l'éliminer par abattage hygiénique dans un abattoir agréé demande un laissez-passer au préfet du département où est situé l'établissement détenant le troupeau infecté, pour l'expédition sans rupture de charge vers cet abattoir. L'abattage du troupeau infecté peut être réalisé dans l'établissement d'abattage non agréé présent sur le site de l'établissement.
[28] Voir précisions points 2.1.1 et 2.1.2

Au sein de la même exploitation[29], il n'y aura pas de LPS, ni d'ICA permettant de transmettre cette information.

Le Service en charge de la santé animale s'assure de la mise en place et du respect des mesures de gestion de l'élevage. Il juge du respect des conditions de biosécurité de l'élevage qui peuvent être renforcées pour éviter la propagation de l'infection entre troupeaux ou en dehors de l'exploitation.
Il s'assure notamment que :

- Le plan de biosécurité de l'élevage précise comment est effectué le déplacement entre site d'élevage et site d'abattage
- La formation relative à la biosécurité en élevage réalisée par l'éleveur aborde également les exigences de biosécurité pour le déplacement des volailles du site d'élevage au site d'abattage.

Le Service de la sécurité sanitaire des aliments en charge du contrôle de l'EANA s'attachera au respect des conditions de biosécurité lors des opérations d'abattage, aux abords et dans les locaux de l'EANA.
Les bâtiments d'élevage et l'EANA se situant au sein de la même exploitation, le LPS est sans objet.

Compte-tenu de l'organisation entre l'élevage et l'EANA et des capacités d'abattage de ce dernier, il est probable que l'abattage du lot positif en salmonelle réglementée se prolonge pendant plusieurs jours, jusqu'à élimination complète du troupeau. Il n'y aura donc pas de notion de « passage en fin de chaine ». La durée d'élimination du troupeau est un élément clé dans les mesures de lutte ; ainsi la limite d'activité d'abattage à 500 volailles (équivalents poulets) par semaine[30] peut être dépassée durant cet abattage hygiénique, sous réserve d'autorisation par le service d'inspection et du respect des mesures d'hygiène (modalités ci-dessous).

3.2. Mesures à l'EANA

Toutes les mesures à prendre sont résumées dans les **tableaux de l'annexe III**, points I et III.

[29] L'exploitation est définie par l'article L 331 1 1 du CRPM, « Est qualifié d'exploitation agricole l'ensemble des unités de production mises en valeur, directement ou indirectement, par la même personne quels qu'en soient le statut, la forme ou le mode d'organisation juridique, dont les activités sont mentionnées à l'article L311 1 ». La notion d'exploitation est définie relativement aux activités qui y sont menées et qu'elle n'inclut **pas de critère de proximité géographique**. L'abattage de volailles dans un EANA situé sur un site distant du site d'élevage est donc permis si les sites font partie de la même exploitation.

[30] CRPM : articles L654-3, point III

3.2.1. Obligations de l'abatteur en EANA

a. Obligations de l'abatteur en amont de l'abattage : le respect du CRPM, le PMS et la demande d'autorisation avant abattage du lot infecté

Respect du CRPM :

L'EANA est déclaré (CERFA n° 13984*06) auprès de la DDecPP et respecte les prescriptions du code rural et de la pêche maritime[31] et de l'arrêté encadrant l'activité des EANA[32].

Précisions :

- Absence de déclaration / autorisation de l'EANA :
    - L'EANA n'est pas autorisé à abattre, et *a fortiori* à abattre un lot positif en salmonelle réglementée.
        - L'EANA ne sera pas autorisé à reprendre une activité d'abattage avant d'avoir régularisé sa situation administrative et fait l'objet d'un contrôle officiel sur site.
        - Les suites administratives et pénales concernant l'activité antérieure réalisée hors déclaration / autorisation sont à apprécier par la DDecPP. En police judiciaire, l'infraction correspondant au NATINF 3596 (MISE SUR LE MARCHE D'UN PRODUIT D'ORIGINE ANIMALE OU D'UNE DENREE EN CONTENANT NON CONFORMES AUX NORMES SANITAIRES) peut être relevée pour sanctionner l'activité non-déclarée.
- Evaluation du respect des prescriptions du CRPM et de l'arrêté spécifique EANA :
    - Si aucune décision administrative défavorable n'est en cours restreignant l'activité pour des motifs sanitaires, l'établissement est réputé respecter les mesures d'hygiène requises : l'EANA sera autorisé à effectuer l'abattage hygiénique du troupeau (sous réserve du respect des dispositions ci-dessous) ; la conformité de l'établissement sera réévaluée si nécessaire pendant cet abattage hygiénique.

PMS : Procédure de gestion des lots positifs en salmonelles réglementées.

De même que les abattoirs, les EANA doivent disposer d'un PMS ainsi que d'une procédure spécifique de gestion des lots positifs en salmonelles réglementées, AVANT tout abattage hygiénique. **Il peut néanmoins arriver que cette procédure ne soit pas préétablie, ou ne soit pas formalisée** par l'EANA.

Afin de ne pas entraver l'élimination du troupeau infecté, une procédure simplifiée est mise en place sous la forme d'un engagement de l'exploitant à respecter l'ensemble des exigences requises. Cet engagement constitue la page 3 du **formulaire de demande d'autorisation d'abattage** défini au point suivant. Dans tous les cas, l'exploitant ne doit mettre sur le marché

[31] CRPM : articles L654-3 et D654-3 à D654-5

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

que des marchandises conformes aux critères de sécurité fixés dans le règlement (CE) n° 2073/2005.

Le tableau en annexe III point III.A. rappelle ces exigences.

Demande d'autorisation d'abattage hygiénique :

Afin d'anticiper le contrôle officiel de l'EANA lors de l'abattage du lot positif en salmonelle réglementée, l'exploitant dépose par courrier ou courriel une **demande d'autorisation d'abattage** auprès de la DDecPP, adressée au service en charge du contrôle sanitaire de l'EANA. Ce formulaire est disponible en annexe V de la présente instruction, ainsi que sur l'Intranet du BEAD. De plus, il est mis en ligne sur le Site « Mes Démarches » afin de faciliter son utilisation par les exploitants d'EANA.

Les pièces du dossier de demande d'autorisation sont les suivantes :

1. Formulaire de « demande d'autorisation d'abattage hygiénique d'un lot de volailles infectées ou suspectes d'infection par des salmonelles réglementées du Groupe I »
2. Copie des bordereaux des résultats d'analyses de recherche de salmonelle
3. Planning prévisionnel d'abattage :
    a. Il est reporté soit sur le formulaire, soit sur papier libre si le formulaire n'est pas adapté
    b. Il est adapté à la taille du lot et à la capacité de l'EANA (500 volailles équivalent poulets / semaine, tolérance le cas échéant)
    c. Il précise une date de fin de réalisation du ND afin d'en faciliter le contrôle officiel éventuel
4. Engagement au respect des mesures sanitaires (page 3 de la demande), même si une procédure de gestion des lots infectés par des salmonelles existe déjà.

b. Instruction de la demande d'autorisation avant abattage hygiénique :

La demande est instruite par le Service en charge du contrôle sanitaire de l'EANA dans des délais compatibles avec l'urgence de la situation.

L'autorisation d'abattage est accordée si le dossier de demande est complet, rempli de manière exhaustive et recevable.

En cas de demande incomplète, la DDecPP demande les informations manquantes.

La réponse définitive de la DDecPP est transmise par courrier ou par courriel à l'exploitant dans des délais compatibles avec l'urgence de la situation : elle comporte :

- Le récépissé de la demande d'autorisation (= accusé de réception de la demande), inclus en dernière page du formulaire de demande d'autorisation
- Et le courrier de notification de la décision, à savoir :
  - Si l'abattage hygiénique est autorisé, un courrier d'autorisation
  - Si l'abattage hygiénique est refusé, **un courrier de refus, en lettre recommandée avec accusé de réception**

Des modèles de courrier sont proposés sur l'Intranet du BEAD (respectant les formes juridiques adaptées pour le courrier de refus) via le lien suivant :
https://intranet.dgal.agriculture.rie.gouv.fr/modeles-de-documents-r8824.html

c. Obligations de l'abatteur pendant l'abattage

Lors de l'abattage hygiénique, l'exploitant respecte scrupuleusement les termes de la demande d'autorisation d'abattage et de son engagement.

3.2.2. Contrôle par les inspecteurs en EANA

Dans la mesure du possible, la présence de la DDecPP (VO ou AO) est assurée au moins lors du premier jour d'abattage du lot. Néanmoins, si le résultat du précédent contrôle officiel était favorable pour les items relatifs à l'hygiène de l'abattage, la présence de la DDecPP est assurée au moins lors d'un des abattages du lot.
Si des résultats d'analyses effectuées lors d'un des abattages hygiéniques sont défavorables, la DDecPP est présente lors de l'abattage hygiénique suivant.
A cette fin, le planning d'abattage est établi de sorte qu'un inspecteur soit disponible.

Lors de leur contrôle, les inspecteurs :

- S'assurent du respect des termes de l'autorisation, de l'engagement et des règles d'hygiène générale,
- Demandent les documents établis lors des jours d'abattage hygiénique précédents.

3.2.3. Mesures à prendre en cas de non-respect de l'engagement par l'abatteur ou de défaut grave de maîtrise de l'hygiène

Si, lors de leur contrôle de l'abattage hygiénique, les inspecteurs constatent que l'établissement ne respecte pas les conditions sanitaires de l'engagement :

- L'abattage peut être arrêté immédiatement : Mesure d'urgence : application du R(UE)2019-627, article 46 :
  - Annoncée oralement
  - Suivie le jour même ou dans les plus brefs délais d'un courrier notifiant cet arrêt. Cette mesure peut être ponctuelle (autorisation de reprise sous conditions un jour ultérieur, en présence d'un inspecteur) ou définitive (cf. point suivant)

- L’autorisation d’abattage hygiénique peut être retirée (sur la base de l’article L.233-2 du CRPM et après une procédure contradictoire

Les deux suites peuvent être regroupées dans le même courrier.

Des modèles de courriers sont disponibles sur le site intranet du ministère chargé de l’agriculture via le lien suivant : https://intranet.dgal.agriculture.rie.gouv.fr/modeles-de-documents-r8824.html

Le reste du troupeau positif en salmonelle réglementée sera alors dirigé vers un abattoir agréé ou euthanasié à l’élevage.

En complément, l’inspecteur peut mettre en œuvre les suites indiquées au point 2.2.3 de la présente instruction.

&&&&&&&&&&&&

Vous voudrez bien me tenir informée des éventuelles difficultés rencontrées lors de l’application de la présente instruction technique.

La Directrice générale de l’alimentation

MAUD FAIPOUX ID

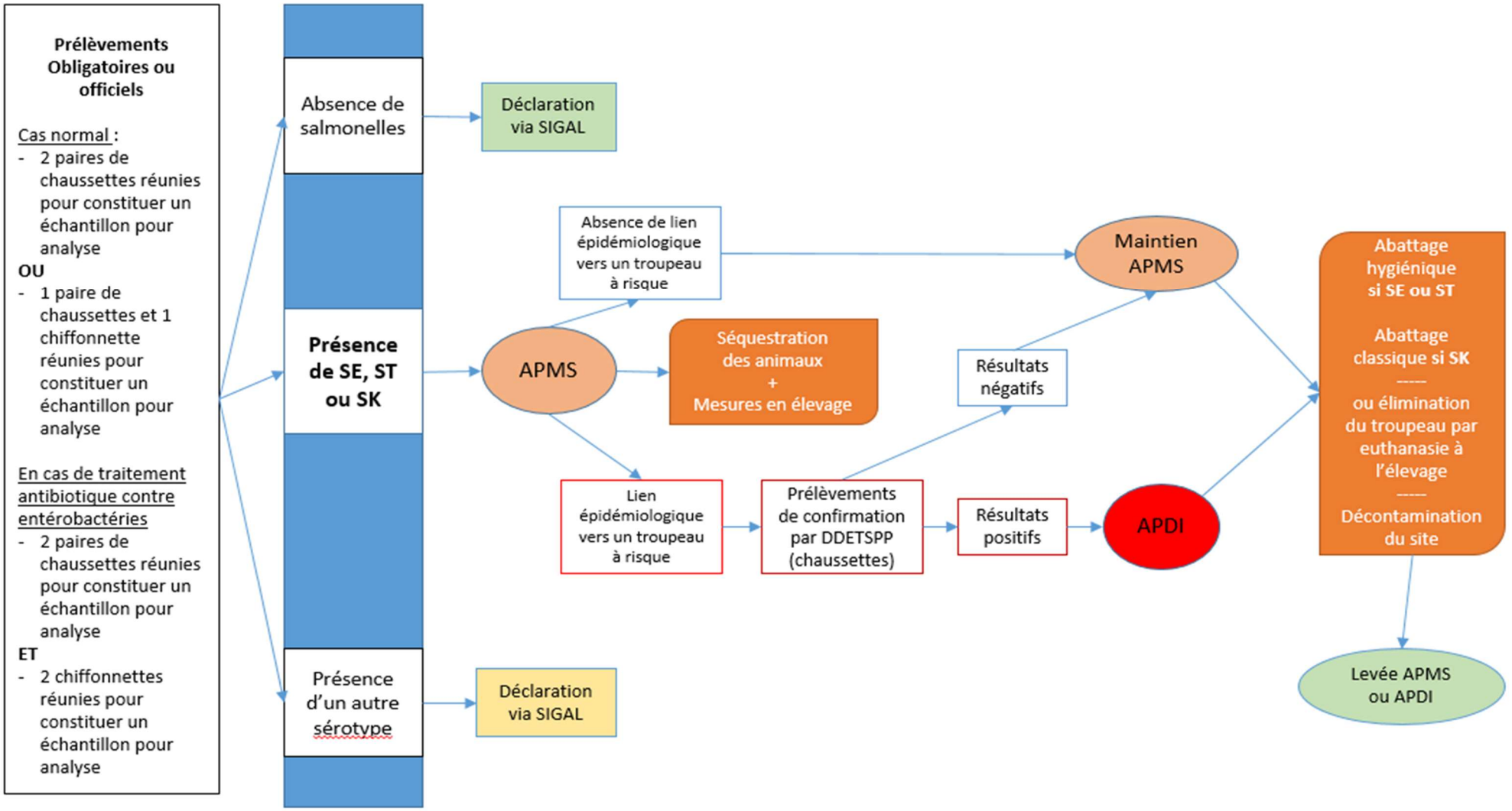
Signature numérique de MAUD FAIPOUX ID

Maud FAIPOUX

Annexes

Annexe I : Schéma plan de lutte en élevage

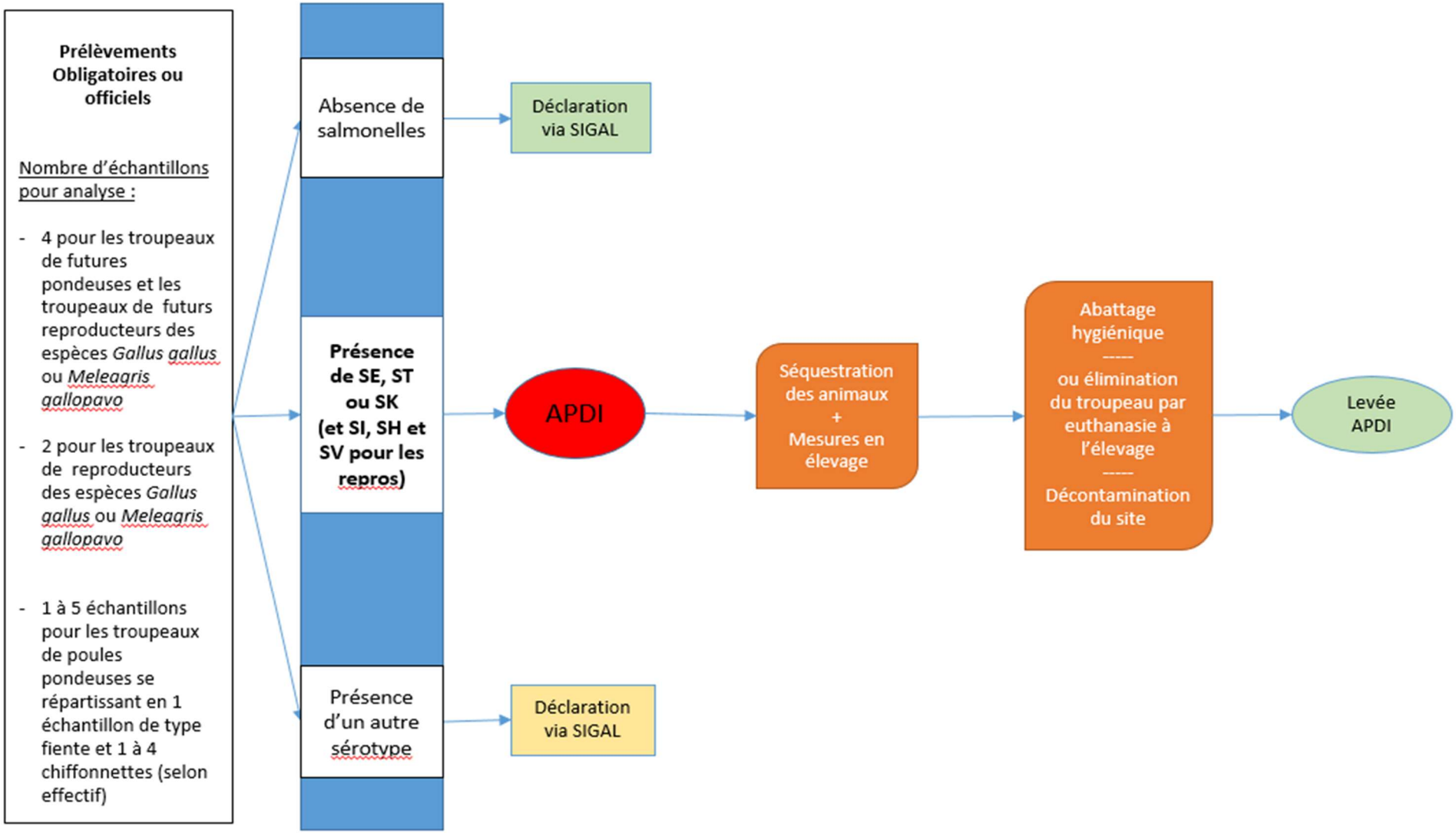
Poulets de chair et dindes d'engraissement – Arrêté du 24 avril 2013



SE : *Salmonella* Enteritidis ; ST : *Salmonella* Typhimurium ; SK : *Salmonella* Kentucky

Annexe II : Schéma plan de lutte en élevage

Futurs reproducteurs, reproducteurs Gallus et dinde, futures pondeuses et pondeuses d'œufs de consommation – Arrêté du 27 février 2023



SE : *Salmonella* Enteritidis ; ST : *Salmonella* Typhimurium ; SK : *Salmonella* Kentucky ; SI : *Salmonella* Infantis ; SH : *Salmonella* Hadar ; SW : *Salmonella* Virchow

Annexe III : Récapitulatif des conditions d'abattage des lots positifs en salmonelles réglementées

I. Mesures à mettre en place avant l'abattage (pour abattage en abattoir agréé et EANA)

A. Mesures à mettre en place au niveau de l'élevage

Catégorie concernée	**Poulets et dindes de chair**	***Gallus* repro, filière chair et œufs de consommation****	**Dindes repro****	**Futures pondeuses***	**Poules pondeuses***
Troupeaux soumis à dépistage obligatoire	Tous les troupeaux des élevages comprenant au moins 250 volailles (*Gallus + Meleagris* cumulés)	Troupeaux ≥ 250 volailles ***			Tous les troupeaux des élevages > 250 pondeuses ***
	Tous les troupeaux des élevages < 250 volailles ET dont les produits ne sont pas destinés à la consommation privée, la vente directe au consommateur final, l'approvisionnement d'un commerce de détail local				
Sérotypes des salmonelles du groupe I (réglementés)	SE, ST et ses 3 variants : mesures en élevage et en abattoir **SK : mesures en élevage uniquement**	SE, ST (+ 3 variants), SK, *S.* Hadar, *S.* Virchow, *S.* Infantis	SE, ST (+ 3 variants), SK		
Durée de validité des prélèvements avant envoi à l'abattoir (hors cas particuliers prévus aux points 2.1.2 et 2.1.3)	* 3 semaines en général * 6 semaines pour : Poulets > 81j ou bio, et Dindes > 100 j ou bio * Dérogations possibles : indiquées dans l'ICA : - 1 seul troupeau testé par élevage poulets « tout plein tout vide » (durée de validité identique au cas classique [= 3 ou 6 semaines ci-dessus]) - 8 semaines pour les élevages (poulets ou dindes) avec abattage en continu	Préponte : lots non abattus en routine (seulement en cas d'infection) Ponte : 3 semaines		Non abattues en routine (seulement en cas d'infection)	* En cage ou volière : 10 semaines * Au sol : 6 semaines
Mesures administratives à l'élevage	APMS (suspicion d'infection)	APDI (infection)			

SE *: Salmonella* Enteritidis *;* ST *: Salmonella* Typhimurium *;* SK *: Salmonella* Kentucky

*d'œufs de consommation **phase d'élevage et phase de ponte ***Définition selon l'arrêté du 27 février 2023 + point 2.2.1 de l'IT présente

B. Mesures à mettre en place au niveau de l'abattoir et de l'EANA

Document	A l'abattoir agréé	A l'EANA
PMS	Procédure spécifique de gestion des lots positifs en salmonelle réglementée : - Etablie + validée + éléments de sa vérification prévus - Prévoit *a minima* l'ensemble des **mesures indiquées dans les tableaux ci-dessous**	*A minima* : engagement de l'exploitant selon le modèle de demande d'autorisation de l'annexe V
ICA	Réception d'une ICA correctement renseignée au minimum 24h avant l'abattage prévu, avec les résultats d'analyses joints Critère d'alerte **à transmettre au SVI** (ICA sans objet si abattoir annexé à l'exploitation)	Sans objet
LPS	LPS accompagne le lot (LPS sans objet si abattoir annexé à l'exploitation)	Sans objet

II. Mesures à mettre en place lors de l'abattage en abattoir agréé[33] :

A. Gestion de l'abattage en abattoir agréé

A noter : les lots soumis à dépistage, de statut salmonelle non connu ou dont les résultats ne sont plus valides, **arrivés malgré tout à l'abattoir, feront l'objet** de mesures équivalentes en tous points à un lot infecté

Catégorie concernée	**Poulets et dindes de chair**	**Futures pondeuses et pondeuses d'œufs de consommation (*Gallus*) Dindes et *Gallus* de reproduction (phase élevage et ponte)**
Biosécurité	« Les caisses et les camions font l'objet d'un nettoyage et d'une désinfection approfondis, contrôlés visuellement, avant de quitter l'enceinte de l'abattoir » • *Le ND est réalisé et efficace* • *Préciser si modalités particulières de ND (par exemple pour le ND « approfondi »)* • *Enregistrement du contrôle visuel et des actions correctives le cas échéant*	
Ordre de passage	« Lot abattu en dernier (ou ND locaux et équipements d'abattage et habillage) » • *Si un lot non infecté passe après le lot infecté sans mesure de ND, il subit les contraintes d'un lot infecté*	
Hygiène du process	« Précautions pour éviter toute contamination des carcasses d'origine fécale » • *Eviter la contamination lors du process (notamment adaptation de la cadence, du personnel)* • *S'assurer de la prise en charge des contaminations : contrôle renforcé des souillures lors du process et avant ressuage (par ex. contrôle qualité par l'exploitant avec échantillon augmenté), actions correctives (renforcement douchage, reprise des carcasses souillées avant ressuage)* • *Retirer de l'alimentation humaine les produits présentant des souillures ou les produits présentant des plumes en quantité inacceptable (cf. exemples ci-dessous)* • *Préciser si modalités particulières de ND et de contrôle de leur efficacité (cf. point 2.2.1 « Analyses microbiologiques »)*	

[33] Arrêté du 24 avril 2023, article 15, et arrêté du 27 février 2023, article 17

<table>
<tr><td rowspan="3">Devenir des produits alimentaires et traçabilité</td><td>« Viandes fraîches de la carcasse : alimentation humaine ; marque d'identification communautaire (ovale) »</td><td>« Viandes fraîches de la carcasse ET cœur : alimentation humaine ; marque d'identification communautaire (ovale) »</td></tr>
<tr><td colspan="2">

Dans le PMS, la liste des denrées produites doit être exhaustive afin de préciser leur circuit et destination

Une attention particulière est portée :

Aux carcasses présentées avec tête et pattes
Aux petits produits d'abattage et de découpe, dont la liste et le devenir doivent être exhaustifs : cous, croupions, chutes de parages, carcasses, qui sont notamment des matières premières à préparations de viandes ou VSM…

Modalités éventuelles d'information des clients (notamment s'ils transforment les viandes) : en cas d'exigence contractuelle ou de risque sanitaire prévisible

Le PMS, devra définir que :

Les produits présentant des souillures fécales (par ex. cous, carcasses destinées à la VSM) sont déclassés en C3
Les produits finis présentant des plumes ou sicots à un niveau inacceptable sont déclassés en C3
Les méthodes de présentation suivantes sont à proscrire :

Volailles non éviscérées, volailles effilées, autres présentations conservant des organes digestifs
Volailles parées

Les analyses microbiologiques sont prévues conformément au RE (CE) 2073/2005 : cf. point 2.2.1 « Analyses microbiologiques »

</td></tr>
<tr><td>Cœur, foie, gésier : sous-produits animaux, voir tableau suivant</td><td>Foie et gésier : sous-produits animaux, voir tableau suivant</td></tr>
<tr><td>Sous-produits animaux issus de l'abattage (SPAN)</td><td colspan="2">« Respect strict de la catégorisation du RE 1069/2009 »
Détails : voir tableau suivant</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Cas particulier : prélèvements réalisés à l'élevage sur muscles profonds
Cf. point 1.3 de l'IT</td><td>

SE ou ST positif : les viandes fraîches (dont le cœur) sont destinées à un établissement agréé en vue de subir un traitement assainissant vis-à-vis des salmonelles
Autres sérotypes : mesures de gestion adaptées

</td><td>

« Salmonelles tous sérotypes : les viandes fraîches et le cœur sont destinés à un établissement situé sur le territoire national en vue de subir un traitement thermique assainissant vis-à-vis des salmonelles »

</td></tr>
<tr><td colspan="2">

Quel que soit le résultat sur muscle profond : abattage hygiénique, avec toutes les mesures exigées pour celui-ci
Le LPS et la marque d'identification « barrée » ne sont pas exigés en sortie d'abattoir, la traçabilité entre exploitants fait foi
Le traitement thermique doit être assainissant vis-à-vis des salmonelles

</td></tr>
</table>

B. Gestion des sous-produits animaux issus de l'abattage (SPAN) en abattoir agréé

<table>
<tr><th>Sous-produit animal</th><th colspan="2">Catégorie</th><th colspan="2">Devenir - Destination</th></tr>
<tr><td colspan="5">Le PMS prévoit et décrit, pour les sous-produits animaux :
○ La liste exhaustive, qui dépend des spécificités du site
○ Le circuit dans l'établissement (nécessitant parfois des aménagements)
○ Le devenir (nécessitant parfois une tournée supplémentaire du transporteur)</td></tr>
<tr><td>Fientes (raclage du quai) : « lisier »</td><td rowspan="8">Inchangé /cas général</td><td>C2</td><td rowspan="9">Inchangé / cas général</td><td>Ces lisiers au cas où ils seraient épandus ne doivent pas l'être sur des terres destinées au pâturage ou au maraîchage [34] [35]</td></tr>
<tr><td>Cadavres</td><td>C2</td><td>Etablissement de transformation agréé C1/C2</td></tr>
<tr><td>Carcasses (ou parties) impropres à la consommation « C2 »</td><td>C2</td><td>Etablissement de transformation agréé C1/C2</td></tr>
<tr><td>Plumes</td><td>C3b-v
Pour les PHR, voir IT DGAL/SDSSA/2018-307 du 18/04/2018 ou ses MAJ</td><td rowspan="6">Pas de modification des circuits / lots non infectés par les salmonelles :
Etablissement de filière autorisée C3
(Ou Établissement de transformation agréé C1/C2)
Commercialisation en cru notamment pour meute et zoo [36] fortement déconseillée : analyse de risque de l'exploitant / information de l'établissement destinataire</td></tr>
<tr><td>Sang</td><td>C3d (C3b-i si pas de retrait carcasse avec maladie transmissible par le sang dans le lot = peu probable)</td></tr>
<tr><td>Têtes</td><td>C3b-ii</td></tr>
<tr><td>Pattes</td><td>C3b-iii</td></tr>
<tr><td>Intestins, jabots</td><td>C3b-i</td></tr>
<tr><td>Carcasses (ou parties) impropres à la consommation « C3 »</td><td>C3b</td></tr>
<tr><td><u>Volailles de chair</u> : Foies, gésiers <u>et cœur</u></td><td rowspan="2">Modifié / cas général</td><td>C3a</td><td rowspan="2">Modifié / cas général</td><td>Gestion canalisée (= LPS) vers établissement de transformation agréé C3
(Ou Etablissement de transformation agréé C1/C2)</td></tr>
<tr><td><u>Pondeuses et repros :</u>
Foies et gésiers</td><td>C3a</td><td>Etablissement de transformation agréé C3 [37] :
(Ou Etablissement de transformation agréé C1/C2)</td></tr>
</table>

[34] RE 1069 : Art 13-f : [les matières de catégorie 2] sont utilisées dans les sols sans transformation préalable, dans le cas du lisier […], si l'autorité compétente estime qu'il n'y a pas de risque de propagation d'une quelconque maladie grave transmissible

[35] IT DGAL/SDSBEA/2024-234 : point C.2.3

[36] De manière plus générale : établissements autorisés au titre de l'art.18 du RE 1069/2009

[37] Arrêté du 27 février 2023, article 17. L'exigence de LPS a été supprimée

III. Mesures à mettre en place lors de l'abattage en EANA[38] :

A. Gestion de l'abattage en EANA

Catégorie concernée : tous les troupeaux Gallus et dindes positifs en salmonelle réglementée	
Biosécurité	Réglementairement sans objet (absence de transport entre 2 établissements différents) *ND des équipements de « transport », afin d'éviter la diffusion des salmonelles*
Ordre de passage	Sans objet, le lot est unique = seul le lot infecté est abattu

Hygiène du process	« Précautions pour la maîtrise des contaminations des carcasses d'origine fécale »
	Exigences spécifiques EANA (engagement) :
	• **Adapter la cadence et le nombre d'opérateurs**
	• **Effectuer un contrôle renforcé des souillures lors du process et avant ressuage**
	• **Réaliser les actions correctives en cas de souillure : parer les carcasses et produits présentant souillures et/ou plumes avant ressuage, doucher si nécessaire**
	• **Attention particulière en cas de préparation de volailles avec tête et/ou pattes**
	• **Effectuer un ND régulier des équipements en contact avec les produits en cours de production (matériel d'éviscération, tables, tabliers, couteaux, mains)**
	• **ND des locaux de production et enregistrement du contrôle du ND après chaque journée d'abattage**
	• **Prélèvements en vue de vérifier l'hygiène du process et la qualité du ND, *a minima* :**
	  ◦ **Une recherche salmonelles sur peaux de cou, à l'issue de la 1ère journée d'abattage, effectuée conformément à l'IT 2021-410.**
	  ◦ **Transmission des résultats au service d'inspection dès réception**

Devenir et traçabilité des produits alimentaires	Viandes fraîches (carcasses et pièces de découpe) : marque d'identification EANA habituelle
	Exigences spécifiques EANA (engagement) :
	• **Présentation des carcasses de volailles en PAC (prêt à cuire) ou pièces de découpe ou**
	• **Transformation en produits à base de viande cuits, avec une étude HACCP validée et dont le procédé est régulièrement mis en œuvre dans l'établissement**
	• **Conservation de la liste exhaustive des denrées produites et la traçabilité de leur destination (liste des points de vente si marchés ou intermédiaires ; liste des clients si vente directe à l'exploitation)**
	• **Information des clients par l'indication « cuire à cœur » sur un panneau ou sur les produits, lors de la commercialisation**
	• **Les méthodes de présentation suivantes sont interdites :**
	  ◦ **Volailles non éviscérées, volailles effilées, autres présentations conservant des organes digestifs**
	  ◦ **Volailles parées (= avec collerette de plumes)**
	• **La commercialisation des abats (cœurs, foies, gésiers) en vue de l'alimentation humaine est interdite**

Sous-produits animaux issus de l'abattage (SPAN)	« Respect strict de la catégorisation du RE 1069/2009 » *Détails : voir tableau suivant*

[38] Arrêté du 24 avril 2023, article 15, et arrêté du 27 février 2023, article 15.8

B. Gestion des sous-produits animaux issus de l'abattage en EANA

<table>
<tr><th>Sous-produit animal</th><th colspan="2">Catégorie</th><th colspan="2">Devenir - Destination</th></tr>
<tr><td colspan="5">L'exploitant conserve les DAC (document permettant d'attester de la destination des SPAN) en vue de les présenter aux inspecteurs</td></tr>
<tr><td>Fientes (raclage du quai) : « lisier »</td><td rowspan="8">Inchangé /cas général</td><td>C2</td><td rowspan="8">Inchangé / cas général</td><td>Ces lisiers au cas où ils seraient épandus ne doivent pas l'être sur des terres destinées au pâturage ou au maraîchage [39] [40]</td></tr>
<tr><td>Cadavres (présence peu probable en raison du tri à l'élevage)</td><td>C2</td><td>Etablissement de transformation agréé C1/C2</td></tr>
<tr><td>Carcasses (ou parties) impropres à la consommation « C2 »</td><td>C2</td><td>Etablissement de transformation agréé C1/C2</td></tr>
<tr><td>Plumes
Sang
Têtes
Pattes
Intestins, jabots</td><td>C3c, sous réserve que le tri à l'élevage attenant soit conforme (aucun signe de maladie transmissible aux êtres humains ou aux animaux)</td><td rowspan="2">Pas de modification des circuits / lots non infectés par les salmonelles :
Etablissement de filière autorisée C3
(Ou Établissement de transformation agréé C1/C2)

Mais commercialisation en cru interdite</td></tr>
<tr><td>Carcasses (ou parties) impropres à la consommation « C3 »</td><td>C3c</td></tr>
<tr><td>Foies, gésiers et cœur</td><td>Modifié / cas général</td><td>C3c</td><td>Modifié / cas général</td></tr>
</table>

[39] RE 1069 : Art 13-f : [les matières de catégorie 2] sont utilisées dans les sols sans transformation préalable, dans le cas du lisier […], si l'autorité compétente estime qu'il n'y a pas de risque de propagation d'une quelconque maladie grave transmissible

[40] IT DGAL/SDSBEA/2024-234 : point C.2.3

Annexe IV : Codes NATINF des infractions en lien avec l'instruction

Domaine	NATINF	Nature	Qualification de l'infraction	Définie par	Réprimée par
Respect des mesures d'abattage prescrites	3470	C5	NON RESPECT D'UNE MESURE D'ABATTAGE PRESCRITE EN CAS DE MALADIE ANIMALE REGLEMENTEE	ART.R.228-1 AL.1, ART.L.221-1 C.RURAL. ART.5 §1, ART.6 REGLT.UE DU 09/03/2016.	ART.R.228-1 AL.1, ART.R.228-7 §I AL.1 C.RURAL. ART.131-16 5°, 8°, 9° C.PENAL.
Respect des mesures d'abattage prescrites	25000	C5	NON RESPECT D'UNE MESURE PRESCRITE PAR UN ARRETE DE MISE SOUS SURVEILLANCE - MALADIE ANIMALE REGLEMENTEE	ART.R.228-6 2°, ART.L.223-6-1, ART.L.221-1 C.RURAL. ART.5 §1, ART.6 REGLT.UE DU 09/03/2016.	ART.R.228-6 AL.1, ART.R.228-7 §I AL.1 C.RURAL. ART.131-16 5°, 8°, 9° C.PENAL.
Respect des mesures d'abattage prescrites	25001	C5	NON RESPECT D'UNE MESURE PRESCRITE PAR UN ARRETE PORTANT DECLARATION D'INFECTION - MALADIE ANIMALE REGLEMENTEE	ART.R.228-6 2°, ART.L.223-8, ART.L.221-1 C.RURAL. ART.5 §1, ART.6 REGLT.UE DU 09/03/2016.	ART.R.228-6 AL.1, ART.R.228-7 §I AL.1 C.RURAL. ART.131-16 5°, 8°, 9° C.PENAL.
Biosécurité	20286	C5	TRANSPORT D'ANIMAUX VIVANTS DESTINES A LA CONSOMMATION DANS DES CONDITIONS SANITAIRES NON CONFORMES	ART.R.237-2 §I 10°, ART.R.231-13 §I C.RURAL. ANX.I-A §II 4° REGLT.CE DU 29/04/2004.	ART.R.237-2 §I AL.1, ART.R.237-8 AL.1 C.RURAL. ART.131-16 5° C.PENAL.
Biosécurité	20287	C5	NON DESINFECTION D'ENGIN OU MATERIEL MIS EN CONTACT AVEC DES ANIMAUX VIVANTS DESTINES A LA CONSOMMATION APRES LEUR DECHARGEMENT	ART.R.237-2 §I 11°, ART.R.231-11 AL.4, ART.R.231-13 §I C.RURAL.	ART.R.237-2 §I AL.1, ART.R.237-8 AL.1 C.RURAL. ART.131-16 5° C.PENAL.
Respect des conditions de production permettant la maîtrise des salmonelles	20015	C5	PRODUCTION, TRANSFORMATION, DISTRIBUTION DE DENREES ANIMALES OU D'ORIGINE ANIMALE DANS DES CONDITIONS CREANT UN RISQUE D'INSALUBRITE	ART.R.237-2 §I 5°, ART.R.233-4, ART.R.231-4, ART.R.231-13 §I C.RURAL.	ART.R.237-2 §I AL.1, ART.R.237-8 AL.1 C.RURAL. ART.131-16 5° C.PENAL.
Sécurité et salubrité des produits mis sur le marché (dont absence analyse sur peaux de cou)	3596	C5	MISE SUR LE MARCHE D'UN PRODUIT D'ORIGINE ANIMALE OU D'UNE DENREE EN CONTENANT NON CONFORMES AUX NORMES SANITAIRES	ART.R.237-2 §IV 1°, ART.R.231-13, ART.L.231-1 C.RURAL.	ART.R.237-2 §IV AL.1, ART.R.237-8 AL.1 C.RURAL. ART.131-16 5° C.PENAL.
Sécurité et salubrité des produits mis sur le marché	26731	Délit	MISE SUR LE MARCHE D'UN PRODUIT D'ORIGINE ANIMALE OU DE DENREE EN CONTENANT PREJUDICIABLE A LA SANTE	ART.L.237-2 §III AL.2 C.RURAL. ART.14 §4 REGLT.CE DU 28/01/2002.	ART.L.237-2 §III AL.1, §IV C.RURAL.

Annexe V : Formulaire de demande d'autorisation d'abattage en EANA

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE
Liberté
Égalité
Fraternité

DEMANDE D'AUTORISATION D'ABATTAGE HYGIENIQUE D'UN LOT DE VOLAILLES INFECTE OU SUSPECT D'INFECTION PAR DES SALMONELLES REGLEMENTEES DU GROUPE I EN ÉTABLISSEMENT D'ABATTAGE NON AGREE (EANA)

REGLEMENT (CE) N°852/2004 RELATIF A L'HYGIENE DES DENREES ALIMENTAIRES
ARTICLE R.654-2 DU CODE RURAL ET DE LA PECHE MARITIME
ARRETE DU 10 OCTOBRE 2008 RELATIF AUX REGLES SANITAIRES APPLICABLES AUX ETABLISSEMENTS D'ABATTAGE DE VOLAILLES ET DE LAGOMORPHES NON AGREES
ARRETE DU 24 AVRIL 2013 RELATIF A LA LUTTE CONTRE LES INFECTIONS A SALMONELLES CONSIDEREES COMME DANGERS SANITAIRES DE PREMIERE CATEGORIE DANS LES TROUPEAUX DE POULETS DE CHAIR ET DE DINDES D'ENGRAISSEMENT
ARRETE DU 27 FEVRIER 2023 RELATIF A LA LUTTE CONTRE LES INFECTIONS A *SALMONELLA* DANS LES TROUPEAUX DE L'ESPECE *GALLUS GALLUS* EN FILIERE PONTE D'ŒUFS DE CONSOMMATION ET DANS LES TROUPEAUX DE REPRODUCTEURS DE L'ESPECE *GALLUS GALLUS* OU *MELEAGRIS GALLOPAVO*

A renvoyer à la direction départementale en charge de la protection des populations (DDecPP) du département où est situé l'établissement ou à la direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DAAF) pour les départements et régions d'outre-mer

A - IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT

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

Raison sociale :.....

Identification et adresse de l'EANA

☐ Mon établissement d'abattage non agréé (EANA) est déclaré auprès de la DDecsPP de mon département :

EN CAS D'ABSENCE DE DECLARATION D'ACTIVITE, L'AUTORISATION D'ABATTAGE DU LOT INFECTE NE SERA PAS ACCORDEE

Identification (type 00-EANA-00 ; à défaut : N° ILU) : .....

Adresse :.....

Complément d'adresse: .....

Code postal : |__|__|__|__|__|; Commune :.....

Adresse de correspondance si différente de l'adresse de l'EANA

Adresse :.....

Complément d'adresse: .....

Code postal : |__|__|__|__|__|; Commune :.....

Responsable juridique de l'établissement et coordonnées

☐ Mme ☐ M.

Nom, Prénom : .....

Fonction dans l'établissement :.....

Téléphones (fixe et portable) :.....

Mél :.....

VOS DROITS - MENTIONS LÉGALES

La loi n°78-17 du 6 janvier1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés s'applique aux réponses faites sur ce formulaire. Elle garantit un droit d'accès et de rectifications pour les données à caractère personnel vous concernant auprès de l'organisme qui traite votre demande.

B – DONNEES CONCERNANT LE LOT A ABATTRE

IDENTIFICATION DES VOLAILLES ET ANALYSES SALMONELLES

N° INUAV : ……..

Type de production concerné par la demande d'abattage, nombre d'animaux à abattre et sérotype positif en salmonelle :

- ☐ Poulet de chair : nombre : …… Sérotype : ……
- ☐ Dinde de chair : nombre …… Sérotype : ……
- ☐ Poules pondeuses : nombre …… Sérotype : ……
- ☐ Reproducteurs Gallus : nombre …… Sérotype : ……
- ☐ Reproducteurs dindes : nombre …… Sérotype : ……

Nombre total de *Gallus* et dindes cumulés à abattre : ……

Date de prélèvement des pédichiffonnettes : ……

☐ **Bordereaux d'analyses joints (obligatoire)**

PLANNING D'ABATTAGE PREVISIONNEL

Si le tableau ci-dessous est insuffisant, le barrer et joindre le planning sur papier libre : ☐

Date	Heure début	Heure fin	Nombre de volailles
		Nombre total de volailles à abattre (doit correspondre au nombre indiqué dans la partie « identification des volailles ») :	

Date prévisionnelle du nettoyage - désinfection de l'EANA : ……

C - ENGAGEMENT AU RESPECT DES MESURES SANITAIRES POUR L'ABATTAGE HYGIENIQUE DU LOT INFECTE / SUSPECT D'INFECTION

Je soussigné(e) (nom et prénom) : .....
Au nom de l'établissement ci-avant désigné, que je déclare représenter légalement, je :

Déclare avoir pris connaissance :

☐ De l'arrêté du 24 avril 2013 relatif à la lutte contre les infections à salmonelles considérées comme dangers sanitaires de première catégorie dans les troupeaux de poulets de chair et de dindes d'engraissement et fixant les modalités de déclaration des salmonelles considérées comme dangers sanitaires de deuxième catégorie dans ces troupeaux

☐ De l'arrêté du 27 février 2023 relatif à la lutte contre les infections à Salmonella dans les troupeaux de l'espèce *Gallus gallus* en filière ponte d'œufs de consommation et dans les troupeaux de reproducteurs de l'espèce *Gallus gallus* ou *Meleagris gallopavo*

M'engage à :

☐ Respecter le planning d'abattage établi, et à informer le service d'inspection avant toute modification.

☐ Réaliser le nettoyage et la désinfection des caisses et du véhicule de transport des animaux vivants après déchargement

☐ Prendre toutes les précautions nécessaires pour éviter les contaminations d'origine fécale et les prendre en charge, à savoir :
- Adapter la cadence et le nombre d'opérateurs
- Effectuer un contrôle renforcé des souillures lors du process et avant ressuage
- Réaliser les actions correctives en cas de souillure : parer les carcasses et produits présentant souillures et/ou plumes avant ressuage, doucher si nécessaire
- Accorder une attention particulière aux présentations de volailles avec tête et/ou pattes
- Effectuer un ND régulier des équipements en contact avec les produits en cours de production (matériel d'éviscération, tables, tabliers, couteaux, mains)

☐ Réaliser le ND des locaux de production après chaque journée d'abattage et <u>enregistrer</u> le contrôle du ND effectué

☐ Réaliser les prélèvements suivants en vue de vérifier l'hygiène du process et la qualité du ND : *a minima* :
- Une recherche de salmonelles sur les peaux de cou des carcasses après ressuage, à l'issue de la première journée d'abattage, effectués conformément à l'IT 2021-410.

<u>Transmettre</u> une copie des résultats au service d'inspection dès réception

☐ Présenter les denrées sous forme de carcasses de volailles en PAC (prêt à cuire) ou pièces de découpe
Ou
☐ Transformer les denrées en produits à base de viande cuits, avec une étude HACCP validée et dont le procédé est régulièrement mis en œuvre dans l'établissement

<u>Conserver</u> la liste exhaustive des denrées produites et la traçabilité de leur destination (liste des points de vente si marchés ou intermédiaires ; liste des clients si vente directe à l'exploitation)

☐ Informer les consommateurs par l'indication « cuire à cœur » sur un panneau ou sur les produits, lors de la commercialisation.

☐ Ne pas présenter les carcasses sous les formes suivantes :
- Volailles non éviscérées, volailles effilées, autres présentations conservant des organes digestifs
- Volailles parées (= avec collerette de plumes)

☐ Ne pas commercialiser les abats (cœurs, foies, gésiers) en vue de l'alimentation humaine

☐ Traiter les abats (cœur, foie et gésier) et sous-produits « C3 » (plumes, sang, têtes, pattes, intestins, jabots, carcasses C3 impropres à la consommation) conformément à la réglementation, à savoir :
- Envoi en établissement agréé pour la transformation des matières de Catégorie 3, effectuant un traitement thermique assainissant vis-à-vis des salmonelles

ou
- Envoi en établissement agréé pour l'élimination des matières de Catégorie 2 (« équarrissage »)

<u>Conserver</u> la copie des documents d'accompagnement des sous-produits (« DAC »)

☐ Conserver tous les documents correspondant à cet abattage et aux exigences mentionnées ci-dessus pendant une durée de 5 ans, pour présentation lors des contrôles officiels ou transmission sur demande au service d'inspection.

D - COMMENTAIRES ET SIGNATURE	
Commentaires :	
Fait à *(lieu)* ……, le *(date et heure)* ……	Nom, prénom et signature

RESERVE A L'ADMINISTRATION
À L'USAGE DU MINISTÈRE EN CHARGE DE L'AGRICULTURE – NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE SECTION

Récépissé de demande d'autorisation d'abattage hygiénique d'un lot de volailles infecté ou suspect d'infection par des salmonelles réglementées du Groupe I en établissement d'abattage non agréé (EANA)

Demande reçue le |__|__|/|__|__|/|__|__|__|__|

Signature et cachet de l'autorité compétente :

NB : l'autorisation ou le refus seront notifiés par courrier séparé