ORDRE DE SERVICE D'ACTION
OSA

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE

Direction générale de l'alimentation **Service de l'alimentation** **Sous-direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments** **Bureau des établissements d'abattage et de découpe** Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Vincent HERAU Tél. : 01 49 55 84 84 01 Réf. interne : SDSSA/BEAD/VH/08-240	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2008-8213** **Date: 12 août 2008** Classement : SSA 233-31

Date de mise en application : immédiate
Annule et remplace : -
Date limite de réponse : sans objet
Nombre d'annexes : 8
Degré et période de confidentialité : tout public

Le Ministre de l'agriculture
et de la pêche
à
(cf destinataires)

Objet : Mise en application des dispositions relatives à l'information sur la chaîne alimentaire dans les filières avicole et cunicole

Bases juridiques et autres références :

- Règlement (CE) n178/2002 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) n852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) n 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
- Règlement (CE) n 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine
- Règlement (CE) n 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux ;
- Règlement (CE) n2076/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 portant dispositions d'application transitoires des règlements (CE) n 853/2004, (CE) n 854/2004 et (CE) n 882/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n 853/2004 et (CE) n 854/2004
- Arrêté du 5 juin 2000 relatif au registre d'élevage ;
- Arrêté du 8 septembre 2000 déterminant les conditions de l'inspection sanitaire *ante mortem* des volailles ;
- 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.

Mots-cles : Information sur la chaîne alimentaire, ICA, filière avicole, filière cunicole, volailles, lapins, document de transmission, responsabilité, exploitant, abattoir, sanitaire, services vétérinaires, FSE.

Destinataires	
Pour exécution : - Directeurs départementaux des Services Vétérinaires - Directeurs des services vétérinaires des chefs-lieux de régions	**Pour information :** - Préfets - Directeurs des Ecoles nationales vétérinaires - Directeur de l'INFOMA - Directeur de l'ENSV - Référents Nationaux Abattoir

Résumé :
La présente note présente les modalités de mise en place de l'information sur la chaîne alimentaire définies dans le Paquet Hygiène pour les filières avicole et cunicole, notamment sur les aspects relatifs :
- aux modèles de documents à transmettre ;
- aux délais de transmission ;
- aux modalités de circulation de l'information sur la chaîne alimentaire entre la production primaire, les exploitants d'abattoir et les services vétérinaires.

Remarques : - Pour l'application de la présente note, « volailles » et « lagomorphes » s'entendent tels que définis dans l'annexe I du règlement (CE) n853/2004 susvisé.
- la présente note remplace les dispositions du projet d'arrêté dit « DAOA » et sera confortée par un arrêté relatif à la mise en place de l'information sur la chaîne alimentaire dans les différentes espèces, individualisé de l'arrêté précité.

Introduction et principe de l'ICA

Le règlement (CE) n178/2002 ainsi que les règlements constitutifs du Paquet Hygiène susvisés fixent un certain nombre de grands principes, notamment d'approche intégrée « de la fourche à la fourchette », de responsabilité primaire des exploitants, de recours aux Bonnes Pratiques d'Hygiène et à la démarche HACCP (à l'exception des exploitants de la production primaire en ce qui concerne l'obligation de mettre en place un plan HACCP) dans la prévention et la maîtrise des risques sanitaires.

Afin de permettre de maîtriser la qualité de la « matière première » que constituent les animaux vivants au niveau de l'abattoir, le Paquet Hygiène prévoit la circulation d'une information sur la chaîne alimentaire (ICA) qui sert :

- aux exploitants d'abattoir dans le cadre de leur plan de maîtrise sanitaire (règlement (CE) n853/2004, annexe II sections II et III) ;
- aux services d'inspection dans le cadre des inspections *ante* et *post mortem* (règlement (CE) n854/2004, articles 4 et 5, et annexe I section II chapitre II).

L'information sur la chaîne alimentaire constitue, en abattoir, l'une des pierres angulaires de la maîtrise des dangers sanitaires, tant biologiques que chimiques et parfois physiques, dans la mesure où elle permet d'informer l'exploitant de l'établissement d'abattage, dès lors qu'il n'est pas l'éleveur des animaux, sur la qualité des animaux vivants qui sont introduits dans son établissement.

Ce principe, pré-existant dans la filière avicole (*vide infra*), est étendu à l'ensemble des espèces destinées à la consommation humaine, selon un calendrier de mise en place précisé par le règlement (CE) n2076/2005 susvisé (article 8).

L'information sur la chaîne alimentaire dans les filières avicole et cunicole est d'autant plus importante que les contrôles à réception à l'abattoir et l'inspection *ante mortem* ne permettent pas (ou exceptionnellement) d'assurer un examen individuel des animaux .

I. Délais de mise en place de l'information sur la chaîne alimentaire dans les filières avicole et cunicole

En application des dispositions de la directive 71/118/CEE, l'arrêté du 08 septembre 2000 susvisé disposait que pour chacun des lots de volailles (volailles domestiques, y compris palmipèdes gras et petit gibier d'élevage à plumes) destinés à l'abattage, une fiche sanitaire d'élevage (FSE) soit envoyée à l'abattoir 48 h avant l'abattage.
Le document de transmission de l'information sur la chaîne alimentaire est l'équivalent de la FSE. La comparaison du contenu des deux documents (annexe I) laisse apparaître peu de différences.

S'agissant des lapins (des rongeurs et autres petits gibiers à poils), aucune disposition réglementaire n'imposait avant l'entrée en application du Paquet Hygiène la transmission d'un tel document. Le règlement (CE) n2076/2005 susvisé ne précisant explicitement aucun délai dans ces espèces, le délai d'entrée en application de l'information sur la chaîne alimentaire chez ces espèces est la fin de la période transitoire, à savoir le 1er janvier 2010. Néanmoins, il convient de rappeler que le règlement (CE) n178/2002 impose d'assurer, depuis le 1er janvier 2005, une traçabilité tout au long de la chaîne alimentaire, ce qui nécessite, entre autres, une identification de la provenance des lots.

Toutefois, considérant d'une part l'intérêt du dispositif dans la maîtrise des risques sanitaires et celui d'être force de proposition au niveau communautaire d'autre part, il est décidé d'anticiper cette échéance pour les lapins et les autres espèces de « lagomorphes » pour une entrée en application 6 mois à compter de la publication de la présente note. Ce délai sera introduit réglementairement dans l'arrêté « ICA » dont il a été fait mention précédemment.

Tous les lots d'animaux appartenant aux espèces de volailles et de lagomorphes destinés à l'abattage sont donc concernés par l'obligation de la transmission d'un document ICA, immédiatement pour les volailles et d'ici 6 mois pour les lapins et autres lagomorphes.

II. Établissement du document de transmission de l'ICA et durée de validité

Exactement comme la fiche sanitaire d'élevage, le document de transmission de l'ICA est un document établi par l'éleveur pour chaque lot issu d'une bande donnée, un jour d'expédition donné et à destination d'un abattoir donné. La durée de validité de ce document reste fixée à 5 jours à compter de sa date de rédaction et de signature et à condition qu'aucun événement susceptible de modifier les indications mentionnées ne soit intervenu.

Le document de transmission de l'ICA peut éventuellement demeurer valable pour un autre lot issu de la même bande et à destination du même établissement d'abattage (enlèvements multiples, détassage,...), dans les limites fixées au paragraphe précédent. Dans le cas contraire, l'éleveur est tenu de rédiger un nouveau document complet.

III. Modèles de documents de transmission de l'ICA

Il est souhaité de longue date de la part des agents des services vétérinaires et plus récemment par certains représentants des professionnels, une harmonisation des documents de transmission de l'information sur la chaîne alimentaire afin :

1/ d'assurer une homogénéité des informations transmises par l'ensemble des éleveurs, indépendamment de leur groupement d'appartenance éventuel ;

2/ de faciliter l'interprétation de ces documents.

Les modèles de documents validés par l'Administration conjointement avec les représentants des professionnels sont donnés en annexe de la présente note. Ainsi,

- pour les volailles maigres, à l'exception des pigeons, (i.e. les poulets, dindes, cailles, faisans, perdrix), le modèle de document à utiliser est donné en annexe II ;
- pour les pigeons, le modèle de document à utiliser est donné en annexe III ;
- pour les volailles de réforme et les reproducteurs, le modèle de document à utiliser est donné en annexe IV ;
- pour les lapins de chair, le modèle de document à utiliser est donné en annexe V ;
- pour les lapins de réforme, le modèle de document à utiliser est donné en annexe VI ;
- pour les palmipèdes gras gavés, le modèle de document à utiliser est donné en annexe VII.

Il est à noter que ces documents peuvent être adaptés à la marge et sur la forme, notamment dans l'ordre des questions posées. Le libellé des questions et les modalités de réponse ne peuvent en revanche en aucun cas être modifiés.

IV. Modalités de circulation de l'ICA

a) de l'éleveur vers l'exploitant d'abattoir

Le document de transmission de l'ICA doit être transmis au responsable de l'abattoir destinataire avant chaque enlèvement impérativement 24 heures et dans toute la mesure du possible 48 heures[1] avant l'abattage, comme cela était prévu dans la réglementation (arrêté du 08/09/00). Par ailleurs, sans préjudice des dispositions de l'arrêté ministériel du 30 mai 2008 susvisé, l'éleveur informe l'exploitant d'abattoir des éventuels incidents pouvant avoir des conséquences sur l'état sanitaire du lot et survenant après l'envoi du document de transmission de l'ICA (fiche d'alerte ou autre modalité à définir de manière contractuelle entre les éleveurs ou leur groupement d'appartenance et l'exploitant d'abattoir).

Cas particulier (cession intermédiaire des animaux) :

Dans le cas où l'éleveur cède les animaux à un intermédiaire, il indique en lieu et place des coordonnées de l'abattoir, celles de l'intermédiaire devenu détenteur des animaux.

Dans le cas où le détenteur qui destine les animaux à l'abattoir n'est pas l'éleveur mais un intermédiaire, il rédige sur un document distinct (qui peut être une nouvelle fiche ICA ou un autre support) – ci-après appelée fiche d'information complémentaire - un complément au document de transmission de l'ICA d'origine en indiquant *a minima* les coordonnées des sites de départ et d'arrivée des animaux, les dates de prise en charge et de livraison, et toute information nécessaire concernant l'état sanitaire et médical des animaux si les renseignements mentionnés dans le document de transmission de l'ICA de l'élevage d'origine sont susceptibles d'être modifiés.

Dans ces cas, l'exploitant d'abattoir doit être destinataire du document de transmission de l'information sur la chaîne alimentaire et de la fiche d'information complémentaire 24 heures et dans toute la mesure du possible 48 heures[2] avant l'abattage.

b) de l'exploitant d'abattoir aux services vétérinaires

Pour une efficacité optimale de l'intervention des agents des services vétérinaires , conformément aux dispositions du règlement (CE) n882/2004 qui dispose que les contrôles officiels doivent être effectués sur la base d'une analyse de risque et à l'évolution de l'inspection envisagée, il est demandé que seules soient transmises aux services d'inspection les fiches sur lesquelles des informations donnent lieu à des préoccupations d'ordre sanitaire par les exploitants d'abattoir.

Les critères d'alerte devant donner lieu à une transmission obligatoire de la fiche aux services vétérinaires sont les suivants :

- Absence du document de transmission de l'ICA ;
- Informations non disponibles sur document de transmission de l'ICA sur les points suivants :
  - ✓ aliment médicamenteux sans information sur le délai d'attente ;
  - ✓ mortalité non renseignée à 15 et 8 jours ;
  - ✓ présence de traitement administrés sans information sur le délai d'attente

[1] Il sera tenu compte dans ce délai des jours et heures de fermeture de l'abattoir et des services vétérinaires, en particulier en cas de jours fériés mais également pour les abattages prévus les lundi et mardi (auquel cas la fiche ICA devrait être envoyée au plus tard le vendredi après-midi).

- Délai d'attente d'un médicament non respecté ;
- Résultat des chiffonnettes de recherche en salmonelles en élevage positive ;
- Mortalité sans cause identifiée dans les 15 jours avant abattage ;
- Mortalité importante dans la semaine précédent l'abattage[2] ;
- Abattage d'animaux issus d'un lot pour lequel les abattages précédents (enlèvements multiples) ont révélé des anomalies ou un taux de carcasses retirées anormaux[2] ;
- Lot de volailles dont les données zootechniques (poids vif moyen notamment) sont anormales (différence de 10% en moins ou en plus par rapport aux valeurs usuelles) ;
- Abattoir destinataire autre que celui identifié au départ ;
- Lot concerné par une alerte nationale ou locale (liée à l'alimentation, l'eau de boisson, l'environnement…) ;
- Lot de volailles en provenance de zone sous restriction (influenza aviaire, maladie de Newcastle…) ;
- Lot de volailles expédié sous laissez-passer sanitaire dans le cadre d'une maladie à déclaration obligatoire ou d'une maladie réputée contagieuse.

En conséquence, l'exploitant d'abattoir cochera, après avoir attesté avoir pris connaissance des informations figurant sur cette fiche avant d'abattre les lots, en lien avec les procédures pré-établies dans le cadre de son plan de maîtrise sanitaire, l'une des cases suivantes :

- ✓ Je n'ai identifié aucun critère d'alerte pour ce lot ;
- ✓ J'ai un doute sur ce lot et transmets cette fiche aux services vétérinaires en indiquant la ou les rubriques concernées.

Pour cela, chaque DDSV doit faire part à chacun des exploitants d'abattoir concernés des coordonnées des services vétérinaires où les informations doivent être envoyées. Par ailleurs, il est à noter que chaque exploitant peut demander l'attache des services d'inspection en cas de doute pour un lot.

Selon la nature de l'anomalie identifiée, le vétérinaire officiel (VO) décidera ou non d'intervenir sur le lot et pourra engager une inspection renforcée des conditions d'abattage du lot ou toute autre mesure (ex : maintien du lot en élevage si le lot n'est pas apte à l'abattage,...).

Dans tous les cas, conformément aux dispositions communautaires en vigueur, les services d'inspection devront être informés au strict minimum 24 heures avant l'abattage des animaux[3] afin que le VO soit en mesure de décider des mesures à prendre à l'égard des animaux.

En cas de doute sur l'aptitude d'un lot à être abattu ou sur la nature des mesures particulières à prendre, l'abattage du lot concerné doit être différé (passage en fin de chaîne). Toutefois, si cette mesure devait compromettre le bien-être des animaux, l'abattage des animaux pourra être engagé après accord du vétérinaire officiel en charge de l'abattoir. Les abats et carcasses doivent être stockés séparément et consignés sur site dans l'attente de la décision sur le devenir du lot.

V. Exploitation des données transmises par le biais de l'ICA

[2] Des critères d'alerte feront l'objet d'une note spécifique ultérieure.

[3] Cela suppose donc que l'exploitant d'abattoir traite immédiatement les fiches reçues s'il ne les reçoit également que 24 heures avant l'abattage des animaux.

Comme évoqué précédemment, la transmission de l'information sur la chaîne alimentaire vise à caractériser la « matière première » introduite en abattoir. Une information erronée ou non exploitée ne sert donc à rien. Cela constitue en outre des infractions aux dispositions du règlement (CE) 853/2004 susvisé (annexe II, section II) – cf. également annexe VIII.

a) Utilisation par les exploitants d'abattoir

Ces informations ont pour vocation à alimenter le plan de maîtrise sanitaire mis en œuvre dans l'établissement et peuvent, selon leur nature, donner lieu à la mise en œuvre d'actions diverses telles que la modification de l'ordonnancement des abattages, l'adaptation de la cadence de la chaîne, le réglage du matériel d'éviscération, le choix d'une destination particulière pour les produits, la réalisation d'auto-contrôles spécifiques,…

Remarque : il est rappelé ici que les exploitants d'abattoirs sont également tenus d'effectuer des contrôles à réception des lots d'animaux, conformément aux dispositions de la section II de l'annexe II du règlement (CE) 853/2004 susvisé. Toute non concordance entre l'état sanitaire du lot reçu et les informations déclarées sur le document ICA (ou un certificat sanitaire si les animaux ne sont pas originaires de France) doit être immédiatement signalée au vétérinaire officiel.

b) Utilisation par les services vétérinaires

Sur la base des informations reçues, conformément aux dispositions du règlement (CE) n854/2004 et du Code rural, les services vétérinaires peuvent :

- si le lot n'a pas déjà été envoyé à l'abattoir : décider de maintenir le lot en élevage (ex : si les animaux sont malades ou si le délai d'attente n'a pas été respecté) ;
- si le lot a déjà été envoyé à l'abattoir : prendre toute disposition nécessaire (inspection renforcée, consigne des animaux ou des viandes, ralentissement de cadence, ...), qui relève de la décision du vétérinaire officiel.

Des extraits réglementaires relatifs à l'information sur la chaîne alimentaire et à la conduite à tenir sont donnés en annexe VIII.

Vous voudrez bien me faire part de toute difficulté d'application de cette note que vous auriez identifiée.

La Directrice Générale Adjointe
C.V.O.
Monique ELOIT

ANNEXE I

	Fiche sanitaire d'élevage (AM du 08/09/00, article 10)	Informations sur la chaîne alimentaire (H2, Annexe II, section III)
	Pour chaque lot d'animaux quittant son exploitation, l'éleveur rédige une fiche sanitaire d'élevage, sans surcharge ni rature, renseignée notamment à partir du registre d'élevage prévu par l'arrêté du 5 juin 2000 susvisé, sur laquelle sont reproduits les renseignements suivants :	3. Les informations pertinentes relatives à la sûreté alimentaire visées au point 1 doivent couvrir, en particulier :
1. La provenance des animaux, avec notamment :	- les coordonnées complètes du propriétaire des animaux ; - les coordonnées complètes de l'atelier de volailles ayant hébergé les animaux, son numéro d'identification s'il existe, le nom de l'éleveur ainsi que, le cas échéant, le numéro d'agrément sanitaire de la salle d'abattage agréée à la ferme pour les palmipèdes gras étourdis, saignés et plumés à l'atelier d'engraissement ; - le nombre d'animaux dans la bande ; - la date présumée de l'enlèvement du lot issu de la bande.	
2. La destination du lot enlevé, avec notamment :	- les coordonnées complètes de l'établissement destinataire ; - le nombre d'animaux dans le lot ; - la date présumée de réception du lot par l'établissement destinataire.	
3. Le contexte zootechnique du lot, avec notamment :	- l'espèce, le type de production, ainsi que les coordonnées de l'exploitation d'origine ayant fourni les animaux ; - la date de mise en place et l'âge des animaux ; - le poids vif moyen estimé des animaux du lot au moment du ramassage. Dans le cas particulier des ateliers de finition détenant, entretenant ou élevant les animaux pendant une durée inférieure ou égale à un mois, la fiche sanitaire d'élevage sera accompagnée d'une copie du registre d'élevage de l'atelier de production précédent.	g) les données de production, lorsque cela pourrait indiquer la présence d'une maladie, (2)
4. Les caractéristiques sanitaires et médicales du lot :	- le pourcentage de mortalité du lot ; - le type, les dates de début et de fin d'utilisation des aliments, des additifs et des traitements préventifs, ainsi que leur délai d'attente ; - tout incident, accident ou événement pathologique survenu pendant la période d'élevage en précisant la nature des symptômes observés, le résultat des examens complémentaires ainsi que la nature des traitements prescrits (dénomination commerciale ou principe actif, période d'utilisation, délai d'attente et numéro de l'ordonnance du vétérinaire tel que prévu à l'article L. 941-1 du code rural).	b) l'état sanitaire des animaux ; (1 ; 2) c) les médicaments vétérinaires ou les autres traitements administrés aux animaux au cours d'une période déterminée et dont le temps d'attente est supérieur à zéro, ainsi que les dates d'administration de ces traitements et les temps d'attente ; d) la survenance de maladies pouvant influencer la sécurité des viandes ;
Absence de dispositions similaires		a) le statut de l'exploitation d'origine ou le statut régional sur le plan de la santé des animaux ; (1 ; 2)
		f) les rapports pertinents concernant des résultats antérieurs d'inspections *ante mortem* et *post mortem* pratiquées sur des animaux provenant de la même exploitation, y compris, en particulier, les rapports du vétérinaire officiel ; (1 ; 2)
		h) les nom et adresse du vétérinaire privé qui soigne ordinairement les animaux de l'exploitation d'origine. (1)
		e) les résultats, s'ils revêtent une importance pour la protection de la santé publique, de toute analyse d'échantillons prélevés sur des animaux ou d'autres échantillons prélevés pour diagnostiquer des maladies pouvant influencer la sécurité des viandes, y compris les échantillons prélevés dans le cadre de la surveillance et du contrôle des zoonoses et des résidus ;
L'éleveur atteste sur l'honneur l'exactitude des informations figurant sur la fiche sanitaire d'élevage, il y indique la date de transmission et appose son nom et sa signature.		
Le cas échéant et sans préjudice des dispositions de l'alinéa précédent, la fiche sanitaire d'élevage peut être constituée d'une copie du registre d'élevage sous réserve que l'intégralité des rubriques ci-dessus mentionnées, dûment et complètement renseignées, y figurent.		4. b) Les informations ne doivent pas être fournies sous la forme d'un extrait mot pour mot des registres de l'exploitation d'origine. Elles peuvent être communiquées par un échange de données électroniques ou sous la forme d'une déclaration standardisée signée par le producteur.

(1) Il n'est toutefois pas nécessaire de fournir à l'exploitant de l'abattoir ces informations si l'exploitant les connaît déjà (par exemple par le biais d'un dispositif permanent ou par un système d'assurance de qualité)

(2) Il n'est toutefois pas nécessaire de fournir à l'exploitant de l'abattoir ces informations si le producteur déclare qu'il n'y a pas d'information pertinente à signaler.

DOCUMENT DE TRANSMISSION DE L'INFORMATION SUR LA CHAINE ALIMENTAIRE VOLAILLES CHAIR

Nom de l'élevage :	Tél :
Nom et prénom de l'éleveur :	Fax :
Adresse :	Numéro d'exploitation (EDE ou sinon, SIRET) :

Organisation de production (groupement) :	Tél :	Fax :
Adresse :		
Technicien en charge du suivi de l'élevage :		

Vétérinaire sanitaire - VS (si désigné) :	Tél :	Fax :

I. Caractéristiques du lot

Espèce :	Souche :	Sexe : mâles - femelles - non sexés
Numéro du bâtiment d'élevage :	Numéro du lot :	Couvoir :
Nombre d'animaux mis en place :	Date de mise en place :	Age à la mise en place :

Type de production : ☐ standard ☐ Label Rouge ☐ Bio ☐ CCP ☐ autre : préciser :.....

II. Programme alimentaire

Firme d'aliment (si différente de l'OP) :

Donner les aliments supplémentés (avec 1 délai d'attente) ou médicamenteux qui ont été distribués (30 derniers jours).

Aliments supplémentés ou médicamenteux	Date de début de distribution	Date de fin de distribution	Délai d'attente (en jours)	Vétérinaire prescripteur (si différent du VS) (aliments médicamenteux)

III. Données de production et état sanitaire du lot

Poids vif moyen 15 jours avant abattage :
Poids vif moyen 8 jours avant abattage :
Poids vif moyen estimé à l'abattage :

Mortalité (nombre d'animaux)

Mortalité totale du lot :
Mortalité cumulée de j0 à 15j avant abattage :
Mortalité dans la semaine précédent l'abattage :

Analyse salmonelles effectuée : ☐ oui ☐ non
Date du prélèvement : ...../...../.....
Laboratoire : .....
Résultat : ☐ présence ☐ absence

Si présence de salmonelles :
Sérotype(s) : .....
Positivité à coeur : ☐ oui ☐ non ☐ non recherchée

Observations et commentaires complémentaires éventuels sur l'état du lot et sur les

IV. Accidents, pathologies, traitements administrés sous ordonnance

Si résultats examens ou examens en cours, précisez : .....Nom du laboratoire.....

Évènements pathologiques, accidents (30 derniers jours)	Traitement (nom commercial / déposé)	Date de début d'administration	Date de fin d'administration	Délai d'attente (en jours)	Numéro d'ordonnance

V. Enlèvement, abattage

Nom de l'abattoir (ou destinataire) : Tél : enlèvement(s) multiple (s) : ☐ oui ☐ non

	Enlèvement 1 : date prévue / /			Enlèvement 2 : date prévue / /			Enlèvement 3 : date prévue / /		
	Mâles	Femelles	Total	Mâles	Femelles	Total	Mâles	Femelles	Total
Nb d'animaux									

Éleveur	Abattoir

Cette fiche doit être transmise avant chaque enlèvement à l'abattoir impérativement 24 heures et dans toute la mesure du possible 48 heures avant l'abattage

J'atteste sur l'honneur avoir dûment complété ce document et m'engage, en cas d'événement susceptible d'en modifier le contenu et survenant après l'envoi du présent document, à alerter l'abatteur selon les modalités définies avec lui.	Date et signature :	J'atteste avoir pris connaissance des informations figurant sur cette fiche avant d'abattre ce lot et ☐ Je n'ai identifié aucun critère d'alerte pour ce lot ☐ J'ai un doute sur ce lot et transmets cette fiche aux services vétérinaires en indiquant la ou les rubriques concernées	Date et signature :

DOCUMENT DE TRANSMISSION DE L'INFORMATION SUR LA CHAINE ALIMENTAIRE - PIGEONS

Nom de l'élevage :	Tél :
Nom et prénom de l'éleveur :	Fax :
Adresse :	Numéro d'exploitation (EDE ou sinon, SIRET) :

Organisation de production (groupement) :	Tél :	Fax :
Adresse :		
Technicien en charge du suivi de l'élevage :		

Vétérinaire sanitaire (si désigné) :	Tél :	Fax :

I. Caractéristiques du lot

Espèce : .....Type de production : □ standard □ Label Rouge □ Bio □ CCP □ autre : préciser : .....

Identification du bâtiment	Nombre d'animaux prélevés pour l'abattage		Identification du bâtiment	Nombre d'animaux prélevés pour l'abattage	
	Pigeonneaux	Animaux de réforme		Pigeonneaux	Animaux de réforme

II. Programme alimentaire

Firme d'aliment (si différente de l'OP) : Adresse :

Donner les aliments supplémentés (avec 1 délai d'attente) ou médicamenteux qui ont été distribués (30 derniers jours).

Aliments supplémentés ou médicamenteux	Date de début de distribution	Date de fin de distribution	Délai d'attente (en jours)	Vétérinaire prescripteur (si différent du vétérinaire sanitaire)

III. Données de production et état sanitaire du lot

Identification du bâtiment	Nombre d'animaux morts (semaines avant envoi de la fiche)				
	Pigeonneux		Reproducteurs		
	S-2	S-1	S-3	S-2	S-1

Observations et commentaires complémentaires éventuels sur l'état du lot et sur les mortalités

IV. Accidents, pathologies, traitements administrés sous ordonnance

Si résultats examens ou examens en cours, précisez : .....Nom du laboratoire.....

Évènements pathologiques, accidents (30 derniers jours)	Traitement (nom commercial / déposé)	Date de début d'administration	Date de fin d'administration	Délai d'attente (en jours)	Numéro d'ordonnance

V. Enlèvement, abattage

Nom de l'abattoir (ou destinataire) :		Tél :	
Date(s) prévue(s) d'enlèvement / d'abattage :	/ / ;	/ / ;	/ /
Nombre d'animaux total prévus aux enlèvements :	animaux ;	animaux ;	animaux

Éleveur		**Abattoir**	
J'atteste sur l'honneur avoir dûment complété ce document et m'engage, en cas d'événement susceptible d'en modifier le contenu et survenant après l'envoi du présent document, à alerter l'abatteur selon les modalités définies avec lui.	Date et signature :	J'atteste avoir pris connaissance des informations figurant sur cette fiche avant d'abattre ce lot et □ Je n'ai identifié aucun critère d'alerte pour ce lot □ J'ai un doute sur ce lot et transmets cette fiche aux services vétérinaires en indiquant la ou les rubriques concernées	Date et signature :

Cette fiche doit être transmise avant chaque enlèvement à l'abattoir impérativement 24 heures et dans toute la mesure du possible 48 heures avant l'abattage

DOCUMENT DE TRANSMISSION DE L'INFORMATION SUR LA CHAINE ALIMENTAIRE - VOLAILLES REPRODUCTION / PONDEUSES

Nom de l'élevage :	Tél :
Nom et prénom de l'éleveur :	Fax :
Adresse :	Numéro d'exploitation (EDE ou sinon, SIRET) :

Organisation de production (groupement) :	Tél :	Fax :
Adresse :		
Technicien en charge du suivi de l'élevage :		

Vétérinaire sanitaire - VS (si désigné) :	Tél :	Fax :

I. Caractéristiques du lot

Espèce :	Souche :	Sexe : mâles – femelles
Numéro du bâtiment d'élevage :	Numéro du lot :	Couvoir :
Provenance des animaux introduits dans l'atelier (si différente du couvoir) :		
Nombre d'animaux entrés en atelier :	Date d'entrée :	Age à l'entrée dans l'atelier :

II. Programme alimentaire

Firme d'aliment (si différente de l'OP) :

Donner les aliments supplémentés (avec 1 délai d'attente) ou médicamenteux qui ont été distribués (30 derniers jours).

Aliments supplémentés ou médicamenteux	Date de début de distribution	Date de fin de distribution	Délai d'attente (en jours)	Vétérinaire prescripteur (si différent du VS) (aliments médicamenteux)

III. Données de production et état sanitaire du lot

- Poids vif moyen estimé à l'abattage :
- Mortalité totale (après entrée en atelier de reproduction / de pondeuse) :
- Mortalité dans la semaine précédent l'abattage :

Analyses salmonelles effectuées : □ oui □ non
Date du dernier prélèvement : ...../...../.....
Laboratoire : .....
Résultat : □ présence □ absence

Si présence de salmonelles :
Sérotype : .....
Positivité à coeur : □ oui □ non □ non recherchée

Observations et commentaires complémentaires éventuels sur l'état du lot et sur les mortalités

IV. Accidents, pathologies, traitements administrés sous ordonnance

Si résultats examens ou examens en cours, précisez : .....Nom du laboratoire.....

Évènements pathologiques, accidents (30 derniers jours)	Traitement (nom commercial / déposé)	Date de début d'administration	Date de fin d'administration	Délai d'attente (en jours)	Numéro d'ordonnance

V. Enlèvement, abattage

Nom de l'abattoir (ou destinataire) : Tél : enlèvement(s) multiple (s) : ☐ oui ☐ non

	Enlèvement 1 : date prévue / /			Enlèvement 2 : date prévue / /			Enlèvement 3 : date prévue / /		
	Mâles	Femelles	Total	Mâles	Femelles	Total	Mâles	Femelles	Total
Nb d'animaux									

Éleveur		Abattoir	
J'atteste sur l'honneur avoir dûment complété ce document et m'engage, en cas d'événement susceptible d'en modifier le contenu et survenant après l'envoi du présent document, à alerter l'abatteur selon les modalités définies avec lui.	Date et signature :	J'atteste avoir pris connaissance des informations figurant sur cette fiche avant d'abattre ce lot et □ Je n'ai identifié aucun critère d'alerte pour ce lot □ J'ai un doute sur ce lot et transmets cette fiche aux services vétérinaires en indiquant la ou les rubriques concernées	Date et signature :

Cette fiche doit être transmise avant chaque enlèvement à l'abattoir impérativement 24 heures et dans toute la mesure du possible 48 heures avant l'abattage

DOCUMENT DE TRANSMISSION DE L'INFORMATION SUR LA CHAINE ALIMENTAIRE - LAPINS de CHAIR

Nom de l'élevage :	Tél :
Nom et prénom de l'éleveur :	Fax :
Adresse :	Numéro d'exploitation (EDE ou sinon, SIRET) :

Organisation de production (groupement) :	Tél :	Fax :
Adresse :		
Technicien en charge du suivi de l'élevage :		

Vétérinaire sanitaire - VS (si désigné) :	Tél :	Fax :

I. Provenance et caractérisation du lot de lapins de chair :

N° bâtiment : N° du lot :
Date de sevrage : / / ; Age moyen au sevrage : ……. jours ; Nombre d'animaux sevrés : …….
Type de production : Agriconfiance®□ Certifié □ Autre □ ……

II. Programme alimentaire

Firme d'aliment (si différente de l'organisation de production) :

Donner les aliments supplémentés (avec 1 délai d'attente) ou médicamenteux qui ont été distribués (30 derniers jours).

Aliments supplémentés ou médicamenteux	Date de début de distribution	Date de fin de distribution	Délai d'attente (en jours)	Vétérinaire prescripteur (si différent du VS) (aliments médicamenteux)

III. Données de production et état sanitaire du lot

Pourcentage de mortalité au nid : **%**

	Sem 1	Sem 2	Sem 3	Sem 4	Sem 5	Sem 6	Sem 7	Sem 8	Sem 9	Total
Mortalité / semaine engraissement (Nombre d'animaux)										

Observations et commentaires complémentaires éventuels sur l'état du lot et sur les mortalités

IV. Accidents, pathologies, traitements administrés sous ordonnance

Si résultats examens ou examens en cours, précisez : .....Nom du laboratoire.....

Évènements pathologiques, accidents (30 derniers jours)	Traitement (nom commercial / déposé)	Date de début d'administration	Date de fin d'administration	Délai d'attente (en jours)	Numéro d'ordonnance

V. Enlèvement, abattage

Nom de l'abattoir (ou destinataire) : Tél : Enlèvement(s) multiple (s) : □ oui □ non
Date(s) prévue(s) d'enlèvement / d'abattage : / / ; / / ; / /
Nombre d'animaux total prévus aux enlèvements : animaux ; animaux ; animaux
Poids moyen estimé à l'abattage : ……

Éleveur		**Abattoir**	
J'atteste sur l'honneur avoir dûment complété ce document et m'engage, en cas d'événement susceptible d'en modifier le contenu et survenant après l'envoi du présent document, à alerter l'abatteur selon les modalités définies avec lui.	Date et signature :	J'atteste avoir pris connaissance des informations figurant sur cette fiche avant d'abattre ce lot et □ Je n'ai identifié aucun critère d'alerte pour ce lot □ J'ai un doute sur ce lot et transmets cette fiche aux services vétérinaires en indiquant la ou les rubriques concernées	Date et signature :

Cette fiche doit être transmise avant chaque enlèvement à l'abattoir impérativement 24 heures et dans toute la mesure du possible 48 heures avant l'abattage

ANNEXE VI
DOCUMENT DE TRANSMISSION DE L'INFORMATION SUR LA CHAINE ALIMENTAIRE LAPINS REFORME

En cours d'élaboration

En cours d'élaboration

Annexe VIII.
Extraits réglementaires ayant trait à l'information sur la chaîne alimentaires

Règlement (CE) n°853/2004 (annexe II, sections II et III)

SECTION II : OBJECTIFS DES PROCÉDURES FONDÉES SUR LE HACCP

1. Les exploitants du secteur alimentaire gérant des abattoirs doivent s'assurer que les procédures qu'ils ont mises en place conformément aux exigences générales prévues à l'article 5 du règlement (CE) n°852/2004 respectent les exigences dont l'analyse des risques fait apparaître la nécessité et les exigences spécifiques énoncées au paragraphe 2.

2. **Les procédures doivent garantir que chaque animal ou, le cas échéant, chaque lot d'animaux qui est admis dans l'abattoir** :
a) est correctement identifié ;
b) **est accompagné des informations pertinentes de l'exploitation d'origine visée à la section III** ;
c) ne provient pas d'une exploitation ou d'une zone où les mouvements d'animaux sont interdits ou font l'objet d'autres restrictions pour des raisons de santé animale ou publique, sauf si l'autorité compétente le permet ;
d) est propre ;
e) est en bonne santé, pour autant que l'exploitant puisse en juger, et
f) est dans un état satisfaisant en termes de bien-être au moment de son arrivée dans l'abattoir.

3. En cas de non-respect d'une des exigences visées au paragraphe 2, **l'exploitant du secteur alimentaire doit aviser le vétérinaire officiel et prendre les mesures appropriées**.

SECTION III : INFORMATIONS SUR LA CHAÎNE ALIMENTAIRE

Les exploitants du secteur alimentaire gérant des abattoirs doivent, le cas échéant, demander, recevoir et vérifier les informations sur la chaîne alimentaire et intervenir comme décrit dans la présente section pour tous les animaux, autres que le gibier sauvage, qui sont envoyés ou destinés à être envoyés à l'abattoir.

1. **Les exploitants d'abattoirs ne doivent pas accepter d'animaux dans les installations de l'abattoir sans avoir demandé et obtenu les informations pertinentes sur la sûreté alimentaire** figurant dans les registres tenus dans l'exploitation d'origine conformément au règlement (CE) n° 852/2004.

2. **Les exploitants d'abattoirs doivent obtenir les informations au minimum 24 heures avant l'arrivée des animaux à l'abattoir** [...] sauf dans les circonstances visées au point 7.

3. **Les informations pertinentes relatives à la sûreté alimentaire visées au point 1 doivent couvrir**, en particulier :

a) le statut de l'exploitation d'origine ou le statut régional sur le plan de la santé des animaux ;
b) l'état sanitaire des animaux ;
c) les médicaments vétérinaires ou les autres traitements administrés aux animaux au cours d'une période déterminée et dont le temps d'attente est supérieur à zéro, ainsi que les dates d'administration de ces traitements et les temps d'attente ;
d) la survenance de maladies pouvant influencer la sécurité des viandes ;
e) les résultats, s'ils revêtent une importance pour la protection de la santé publique, de toute analyse d'échantillons prélevés sur des animaux ou d'autres échantillons prélevés pour diagnostiquer des maladies pouvant influencer la sécurité des viandes, y compris les échantillons prélevés dans le cadre de la surveillance et du contrôle des zoonoses et des résidus ;
f) les rapports pertinents concernant des résultats antérieurs d'inspections *ante mortem* et *post mortem* pratiquées sur des animaux provenant de la même exploitation, y compris, en particulier, les rapports du vétérinaire officiel ;
g) les données de production, lorsque cela pourrait indiquer la présence d'une maladie, et
h) les nom et adresse du vétérinaire privé qui soigne ordinairement les animaux de l'exploitation d'origine.

4. a) Il n'est toutefois pas nécessaire de fournir à l'exploitant de l'abattoir :

i) les informations visées au point 3, sous a), b), f) et h), si l'exploitant connaît déjà ces informations (par exemple par le biais d'un dispositif permanent ou par un système d'assurance de qualité), ou
ii) les informations visées au point 3, sous a), b), f) et g), si le producteur déclare qu'il n'y a pas d'information pertinente à signaler.

b) Les informations ne doivent pas être fournies sous la forme d'un extrait mot pour mot des registres de l'exploitation d'origine. Elles peuvent être communiquées par un échange de données électroniques ou sous la forme d'une déclaration standardisée signée par le producteur.

5. **Les exploitants du secteur alimentaire qui décident d'accepter des animaux dans les installations des abattoirs après avoir évalué les informations pertinentes sur la chaîne alimentaire doivent les mettre sans délai à la disposition du vétérinaire officiel et, à l'exception des circonstances visées au point 7, au minimum 24 heures avant l'arrivée de l'animal ou du lot d'animaux. L'exploitant du secteur alimentaire doit notifier au vétérinaire officiel les informations qui donnent lieu à des préoccupations d'ordre sanitaire avant l'inspection *ante mortem* de l'animal concerné**.

6. **Si un animal arrive à l'abattoir sans être accompagné d'informations sur la chaîne alimentaire, l'exploitant doit immédiatement le notifier au vétérinaire officiel. L'abattage de l'animal ne peut intervenir tant que le vétérinaire officiel ne l'a pas autorisé**.

7. [...]

Règlement (CE) n°854/2004

Article 4 :

[...] 4. Les audits concernant les bonnes pratiques d'hygiène visant à vérifier que les exploitants du secteur alimentaire appliquent d'une manière courante et correcte des procédures concernent au moins les points suivants :

a) les contrôles des informations relatives à la chaîne alimentaire ;
[...]

Article 5 :

1) **Le vétérinaire officiel exécute des tâches d'inspection dans les abattoirs, [...], notamment en ce qui concerne :**
a) les informations sur la chaîne alimentaire ;
[...]

3) Après avoir effectué les contrôles visés aux points 1) et 2), **le vétérinaire officiel adopte les mesures appropriées** énoncées à l'annexe I, section II, notamment en ce qui concerne :
a) la communication des résultats de l'inspection ;
b) **les décisions concernant les informations relatives à la chaîne alimentaire ;**
c) les décisions concernant les animaux vivants ;
d) les décisions concernant le bien-être des animaux, et
e) les décisions concernant la viande.

Annexe I section I chapitre II

A. Informations sur la chaîne alimentaire

1. **Le vétérinaire officiel doit contrôler et analyser les informations pertinentes provenant des registres de l'exploitation d'origine des animaux destinés à l'abattage et prendre en compte les résultats dûment étayés de ce contrôle et de cette analyse lorsqu'il effectue des inspections ante et post mortem.**

2. Lorsqu'il effectue des tâches d'inspection, le vétérinaire officiel doit tenir compte des certificats officiels accompagnant les animaux et des déclarations éventuelles des vétérinaires effectuant des contrôles au niveau de la production primaire, y compris des vétérinaires officiels et agréés.

3. **Lorsque les exploitants du secteur alimentaire intervenant dans la chaîne alimentaire prennent des mesures supplémentaires pour garantir la sécurité des aliments, en mettant en œuvre des systèmes intégrés, des systèmes de contrôle privés, une procédure de certification indépendante par des tiers ou d'autres moyens, et lorsque ces mesures sont suffisamment détaillées et les animaux concernés par ces systèmes clairement identifiables, le vétérinaire officiel peut en tenir compte dans le cadre de ses tâches d'inspection et de la vérification des procédures fondées sur le système HACCP.**

Annexe I section II chapitre II

1. **Le vétérinaire officiel doit vérifier que des animaux ne sont abattus que si l'exploitant de l'abattoir a reçu les informations pertinentes concernant la chaîne alimentaire et qu'il en a pris connaissance**.

2. Toutefois, le vétérinaire officiel peut autoriser que des animaux soient abattus à l'abattoir, même si toutes les informations pertinentes concernant la chaîne alimentaire ne sont pas disponibles. Dans ce cas, toutes les informations pertinentes relatives à la chaîne alimentaire doivent être fournies avant que la carcasse ne soit déclarée propre à la consommation humaine. En attendant une décision définitive, ces carcasses et les abats de ces carcasses doivent être stockés séparément.

3. Nonobstant le point 2, dès lors que les informations pertinentes relatives à la chaîne alimentaire ne sont pas disponibles dans les 24 heures suivant l'arrivée d'un animal à l'abattoir, toute la viande provenant de cet animal doit être déclarée impropre à la consommation humaine. Si cet animal n'a pas encore été abattu, il doit l'être à l'écart des autres animaux.

4. Lorsqu'il ressort des enregistrements, des documents ou d'autres informations qui accompagnent les animaux que :

a) ceux-ci proviennent d'une exploitation ou d'une région où les mouvements d'animaux sont interdits ou qui font l'objet d'autres restrictions pour des raisons de santé animale ou publique ;
b) les règles relatives à l'utilisation de médicaments vétérinaires n'ont pas été respectées, ou que
c) toute autre condition susceptible de nuire à la santé humaine ou animale est présente,

ces animaux ne peuvent être acceptés pour l'abattage que conformément aux procédures établies dans le cadre de la législation communautaire en vue d'éliminer les risques pour la santé humaine ou animale.

Si les animaux se trouvent déjà à l'abattoir, ils doivent être abattus séparément et déclarés impropres à la consommation humaine, en veillant, le cas échéant, à prendre des précautions pour préserver la santé publique et animale. S'il le juge nécessaire, des contrôles officiels doivent être effectués dans l'exploitation d'origine.

5. L'autorité compétente doit prendre les mesures appropriées si elle découvre que les enregistrements, les documents ou autres informations qui accompagnent les animaux ne correspondent pas à la véritable situation de l'exploitation d'origine ou au véritable état des animaux ou qu'ils visent à tromper délibérément le vétérinaire officiel. L'autorité compétente doit prendre des mesures à l'encontre de l'exploitant du secteur alimentaire responsable de l'exploitation d'origine des animaux ou de toute autre personne concernée. Ces mesures peuvent notamment revêtir la forme de contrôles supplémentaires. L'exploitant du secteur alimentaire responsable de l'exploitation d'origine des animaux ou toute autre personne concernée doit prendre en charge le coût de ces contrôles supplémentaires.

Code rural (partie législative)

Art. L. 234-1. - I. -

[...]

III. - Lorsqu'elles ne sont pas fixées par des règlements ou décisions communautaires, des arrêtés du ministre chargé de l'agriculture fixent la liste des espèces et des catégories d'animaux qui doivent être accompagnés, lorsqu'ils sont dirigés vers un abattoir, par une fiche sanitaire, ainsi que les informations figurant sur le registre d'élevage qui doivent y être portées.

IV. - En cas de non-respect des dispositions du III ou lorsqu'ils disposent d'éléments leur permettant de conclure que les viandes seraient impropres à la consommation humaine ou que les délais d'attente ou de retrait pour les médicaments ou les additifs n'ont pas été respectés, les agents habilités en vertu de l'article L. 231-2 peuvent différer l'abattage des animaux. Le propriétaire ou le détenteur en est informé. Il prend toutes les mesures utiles pour assurer leur alimentation et leur bien-être.

En cas de non-présentation dans un délai de quarante-huit heures de la fiche sanitaire, les animaux sont abattus. Les agents ayant la qualité de vétérinaires officiels en vertu du V de l'article L. 231-2 habilités en vertu de l'article L. 231-2 procèdent à la saisie et au retrait de la consommation humaine ou animale des viandes qui en sont issues.

L'ensemble des frais induits par ces mesures, prises à la suite de la constatation du non-respect des dispositions susmentionnées, sont à la charge du propriétaire ou du détenteur et ne donnent lieu à aucune indemnité.

+ Arrêté ministériel du 08 septembre 2000 (amené à être remplacé par des dispositions complémentaires du Paquet Hygiène)