ORDRE DE SERVICE D'ACTION

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'AGROALIMENTAIRE ET DE LA FORET

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** **Service de la prévention des risques sanitaires de la production primaire** **Sous-Direction de la Santé et de la Protection animales** **Bureau de la protection animale** Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Vincent SPONY, Françoise CHARTIER, Isabelle DESPRES, Marie-Pierre DONGUY, Anne-Claire LOMELLINI-DERECLENNE Tél. : 01 49 55 84 02 / 44 24 Fax : 01 49 55 56 80 Courriel institutionnel : bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr **NOR : AGRG 1231301N** Réf. interne : SA/SDSSA/BEAD/	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2012-8167** **Date: 01 août 2012**

A l'attention de mesdames et messieurs les Préfets

Date de mise en application : immédiate
Annule et remplace : note de service DGAL/SDSSA/N2009-8066 du 18 février 2009
Date limite de réponse :
Nombre d'annexes : 2
Degré et période de confidentialité : tout public

Objet : Critères d'alerte à analyser 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

Bases juridiques et autres références :

- Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
- Règlement (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) n° 1/2005 du Conseil du 22 décembre 2004 relatif à la protection des animaux pendant le transport et les opérations annexes et modifiant les directives 64/432/CEE et 93/119/CE et le règlement (CE) n° 1255/97 ;
- Règlement (CE) n° 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE)n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004 ;
- Code rural, notamment les titres II et III du livre II des parties législatives et réglementaires ;
- Décret n°2011-2090 du 30 décembre 2011 relatif à la participation du personnel de l'abattoir au contrôle de la production de viande de volailles et de lagomorphes ;
- Décret n°2012-198 du 9 février 2012 modifié relatif à un projet pilote dans le domaine du contrôle de la production de viande dans les abattoirs de volailles et lagomorphes ;
- Arrêté du 5 juin 2000 relatif au registre d'élevage ;

- Arrêté du 26 février 2008 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 fixant les modalités de déclaration des salmonelloses aviaires, visées à l'article D. 223-1 du code rural, dans ces mêmes troupeaux ;
- Arrêté du 26 février 2008 relatif à la lutte contre les infections à *Salmonella* dans les troupeaux de reproduction de l'espèce Gallus gallus en filière chair et fixant les modalités de déclaration des salmonelloses aviaires, visées à l'article D. 223-1 du code rural, dans ces mêmes troupeaux ;
- Arrêté 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, mentionnée à l'article D. 223-21, et fixant les modalités de déclaration des salmonelloses aviaires visées à l'article D. 223-1 du code rural ;
- 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 30 décembre 2011 relatif à la participation du personnel de l'abattoir au contrôle de la production de viande de volailles et de lagomorphes ;
- Arrêté du 9 février 2012 relatif à la conduite à tenir sur le produit face aux anomalies observées sur les carcasses et les viscères dans le cadre du projet pilote dans le domaine du contrôle de la production de viande dans les abattoirs de volailles et de lagomorphes ;
- Note de service DGAL/SDSSA/SDSPA/N2008-8155 du 27 juin 2008 relative aux modalités d'utilisation d'une liste harmonisée caractérisant les anomalies et autres non-conformités rencontrées en abattoir de volailles et de lagomorphes et à l'origine de retraits de la consommation humaine ;
- Note de service DGAL/SA/SDSSA/N2012-8147 du 10 juillet 2012 relative à la mise en application des dispositions relatives à l'information sur la chaîne alimentaire dans les filières avicole et cunicole.

MOTS-CLES : filière avicole, filière cunicole, volailles, lagomorphes, critères d'alerte, exploitant, abattoir, services vétérinaires d'inspection (SVI), inspection renforcée, responsabilité, bien traitance, élevage.

Destinataires	
Pour exécution : - DD(CS)PP - Référents Nationaux Abattoir - DAAF	**Pour information :** - Préfets - Directeurs des Ecoles nationales vétérinaires - Directeur de l'INFOMA - Directeur de l'ENSV - DRAAF

Résumé :

La présente note s'applique aux abattoirs de volailles et de lagomorphes dans lesquels le personnel des abattoirs participe au contrôle de l'information sur la chaîne alimentaire, aux contrôles *ante mortem* à réception des animaux, au retrait des carcasses manifestement impropres à la consommation humaine et au tri des sous produits. Cette participation se fait sous le contrôle, l'autorité et la responsabilité du vétérinaire officiel. La présente note porte exclusivement sur l'inspection « produits », sans préjuger des autres missions des services vétérinaires d'inspection en abattoirs de volailles et de lagomorphes (inspection établissement, évaluation du personnel, contrôle des exportations, PSPC…). Elle formalise et harmonise les principes d'intervention des services d'inspection en abattoir ou en élevage. Ainsi, en complément de la note de service DGAL/SA/SDSSA/N2012-8147 du 10 juillet 2012 susvisée, la présente note précise les critères d'alerte donnant lieu à une notification, par l'exploitant de l'abattoir aux services vétérinaires d'inspection, lors de la constatation d'anomalies sur les documents de transmission de l'information sur la chaîne alimentaire, lors des contrôles *ante mortem* à réception des animaux et au cours de l'abattage des lots. Elle définit également les modalités d'appréciation de ces critères d'alerte et propose la conduite à tenir par les exploitants de l'abattoir et par les services vétérinaires d'inspection.

Pour l'application de la présente note, « volailles » et « lagomorphes » s'entendent tels que définis dans l'annexe I du règlement (CE) n°853/2004 susvisé.

Par ailleurs, le terme « contrôle » est réservé aux actions conduites par les exploitants d'abattoirs alors que le terme « inspection » correspond à celles réalisées par le service vétérinaire d'inspection (SVI).

Enfin, le terme « alerte » se définit, dans cette note, comme toute notification par l'exploitant, pour un lot, d'un ou plusieurs critère(s) d'alerte au SVI que celle-ci soit immédiate ou différée (fin d'abattage ou fin de journée d'abattage).

Contexte

L'un des principes fondateurs de la Food Law et du Paquet hygiène est la responsabilité des exploitants du secteur alimentaire en matière d'hygiène et de sécurité des denrées qu'ils mettent sur le marché (articles 17 à 19 du règlement (CE) n°178/2002 susvisé, article 3 du règlement (CE) n°852/2004 susvisé).

A ce titre, les exploitants du secteur alimentaire doivent appliquer les Bonnes Pratiques d'Hygiène (article 4 du règlement (CE) n°852/2004) et les principes HACCP (article 5 de ce même règlement) pour prévenir l'apparition des dangers et mettre en place des mesures visant à les maîtriser.

S'agissant des animaux vivants destinés à l'abattage, le Paquet hygiène a créé le principe de l'information sur la chaîne alimentaire - ICA - (annexe II du règlement (CE) n°853/2004, sections II et III), dont les modalités d'application dans les filières avicole et cunicole sont précisées dans la note de service DGAL/SA/SDSSA/N2012-8147 du 10 juillet 2012 susvisée.

L'arrêté du 30 mai 2008 rappelle, conformément aux dispositions communautaires (points 2 du chapitre I et 10 du chapitre IV de la section II de l'annexe III du règlement (CE) n°853/2004), que l'envoi d'un lot d'animaux malades à l'abattoir est interdit. Il précise, en annexe, les taux de mortalité journalière établis sur les deux derniers jours précédant l'abattage au-delà desquels un lot de volailles ou de lagomorphes doit être considéré comme malade et pour lesquels un diagnostic en élevage doit être établi par un vétérinaire, préalablement à l'envoi des animaux à l'abattoir.

Par ailleurs, il est à noter que le point 2 du chapitre I de la section I de l'annexe I du règlement (CE) n°854/2004 dispose que « le vétérinaire officiel doit s'assurer que les procédures des exploitants garantissent, dans la mesure du possible, que les viandes :

-ne présentent pas d'anomalies ou d'altérations physiopathologiques ;
-ne présentent pas de contamination, fécale ou autre […] ».

Les exploitants doivent donc mettre en place des procédures visant à écarter de la mise sur le marché des viandes qui, aux termes du chapitre V de la section II de l'annexe I du règlement (CE) n°854/2004, doivent être déclarées impropres à la consommation humaine.

A cet effet, le décret du 30 décembre 2011 précise les modalités selon lesquelles le personnel des abattoirs de volailles ou de lagomorphes peut être autorisé à participer aux tâches dévolues aux auxiliaires officiels sous le contrôle, l'autorité et la responsabilité du vétérinaire officiel. Il s'agit de l'application des dispositions de la section III de l'annexe II du règlement (CE) n°853/2004 et du chapitre III de la section III de l'annexe I du règlement (CE) n°854/2004.

Cette participation du personnel d'abattoir ne dispense pas de la présence du SVI qui effectue des inspections approfondies de lots ciblés d'animaux/viandes retirés de la chaîne d'abattage par le personnel de l'abattoir, des inspections de second niveau des modalités et des résultats des contrôles réalisés par l'exploitant (consistant notamment en l'évaluation des employés participant au contrôle de l'ICA, aux contrôles *ante* et *post mortem),* des inspections « établissement » (inspection des conditions d'abattage, inspection du PMS) et des missions relatives à la certification.

Pour guider l'exploitant de l'abattoir dans la réalisation de ces contrôles, toutes les situations donnant lieu à des préoccupations d'ordre sanitaire sont détectées à l'aide de critères d'alerte préalablement définis sur la base d'une analyse scientifique des risques.

I – Critères d'alerte : généralités

Est entendu par « critère d'alerte » une donnée, une information pertinente sur le lot d'animaux destiné à l'abattage ou sur le lot des viandes issues de ces animaux devant conduire l'exploitant de l'abattoir à faire appel à l'expertise du service vétérinaire d'inspection. Ces critères sont identifiés aux différentes étapes du processus de contrôle de l'hygiène de la production des viandes de volailles et de lagomorphes : analyse de l'ICA du lot destiné à être abattu, contrôles à réception du lot destiné à être abattu, contrôles *post mortem* des carcasses et des viscères incluant la gestion des retraits. Ces critères peuvent être qualitatifs ou quantitatifs ; pour les critères quantitatifs, lorsque cela a été jugé nécessaire, une valeur seuil a été fixée.

La présente note propose, en annexes I et II**,** des recommandations techniques permettant de bien identifier ces critères, de comprendre les modalités de leur obtention, de leur analyse et de leur interprétation. Elle propose autant que nécessaire les conduites à tenir par l'exploitant d'abattoir et le SVI lors de l'atteinte d'un critère d'alerte (lors d'absence ou d'anomalie de la donnée ou de dépassement de la valeur seuil).

L'annexe I précise les dispositions qu'il convient d'appliquer en cas d'identification, par l'exploitant, d'un des critères d'alerte retenus. Le délai de notification de l'alerte au SVI (alerte immédiate, en fin d'abattage du lot, en fin de journée d'abattage, etc.) est adapté à la gravité du critère d'alerte identifié. Cependant, en l'absence de précision sur ce délai dans l'annexe I, il convient, pour les critères d'alerte d'ordre sanitaire, que leur notification au SVI soit effectuée, en tout état de cause, avant la sortie de l'établissement, des produits concernés (viandes, abats et viscères).

Il convient de bien distinguer :
- les critères d'alerte relatifs à la qualité sanitaire des lots de volailles ou de lagomorphes et des produits (critères d'alerte sanitaires),
- les critères d'alerte réservés à l'évaluation du niveau de respect du bien-être animal en élevage, au ramassage et pendant le transport (critères d'alerte de bien-traitance)[1].

Les abattoirs de volailles et de lagomorphes dans lesquels le personnel participe aux tâches de contrôle de l'hygiène de la production des viandes doivent donc établir un document intégré dans le plan de maîtrise sanitaire, validé par le vétérinaire officiel, qui fixe les éléments suivants :

- Les procédures visant à identifier et enregistrer tout lot pour lequel un ou plusieurs des critères à analyser est non renseigné ou anormal,

- Les modalités selon lesquelles le SVI doit être contacté sans délai du fait de l'identification d'un ou plusieurs de ces critères,

- Les mesures à mettre en œuvre en cas de situation répondant à la mise en évidence d'un ou de plusieurs de ces critères (notamment, dans l'attente de l'arrivée du SVI, l'isolement, sous la responsabilité de l'exploitant de l'abattoir, du lot d'animaux vivants ou des viandes et des sous-produits constituant le lot, l'adaptation du process d'abattage à la qualité du lot)

- Les modalités du retour d'information vers l'élevage des résultats des contrôles *ante* et *post mortem* des lots effectués par l'exploitant d'abattoir.

Après la notification tracée de l'alerte faite par l'exploitant, le SVI, au vu des informations dont il dispose sur le lot, décidera des actions à conduire et en informera l'exploitant de l'abattoir.

Les mesures à mettre en oeuvre par le SVI peuvent consister en :
- une inspection documentaire renforcée,
- une inspection physique renforcée des animaux vivants, des viandes, abats et viscères ou des sous-produits par un vétérinaire officiel ou un auxiliaire officiel dès lors que l'inspection documentaire renforcée n'a pas permis d'écarter tout risque d'ordre sanitaire,

[1] Un critère d'alerte bien traitance peut aussi être un critère d'alerte sanitaire.

- une inspection en élevage.

De plus, j'attire votre attention sur les points suivants :

- toute action d'inspection *ante* et *post mortem* renforcée conduite par le SVI doit faire l'objet d'un enregistrement (cahier de liaison ou tout autre support papier ou dématérialisé),

- les résultats des contrôles *ante mortem (*lors de constat d'anomalies) et *post mortem* (en général transmis à l'éleveur quels que soient les taux de retraits) des lots effectués par l'exploitant d'abattoir doivent être transmis aux éleveurs dans un objectif d'amélioration permanente du niveau de maîtrise sanitaire de l'amont ;

- les résultats des éventuelles inspections renforcées seront remis à l'exploitant d'abattoir et une copie de ces résultats sera remise par l'exploitant à l'éleveur ou au vétérinaire de ce dernier,

- les résultats des inspections *ante* et *post mortem* renforcées, effectuées par le SVI, doivent être exploités et transmis si le SVI le juge utile aux services d'inspection en élevage du département d'origine du lot. Une parfaite coopération entre les services de la DD(CS)PP chargés de la santé et de la protection animales, d'une part, et de la sécurité sanitaire des aliments, d'autre part est indispensable. En effet, autant que de nécessaire, un élevage ayant livré un ou plusieurs lot(s) dépassant certains critères définis dans la présente note, devra faire l'objet d'une inspection officielle sur site.

II - Critères d'alerte à analyser en *ante mortem*

La qualité des lots abattus est un facteur déterminant pour la qualité sanitaire des viandes qui en sont issues. En outre, il est primordial de veiller au respect des dispositions relatives à la santé et la protection animales, tant en élevage qu'au cours du transport ou de l'abattage. C'est la raison pour laquelle le contrôle *ante mortem* de chacun des lots par l'exploitant est obligatoire, conformément aux exigences du règlement (CE) n°853/2004.

Chez les volailles et les lagomorphes, le contrôle *ante mortem* se déroule en deux temps :

- l'analyse documentaire de l'ICA préalablement à l'arrivée des animaux,
- le contrôle à réception proprement dit.

Le point 2 de la section II de l'annexe II du règlement (CE) n°853/2004 susvisé rappelle que « les procédures [des exploitants] doivent garantir que chaque [...] lot d'animaux qui est admis dans l'abattoir :

1/ est correctement identifié ;

2/ est accompagné des informations pertinentes [...] ;

3/ ne provient pas d'une exploitation ou d'une zone où les mouvements d'animaux sont interdits [...] ;

4/ est propre ;

5/ est en bonne santé, pour autant que l'exploitant puisse en juger ;

6/ est dans un état satisfaisant en terme de bien-être au moment de son arrivée dans l'abattoir ».

Le SVI doit vérifier régulièrement la bonne réalisation du contrôle *ante mortem* réalisé par l'exploitant. A cette fin, début 2013, une mini grille d'inspection relative au contrôle de l'ICA et au contrôle à réception ainsi que le vade-mecum correspondant complèteront la note de service DGAL/SDSSA/N2008-8030 du 21 janvier 2009.

A - Critères d'alerte à analyser sur la base de l'ICA

Les modalités de mise en oeuvre des dispositions relatives à l'information sur la chaîne alimentaire dans les filières avicole et cunicole sont définies dans la note de service DGAL/SA/SDSSA/N2012-8147 du 10 juillet 2012.

Il est rappelé que seules sont transmises, au SVI, les fiches ICA pour lesquelles un ou plusieurs critères ont été identifiés en alerte (absence, dépassement, anomalie). Dans le cas contraire, il n'y a pas lieu que les fiches ICA soient transmises au service d'inspection, sauf si ce dernier le souhaite. Toutefois, elles doivent être tenues à sa disposition et il doit en assurer un contrôle régulier.

De même, si une fiche d'alerte faisant état d'un événement particulier était envoyée après l'envoi de la fiche ICA, le SVI doit en être informé immédiatement.

Les critères d'alerte à analyser sur la fiche ICA sont listés ci-dessous et les éléments techniques s'y rattachant sont développés dans les annexes I et II de la présente note :

1. Absence de la fiche ICA 24h avant l'abattage

2. Informations non disponibles sur la fiche ICA

- Aliment médicamenteux, composé (avec temps d'attente) distribué dans les 30 derniers jours ou traitement administré dans les 30 derniers jours sans information sur le temps d'attente,
- Mortalité de J_0 à J_{10} (pour les poulets de chair standards, certifiés et export), mortalité dans les 15 derniers jours ou mortalité totale (selon les espèces) calculée à la date de l'envoi de l'ICA non renseignée,
- Absence de résultat d'analyse « salmonelle » pour les lots appartenant aux espèces soumises à dépistage obligatoire, en application du règlement (CE) n°2160/2003 du Parlement européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur le contrôle des salmonelles et autres agents zoonotiques spécifiques présents dans la chaîne alimentaire.

3. Fiche ICA mettant en évidence un ou plusieurs critères d'alerte

- Temps d'attente d'un médicament, d'un aliment médicamenteux ou d'un aliment composé (avec temps d'attente) distribué dans les 30 derniers jours non respecté,
- Résultat des chiffonnettes de recherche de salmonelles en élevage positif,
- Mortalité de J_0 à J_{10} (pour les poulets de chair standards, certifiés et export) calculée à la date de l'envoi de l'ICA supérieure au seuil fixé,
- Mortalité dans les 15 derniers jours calculée à la date d'envoi de l'ICA supérieure au seuil fixé
- Mortalité totale calculée à la date d'envoi de l'ICA supérieure au seuil fixé,
- Abattage d'animaux issus d'un lot pour lequel les abattages précédents dans le même établissement (enlèvements multiples ou fractionnés) ont révélé des anomalies en *ante* ou *post mortem,*
- Abattoir destinataire autre que celui identifié sur la fiche ICA,
- Lot concerné par une alerte nationale ou locale, lot en provenance d'une zone sous restriction pour des raisons de police sanitaire ou de contaminations environnementales ou lot expédié sous laissez-passer sanitaire dans le cadre d'une maladie à déclaration obligatoire (MDO) ou d'une maladie réputée contagieuse (MRC) à l'exception des cas de salmonelloses.

B - Critères d'alerte à analyser sur la base du contrôle à réception des animaux

L'objectif du contrôle à réception est d'évaluer si les animaux sont aptes à être abattus et si leur état est conforme en terme de bien traitance. Cette étape doit permettre de détecter les animaux malades, présentant des comportements susceptibles d'indiquer la présence d'une pathologie rendant leurs viandes impropres à la consommation humaine ou alertant sur d'éventuelles maladies contagieuses ou soumises à réglementation sanitaire. Il s'agit également de détecter

les animaux morts pendant le transport et d'évaluer les conditions auxquelles ces derniers ont été soumis pendant leur transport au regard des règles de bien-être qui s'appliquent.

Il importe, de manière générale, que l'exploitant ait préalablement déterminé, dans son plan de maîtrise sanitaire, les actions qu'il conduira lors de constatations d'anomalies qui ont un impact sur l'hygiène du process. Dans ce cadre, il convient d'envisager, par exemple, la possibilité d'une baisse de cadence associée à un renforcement des postes de contrôles *ante* et *post-mortem*. Cela est particulièrement pertinent dans le cas de lots présentant d'importantes souillures ou des lésions cutanées surinfectées.

L'exploitant de l'abattoir doit réaliser un contrôle *ante mortem* de tous les lots avant le début des opérations d'abattage. En pratique, l'observation individuelle approfondie de chacun des animaux étant difficilement conduite, il convient que chaque lot fasse l'objet :

- d'une vérification visuelle avant le début des opérations d'abattage par échantillonnage d'individus. Toute identification de critères d'alerte sanitaires lors de cette vérification visuelle ou lors du début des opérations d'abattage (accrochage) conduit à une alerte immédiate du SVI.
- en fin d'abattage, de la vérification de l'absence de mise en alerte de certains critères précisés dans l'annexe I, notamment les critères d'alerte de bien-traitance. Lors de mise en alerte d'un ou de plusieurs de ces critères, le SVI devra être alerté au plus tard dans la journée d'abattage du lot concerné.

Les critères d'alerte à analyser lors du contrôle à réception des animaux sont listés ci-dessous et les éléments techniques s'y rattachant sont développés dans les annexes I et II de la présente note :

1. Réception d'un lot sans fiche ICA,
2. Non-concordance entre le lot réceptionné et la fiche ICA reçue vingt-quatre heures avant l'abattage,
3. Non-concordance entre le nombre d'animaux réceptionnés et celui prévu sur la fiche ICA ou le certificat sanitaire,
4. Mortalité pendant le transport supérieure au seuil fixé,
5. Signes cliniques d'essoufflement ou de prostration anormaux, de paralysie ou autres symptômes nerveux,
6. Densité de stockage dans les caisses de transport supérieure aux critères définis par la réglementation en vigueur,
7. Lot anormalement sale.

III - Critères d'alerte à analyser en *post-mortem* et/ou en fin d'abattage du lot

Le contrôle *post mortem* concerne chaque carcasse d'un lot d'animaux. Cette étape repose essentiellement sur un examen visuel de la surface de la carcasse, des viscères et de la cavité viscérale. Elle consiste en la détection d'anomalies macroscopiques des carcasses et des viscères.

La note de service du 27 juin 2008 précitée précise la conduite à tenir face à chacune des principales anomalies pouvant être observées sur la carcasse ou les viscères d'une volaille ou d'un lagomorphe.

Au-delà de la décision prise individuellement pour la carcasse ou les viscères présentant telle ou telle anomalie, il convient que les résultats des contrôles et inspections *ante* et *post mortem* pour le lot dans son ensemble soient exploités par l'exploitant de l'abattoir d'une part et par le SVI d'autre part. Les trois motifs de retrait principaux devront être identifiés et enregistrés, par ordre de fréquence décroissante, par l'exploitant de l'abattoir.

L'abattage en vue de la consommation humaine de lots d'animaux malades est interdit (règlement (CE) n°853/2004 et arrêté du 30 mai 2008). Aussi, doivent être signalés au SVI et donner lieu à une inspection *post mortem* renforcée les lots pour lesquels le premier motif principal de retrait est « congestion généralisée », « cachexie », « aérosacculite », « arthrites multiples », « processus tumoral » ou toute autre anomalie viscérale (pour des taux de retraits supérieurs aux seuils fixés dans l'annexe II).

Les critères d'alerte à analyser lors du contrôle *post mortem* et en fin d'abattage du lot sont listés ci-dessous et les éléments techniques s'y rattachant sont développés dans les annexes I et II de la présente note :

1. Taux du total des retraits (retraits totaux plus partiels) supérieur au seuil fixé pour chaque espèce de volailles et de lagomorphes,(colonne A)

2. Taux du total des retraits avec pour le premier motif principal enregistré l'un des motifs suivants - « congestion généralisée » ou « cachexie » ou « aérosacculite » ou « arthrites multiples » ou « processus tumoral » ou « toute autre anomalie viscérale » - supérieur au seuil défini respectivement pour chaque espèce (colonne B)

3. Taux du total des retraits avec pour le premier motif principal enregistré l'un des motifs suivants - « déformations des pattes », « fractures », « hématomes », « lésions cutanées » (ampoules du bréchet, lésions purulentes ou autres lésions cutanées)- supérieur au seuil défini respectivement pour chaque espèce (colonne A)

4. Lot pour lequel il est mis en évidence une proportion supérieure ou égale à 0,5 % d'animaux présentant des anomalies inhabituelles ou atypiques .

Vous voudrez bien me faire part des difficultés rencontrées dans l'application de la présente note.

Le Directeur Général Adjoint
Chef du Service de la Coordination
des Actions Sanitaires – C.V.O

Jean-Luc ANGOT

ANNEXE I : liste des critères d'alerte avec les éléments techniques spécifiques à prendre en compte

Rappels :

- **les modalités de l'alerte du SVI par l'exploitant de l'abattoir doivent être décrites dans une procédure (qui, quoi, comment, quand est donnée l'alerte),**
- **lorsqu'il y a alerte, des actions vis-à-vis du lot et/ou du process seront conduites et enregistrées selon des modalités décrites dans des procédures validées par le SVI et intégrées dans le plan de maîtrise sanitaire de l'établissement,**
- **le présent tableau ne préjuge pas des éventuelles poursuites pénales qui pourraient être engagées par le SVI.**

Critères d'alerte à analyser sur la base de l'ICA			
Critères d'alerte	**Modalités techniques d'identification, d'analyse, d'interprétation par l'exploitant**	**Choix d'action des exploitants**	**Choix d'action des services**
Absence de la fiche ICA 24h avant l'abattage	La procédure « analyse de l'ICA » de l'exploitant doit prévoir les modalités précises de la transmission de la fiche ICA (coordonnées du destinataire de l'ICA, date et heure limite de transmission) entre l'éleveur et l'abattoir d'une part et, lors d'alerte du SVI, entre l'abattoir et le SVI d'autre part. L'absence de fiche ICA dans le délai imparti devrait interdire l'abattage des animaux. (sauf cas exceptionnels).	- relance de l'éleveur - si non reçue dans le délai imparti, ALERTE du SVI - courrier de rappel[2] à l'éleveur	- demande de report d'abattage - programmation de contrôle officiel en élevage (ou information de la DD(CS)PP du département d'origine du lot) à l'appréciation du SVI (lors de récurrence notamment)
Absence d'information sur le temps d'attente lors de distribution d'aliment médicamenteux et composé (avec temps d'attente) dans les 30 derniers jours ou d'administration de traitement dans les 30 derniers jours (ou 15 derniers jours pour les palmipèdes gras)	Il s'agit de s'assurer de la présence sur l'ICA d'un temps d'attente. Ce temps d'attente est celui préconisé par le prescripteur du traitement. Il ne s'agit pas d'évaluer la pertinence du choix thérapeutique. Il ne relève pas non plus de la compétence du personnel de l'abattoir en charge de l'analyse de la fiche ICA de s'assurer du respect, par le prescripteur, des règles propres à la pharmacie vétérinaire.	- relance de l'éleveur - si non reçue dans le délai imparti, ALERTE du SVI - courrier de rappel à l'éleveur	- demande de report d'abattage dans l'attente de l'information - si report impossible pour des raisons de bien-être notamment : abattage en fin de chaîne et inspection renforcée du lot avec consigne des viandes et sous produits dans l'attente des informations - en l'absence d'informations dans les 48h suivant l'abattage : saisie du lot complet en C2 (viandes et sous produits)

[2] Il s'agit de notifier à l'éleveur la non conformité identifiée

			- si réception des informations : libération du lot sans préjudice des résultats de l'inspection de ce dernier - programmation de contrôle officiel en élevage (ou information de la DD(CS)PP du département d'origine du lot) à l'appréciation du SVI
Mortalité de J_0 à J_{10} (pour les poulets de chair standards, certifiés et export), mortalité dans les 15 derniers jours ou mortalité totale (selon les espèces) calculée à la date de l'envoi de l'ICA non renseignée	- mortalité de J_0 à J_{10} = critère d'alerte de bien-traitance - mortalité totale ou dans les 15 derniers jours = critères d'alerte sanitaires.	- relance de l'éleveur - si non reçue dans le délai imparti, ALERTE du SVI - si non reçues dans le délai imparti, ALERTE du SVI - courrier de rappel à l'éleveur	- courrier de rappel à l'éleveur +/- programmation de contrôle officiel en élevage (si récurrence) - demande de report d'abattage dans l'attente des informations - si report impossible pour des raisons de bien-être notamment : abattage en fin de chaîne et inspection renforcée du lot - programmation de contrôle officiel en élevage (ou information de la DD(CS)PP du département d'origine du lot) à l'appréciation du SVI (lors de récurrence notamment)
Absence de résultat d'analyse « salmonelle » pour les lots appartenant aux espèces soumises à dépistage obligatoire	- La durée de validité du prélèvement s'étend de la date de prélèvement à la date d'abattage des animaux. Cette durée dépend de l'obtention ou non d'une dérogation qui peut être soit en continu soit en tout plein/tout vide.	- relance de l'éleveur - si non reçu dans le délai imparti, ALERTE du SVI	- demande de report d'abattage dans l'attente des informations - si report impossible pour des raisons de bien-être notamment : abattage en fin de chaîne, inspection renforcée du lot à l'appréciation du SVI, prélèvements de muscles , consigne du lot dans l'attente des résultats (mesures conservatoires si nécessaires); si résultats défavorables, gestion des produits identique à celle des lots sous APDI - suivi de l'élevage par le service d'inspection en

			charge de la santé animale Décisions à prendre conformément à la NS DGAL/SDSSA/N2010/8034 du 04/02/2010
Temps d'attente d'un médicament, d'un aliment médicamenteux ou d'un aliment composé (avec temps d'attente) distribué dans les 30 derniers jours (15 derniers jours pour les palmipèdes gras) non respecté	- Il s'agit pour l'exploitant de l'abattoir de s'assurer du respect, par l'éleveur, du délai d'attente préconisé par le vétérinaire prescripteur. En effet, il ne relève pas de la compétence du personnel de l'abattoir en charge de l'analyse de la fiche ICA de s'assurer du respect des règles propres à la pharmacie vétérinaire, en particulier s'agissant de la pertinence du temps d'attente prescrit par le vétérinaire. - Lors du contrôle de second niveau par le SVI ou de suspicion de mauvaises pratiques, il sera vérifié dans le DMV que le médicament est bien prévu pour l'espèce concernée, que le temps d'attente est bien celui préconisé pour l'espèce concernée ou que le cas échéant la cascade est bien appliquée.	- ALERTE du SVI	- demande de report d'abattage - si report impossible (lot arrivé à l'abattoir) : abattage en fin de chaîne et SAISIE des viandes et des sous produits (élimination en C2) sans recherche préalable de résidus, sauf cas exceptionnels * - à intégrer dans la programmation des inspections en élevage (ou information de la DD(CS)PP du département d'origine du lot), en particulier en cas de récurrence chez un même éleveur Références règlementaires : règlement (CE) n° 854/2004, article R. 234-3 du CRPM (*La recherche de résidus n'est prévue que dans des cas exceptionnels : si un lot d'animaux doit être abattu pour des raisons de santé publique ou de protection de la santé animale - mesure de police sanitaire etc - autoriser son abattage sans délai et procéder à un prélèvement de muscle en vue de rechercher si la LMR est dépassée ; si elle est dépassée, saisir le lot)
Chiffonnettes de recherche de salmonelles en élevage positif	Les modalités de gestion, à l'abattoir, d'un lot de volailles pour lequel le résultat des chiffonnettes de recherche de Salmonelles s'avère positif sont fixées par l'arrêté du 22 décembre 2009 précité (articles 15 et 16) pour les espèces soumises à dépistage obligatoire. Pour les autres espèces : une procédure intégrée dans le PMS sera établie.	- ALERTE du SVI - mise en oeuvre de la procédure pré-établie dans le PMS : abattage en fin de chaîne, adaptation de la cadence, maîtrise des souillures fécales, nettoyage et	- contrôle de la procédure dans le cadre de la programmation des inspections « établissement » (vérification des mesures de nettoyage / désinfection des caisses, prévention et gestion des contaminations fécales,...) - inspection physique des lots non systématique en application de l'arrêté du 22 décembre 2009 à l'appréciation du SVI après analyse de l'ensemble des critères d'alerte

		désinfection approfondis	
Mortalité de J_0 à J_{10} (pour les poulets de chair standards, certifiés et export) calculée à la date de l'envoi de l'ICA supérieure au seuil fixé	Constitue un critère d'alerte de bien-traitance.	ALERTE du SVI	- à intégrer dans la programmation des inspections en élevage (ou information de la DD(CS)PP du département d'origine du lot), en particulier en cas de récurrence chez un même éleveur
Mortalité dans les 15 derniers jours calculée à la date d'envoi de l'ICA supérieure au seuil fixé	- Constitue un critère d'alerte d'ordre sanitaire lorsque cette mortalité n'est pas liée à des évènements climatiques ou à d'autres facteurs externes (renseignés dans le cadre « commentaires éventuels sur les mortalités »)	ALERTE du SVI	- en fonction de l'analyse de la situation par le SVI, inspections documentaire et physique (*ante* et *post mortem)* renforcées de ces lots (des lésions aiguës ou sub-aiguës peuvent être observées sur les carcasses)
Mortalité importante (> au seuil fixé dans l'AM du 31 mai 2008) déclarée entre l'envoi de l'ICA et l'expédition des animaux à l'abattoir	- L'arrêté du 30 mai 2008 précité fixe les conditions dans lesquelles des sous-lots d'animaux cliniquement non-atteints au sein d'une bande comportant des animaux malades peuvent être livrés à l'abattoir.	- ALERTE du SVI avec échanges entre le VS de l'élevage, le groupement de production, le SVI et l'abatteur.	- Le SVI décide de l'abattage possible de sous-lots sains suite aux échanges avec le VS de l'élevage. - inspections physiques *ante* et *post mortem* renforcées du lot - s'assurer que l'abattoir est adapté et organisé pour recevoir ce type d'animaux, notamment que les viscères peuvent être inspectés avec une cadence d'abattage appropriée - programmation de contrôle officiel en élevage (ou information de la DD(CS)PP du département d'origine du lot) lors de récurrence
Mortalité totale calculée à la date d'envoi de l'ICA supérieure au seuil fixé	- Lorsque cette mortalité n'est pas liée à des évènements climatiques ou à d'autres facteurs externes (renseignés dans le cadre « commentaires éventuels sur les mortalités »), elle peut traduire des problèmes de conduite d'élevage ou de santé animale - A rapprocher de la mortalité dans les 15 derniers jours	ALERTE du SVI	- inspection renforcée du lot à l'appréciation du SVI après analyse de la situation – programmation de contrôle officiel en élevage (ou information de la DD(CS)PP du département d'origine du lot) lors de récurrence

Abattage d'animaux issus d'un lot pour lequel les abattages précédents dans le même établissement (enlèvements fractionnés) ont révélé des anomalies en *ante* ou *post mortem*	Ce critère concerne les animaux d'une même bande enlevés en plusieurs fois (enlèvement fractionné des animaux de la bande) et à destination du même abattoir.	ALERTE du SVI	Décision après analyse de la situation au regard des résultats des abattages précédents : maintien en élevage ou inspection renforcée du lot à l'appréciation du SVI
Abattoir destinataire autre que celui identifié sur la fiche ICA		- demande de rectification auprès de l'éleveur : généralement, un échange entre l'exploitant et l'éleveur doit suffire à mettre un terme à cette non-conformité	
Lot concerné par une alerte nationale ou locale, lot en provenance d'une zone sous restriction pour des raisons de police sanitaire ou de contaminations environnementales ou lot expédié sous laissez-passer sanitaire dans le cadre d'une maladie à déclaration obligatoire (MDO) ou d'une maladie réputée contagieuse (MRC) à l'exception des cas de salmonelloses	- Les modalités de gestion à l'abattoir de tels lots sont déterminées au cas par cas (alertes) ou fixées par des textes réglementaires spécifiques (police sanitaire). - Il n'appartient pas aux exploitants des abattoirs de s'assurer individuellement que chaque lot ne provient pas d'une zone à restriction ; ce critère d'alerte ne peut être identifié que sur la base des documents transmis par l'éleveur. - L'arrêté du 30 mai 2008 précité fixe les conditions dans lesquelles des sous-lots d'animaux cliniquement non-atteints au sein d'une bande comportant des animaux malades peuvent être livrés à l'abattoir. Ces mesures s'appliquent particulièrement dans les cas d'apparition d'infections à *Clostridium botulinum* dans un élevage de volailles.	ALERTE du SVI	Le SVI est informé de l'arrivée de ces animaux préalablement par la DD(CS)PP du lieu de l'élevage d'origine. L'opportunité d'une inspection renforcée du lot est évaluée par le VO conjointement avec les gestionnaires de l'alerte.

Critères d'alerte à analyser sur la base du contrôle à réception des animaux

Critères d'alerte	Modalités techniques d'identification, d'analyse, d'interprétation par l'exploitant	Choix d'action des exploitants	Choix d'action des services
Réception d'un lot sans fiche ICA	Ce cas doit être exceptionnel.	- isolement du lot et ALERTE du SVI - relance de l'éleveur et demande de régularisation - si régularisation : analyse de l'ICA et abattage - courrier de rappel à l'éleveur - si ICA non reçue, ALERTE immédiate du SVI avant	- demande de report d'abattage dans l'attente des informations - programmation de contrôle officiel en élevage (ou information de la DD(CS)PP du département d'origine du lot) lors de récurrence et actions conduites en fonction des résultats de l'analyse de l'ICA - abattage en fin de chaîne et inspection renforcée du lot avec consigne des viandes, abats et sous produits dans l'attente des informations

		abattage - courrier de rappel à l'éleveur	- en l'absence d'information dans les 48h après abattage : saisie du lot complet en C2 (viandes, abats et sous-produits) - si réception des informations dans un délai de 48h après abattage : libération du lot sans préjudice des résultats de l'inspection de ce dernier - programmation de contrôle officiel en élevage (ou information de la DD(CS)PP du département d'origine du lot) à l'appréciation du SVI
Non concordance entre le lot réceptionné et la fiche ICA reçue 24 heures avant l'abattage	La non-concordance porte sur les caractéristiques du lot : espèce, type d'animaux (maillon de production, souche, sexe), bâtiment, poids = les animaux livrés doivent être considérés, dans un premier temps, comme étant livrés sans fiche ICA	- isolement du lot et ALERTE du SVI - relance de l'éleveur et demande de régularisation - courrier de rappel à l'éleveur	- demande de relance de l'éleveur, consigne du lot - *si régularisation* : analyse de l'ICA , abattage - programmation de contrôle officiel en élevage (lors de récurrence) à l'appréciation du SVI et actions conduites en fonction des résultats de l'analyse de l'ICA - *si ICA corrigée non reçue :* - inspection physique *ante mortem* renforcée du lot - abattage en fin de chaîne et inspection renforcée du lot avec consigne des viandes, abats et sous produits dans l'attente des informations

			- en l'absence d'information dans les 48h après abattage : saisie du lot complet en C2 (viandes, abats et sous produits) - si réception des informations dans un délai de 48h après abattage : libération du lot sans préjudice des résultats de l'inspection de ce dernier
Non concordance entre le nombre d'animaux réceptionnés et celui prévu sur la fiche ICA ou le certificat sanitaire	La procédure « Contrôle à réception des animaux » de l'exploitant devra préciser, en fonction de la catégorie d'animaux livrés, le seuil au-delà duquel ce paramètre doit donner lieu à une alerte du SVI. - L'arrivée d'un nombre moins important d'animaux que celui annoncé peut être la conséquence d'un événement pathologique ayant eu cours après l'envoi de la fiche ICA - L'arrivée d'un effectif d'animaux plus important que ceux annoncés initialement peut être le résultat du mélange d'animaux de lots différents = critère d'alerte sanitaire évalué après abattage : le calcul précis du nombre d'animaux livrés est réalisé, par l'exploitant, en additionnant les nombres de volailles abattues, de volailles mortes en cours de transport et de volailles inaptes à l'abattage.	- ALERTE du SVI en fin d'abattage du lot si dépassement du seuil défini entre l'opérateur et le SVI , sans raison autre que sanitaire - courrier de rappel à l'éleveur	- inspections documentaire (demande d'informations complémentaires à l'éleveur) et/ou *post mortem* renforcées à l'appréciation du SVI après analyse de la situation
Mortalité pendant le transport supérieure au seuil fixé	Critère d'alerte sanitaire (survenue d'un phénomène pathologique au moment du		

	ramassage) ou critère d'alerte bien-être (non-respect des règles de bien-traitance, aléas climatiques défavorables pendant le transport...) Critère évalué en 2 temps : – à l'accrochage, observation des premiers animaux abattus (100 premiers animaux par exemple)	- si constat de plus de 10% d'animaux morts, ALERTE immédiate du SVI au moment de l'accrochage et suspension de l'abattage dans l'attente de l'arrivée du SVI	- inspections documentaire et physique (*ante et post mortem)* renforcées du lot +/- programmation de contrôle officiel en élevage (ou information de la DD (CS)PP du département d'origine du lot)
	– en fin d'accrochage : calcul précis du nombre de morts	- ALERTE immédiate du SVI en fin d'accrochage - courrier de rappel à l'éleveur	-inspections documentaire et/ou *post mortem* renforcées à l'appréciation du SVI après analyse de la situation +/- programmation de contrôle officiel en élevage (ou information de la DD(CS)PP du département d'origine du lot)
Signes cliniques d'essoufflement ou de prostration anormaux, de paralysie ou autres symptômes nerveux	Critère de santé animale : détection des lots au sein desquels une maladie réputée contagieuse, notamment l'Influenza aviaire, la Maladie de Newcastle ou encore le botulisme, est en cours de développement. Critère évalué sur le quai (par échantillonnage éventuel) et affiné au moment de l'accrochage par une observation des premiers animaux abattus (100 premiers animaux par exemple)	- ALERTE immédiate du SVI dès l'accrochage - isolement du lot dans l'attente de l'arrivée du SVI - courrier de rappel à l'éleveur	- inspections documentaire et physique (*ante et post mortem)* renforcées du lot - programmation de contrôle officiel en élevage (ou information de la DD(CS)PP du département d'origine du lot) à l'appréciation du SVI
Densité de stockage dans les caisses de transport supérieure aux critères définis par la réglementation en vigueur	Critère d'alerte de bien-traitance *Volailles :* densités maximales pendant le	- ALERTE du SVI en fin de journée d'abattage	- programmation de contrôle officiel en élevage (ou information de la DD(CS)PP du département d'origine du lot) à l'appréciation du SVI (lors de

	transport fixées par l'Annexe I, chapître VII, point E du règlement (CE) du 22 décembre 2004 *Lagomorphes :* des recommandations du conseil de l'Europe (20/01/2001) prévoient que la densité ne doit pas être supérieure à 75kg/m2 de surface de caisse. En l'absence d'évaluation de la densité à partir d'un échantillonnage pertinent, la densité moyenne par caisse précise est calculée au plus tard après la fin de l'accrochage, en calculant le rapport du nombre de volailles réceptionnées (somme des volailles mortes pendant le transport, des volailles abattues et des volailles inaptes à l'abattage) sur le nombre de caisses ayant servi à leur transport. Les dimensions de cages et containers sont très variables ; il convient que les exploitants établissent une grille permettant de disposer du nombre d'animaux par contenant en fonction du poids vif annoncé.	- courrier de rappel à l'éleveur et au transporteur	récurrence notamment)
Lot anormalement sale	Critère à apprécier au regard de l'espèce considérée et du type d'animaux abattus habituellement : établir une procédure interne, validée par le SVI, précisant ce qu'il convient de considérer comme un lot « anormalement sale » de manière à disposer d'une procédure harmonisée entre les opérateurs en charge du contrôle ante mortem (pourrait comporter a minima 2 photographies illustrant chacune le lot propre et le lot anormalement sale).	- report d'abattage du lot en fin de journée si possible tel que prévu dans la procédure « contrôle à réception » intégrée au PMS - ALERTE du SVI en fin de journée d'abattage - courrier de rappel à l'éleveur	- programmation de contrôle officiel en élevage (ou information de la DD (CS)PP du département d'origine du lot) à l'appréciation du SVI (si récurrence)

Critères d'alerte à analyser sur la base des constatations faites après abattage

Critères d'alerte	Modalités techniques d'identification, d'analyse, d'interprétation par l'exploitant	Choix d'action des exploitants	Choix d'action des services
Taux du total des retraits (retraits totaux plus partiels) supérieur au seuil fixé (colonne A)	- critère à évaluer en fin d'abattage, après la réalisation des retraits partiels : calcul précis de ce taux. Les retraits totaux sont comptabilisés en nombre de carcasses et les volumes de retraits partiels sont appréciés par leurs poids uniquement ; il est proposé de convertir le poids total de retraits partiels en nombre d'équivalents-carcasses. A cette fin, le poids des retraits partiels peut être ramené au poids-carcasse (poids mort) moyen calculé soit en sortie de ressuage si les retraits	- isolement des viandes, abats et viscères - ALERTE du SVI en fin de journée d'abattage	- Inspections documentaire et/ou physique *post mortem* renforcées du lot à l'appréciation du SVI après analyse de l'ensemble des critères d'alerte - programmation de contrôle officiel en élevage (ou information de la DD(CS)PP du département d'origine du lot) à l'appréciation du SVI

	partiels sont faits à froid, soit en poids chauds si les retraits partiels sont faits à chaud .[3]		
Taux du total des retraits avec pour le premier motif principal enregistré l'un des motifs suivants - « congestion généralisée » ou « cachexie » ou « aérosacculite » ou « arthrites multiples » ou « processus tumoral » ou « toute autre anomalie viscérale » - supérieur au seuil défini respectivement pour chaque espèce (colonne B)	- critère d'alerte d'ordre sanitaire permettant notamment d'identifier des lots d'animaux malades. Il y a lieu de rappeler que, en application du Règlement (CE) n°853/2004 et de l'arrêté du 30 mai 2008 ci-dessus référencés, l'abattage en vue de la consommation humaine de lots d'animaux malades est interdit. - les principaux motifs de saisie doivent être identifiés en tout début d'abattage (des 100 premiers animaux, par exemple). - critère évalué en 2 temps : – évaluation, en tout début d'abattage (100 premiers animaux abattus par exemple)	-ALERTE IMMEDIATE du SVI en cours d'abattage (si plus de 10 % d'animaux retirés pour ces motifs) et isolement des viandes, abats et viscères	- Inspections documentaire et physique *post mortem* renforcées du lot +/- renforcement du nombre d'opérateurs affectés au retrait - programmation de contrôle officiel en élevage (ou information de la DD(CS)PP du département d'origine du lot) à l'appréciation du SVI
	- évaluation précise en fin d'abattage	- ALERTE du SVI en fin de journée d'abattage	- Inspections documentaire et physique *post mortem* renforcées du lot - programmation de contrôle officiel en élevage (ou information de la DD(CS)PP du département d'origine du lot) à l'appréciation du SVI

[3]

$$\text{Taux du total des retraits (\%)} = \frac{\text{Nombre de retraits totaux} + \dfrac{\text{Poids des retraits partiels}}{\text{Poids-carcasse moyen du lot}}}{\text{NOmbre total d'animaux abattus}} \times 100$$

Taux du total des retraits avec pour le premier motif principal enregistré l'un des motifs suivants :déformations des pattes, fractures, hématomes, lésions cutanées (ampoules du bréchet, lésions purulentes ou autres lésions cutanées) supérieur au seuil défini respectivement pour chaque espèce (colonne A)	Critère d'alerte de bien-traitance	- ALERTE du SVI en fin de journée d'abattage	- Inspections documentaire et/ou physique *post mortem* renforcées du lot à l'appréciation du SVI après analyse de l'ensemble des critères d'alerte - programmation de contrôle officiel en élevage (ou information de la DD(CS)PP du département d'origine du lot) à l'appréciation du SVI
Lot pour lequel il est mis en évidence une proportion supérieure ou égale à 0,5 % d'animaux présentant des anomalies inhabituelles ou atypiques.	Critère d'alerte sanitaire	- ALERTE du SVI en fin d'abattage	- Inspections documentaire et physique *post mortem* renforcées du lot - programmation de contrôle officiel en élevage (ou information de la DD(CS)PP du département d'origine du lot) à l'appréciation du SVI

ANNEXE II : Taux de mortalité et de retrait (en %) au-delà desquels l'exploitant d'abattoir doit impérativement alerter les services officiels de contrôle

		Sur le document de transmission de l'information sur la chaîne alimentaire		Constatations en *ante* ou *post mortem*		
Espèce	Type de production	% mortalité dans les 15 derniers jours avant envoi de l'ICA	% mortalité totale à la date d'envoi de l'ICA	% mortalité à réception (transport)	**Colonne A** % du total des retraits (RT + RP)	**Colonne B** % du total des retraits (RT + RP) avec pour le premier motif principal enregistré l'un des motifs suivants - « congestion généralisée » ou « cachexie » ou « aérosacculite » ou « arthrites multiples » ou « processus tumoral » ou « toute autre anomalie viscérale »
Dindes/ dindons	Chair	≥4	≥15	≥0,7	≥4	≥2
	Réformes	≥2	≥15	≥0,5	≥8	≥4
Gallus	Reproduc-tion	≥2	≥15	≥2	≥5	≥2
	Ponte	≥5	≥15	≥2	≥5	≥2
	Chapons/ Poulardes	≥2,5	≥15	≥0,5	≥2	≥1
Pintades	Chair	≥2	≥10	≥2	≥5	≥2
	Chapons	≥2	≥15	≥1	≥2	≥1
	Réformes	≥2	≥15	≥2	≥8	≥4
Cailles	Chair	≥2	≥10	≥0,5	≥3	≥1
	Réformes	≥2	≥15	≥0,5	≥5	≥2
Canards	Maigres	≥2	≥8	≥0,5	≥2	≥1
Oies	Maigres	≥2	≥8	≥2	≥2	≥1
Faisans	Chair	≥2	≥5	≥0,5	≥2	≥1
	Réformes	≥2	≥15	≥5	≥4	≥2
Perdrix	Chair	≥2	≥5	≥0,5	≥2	≥1
	Réformes	≥2	≥15	≥5	≥4	≥2
Pigeons	Chair	≥4	≥8	≥0,5	≥2	≥1
	Réforme	≥4	≥10	≥0,5	≥5	≥2
Lapins	Chair	≥4	≥35	≥0,5	≥4	≥2
	Réforme	≥2	≥15	≥0,5	≥8	≥4
Lièvres		≥4	≥35	≥0,5	≥2	≥1

Espèce	% mortalité de J0 à J10 (uniquement pour les poulets standards, certifiés et exports)	% mortalité dans les 15 derniers jours avant envoi de l'ICA	% mortalité totale à la date d'envoi de l'ICA	% mortalité à réception (transport)	**Colonne A** % du total retraits (RT + RP)	**Colonne B** % du total des retraits (RT + RP) avec pour le premier motif principal enregistré l'un des motifs suivants - « congestion généralisée » ou « cachexie » ou « aérosacculite » ou « arthrites multiples » ou « processus tumoral » ou « toute autre anomalie viscérale »
Gallus chair autres que chapons/ poulardes	≥5	≥3	≥5	≥2	≥ 2	≥ 1

Espèce	% mortalité totale élevage (période avant gavage)	% mortalité totale gavage à la date d'envoi de l'ICA	% mortalité à réception (transport)	**Colonne A** % du total retraits (RT + RP)	**Colonne B** % du total des retraits (RT + RP) avec pour le premier motif principal enregistré l'un des motifs suivants - « congestion généralisée » ou « cachexie » ou « aérosacculite » ou « arthrites multiples » ou « processus tumoral » ou « toute autre anomalie viscérale »
Canards gras	≥5	≥ 5	≥ 3	≥2	≥1
Oies grasses	≥ 5	≥ 5	≥ 3	≥ 2	≥1