Ordre de service d'action

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

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** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955** **Direction générale de l'alimentation** **Service des actions sanitaires en production primaire** **Sous-direction de la santé et de protection animales** **Bureau de la protection animale**	**Instruction technique** **DGAL/SDSSA/2017-278** **28/03/2017** **Rectifiée le 11/09/2025**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction abroge :
DGAL/SDSSA/N2012-8167 du 01/08/2012 : 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
DGAL/SDSSA/N2012-8147 du 10/07/2012 : modalités de mise en oeuvre des dispositions relatives à l'information sur la chaîne alimentaire dans les filières avicole et cunicole.
DGAL/SDSSA/SDSPA/N2008-8155 du 27/06/2008 : Modalités d'utilisation d'une liste harmonisée caractérisant les anomalies et autres nonconformités rencontrées en abattoir de volailles et de lagomorphes et à l'origine de retraits de la consommation humaine.
DGAL/SDSSA/N2010-8156 du 02/06/2010 : Modification de la note de service n 8155 du 27/06/2008 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
DGAL/SDSSA/N2011-8094 du 19/04/2011 : modification de la LDL DGAL/SA/SDSSA/L2010 - N° - 0313 relative à la conduite tenir en abattoir de volailles vis à vis des aérosacculites de dindes.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 3

Objet : Information sur la chaîne alimentaire et critères d'alerte à rechercher et à notifier aux services vétérinaires d'inspection pour les lots de volailles et de lagomorphes destinés à l'abattage en vue de la consommation humaine.

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(CS)PP

Résumé : La présente note rappelle les objectifs et les modalités de circulation de l'information sur la chaîne alimentaire (ICA), définis dans le Paquet Hygiène, pour les filières avicole et cunicole.

Elle actualise également la liste des 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 du contrôle à réception des animaux et/ou lors du contrôle post mortem.

Elle précise les modalités d'identification de ces critères d'alerte et propose la conduite à tenir par les exploitants de l'abattoir.

Elle formalise et harmonise les principes d'intervention des services d'inspection en abattoir ou en élevage suite à la notification de ces alertes.

Textes de référence :Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
Règlement (CE) n°2160/2003 du Parlement européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur le contrôle des salmonelles et d'autres agents zoonotiques spécifiques présents dans la chaîne alimentaire ;
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 ;
Directive 2007/43/CE du Conseil du 28 juin 2007 fixant des règles minimales relatives à la protection des poulets destinés à la production de viande ;
Règlement n° 1099/2009 du Conseil du 24 septembre 2009 sur la protection des animaux au

moment de leur mise à mort ;
Code des relations entre le public et l'administration, notamment les articles L 121-1,L 121-2, L122-1, L 122-2;
Code rural et de la pêche maritime, 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 ;
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 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 28 juin 2010 établissant les normes minimales relatives à la protection des poulets destinés à la production de viande ;
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 24 avril 2013 relatif à la lutte contre les infections à salmonelles considérées comme dangers sanitaires de première catégorie dans les troupeaux de poulets de chair et de dindes d'engraissement et fixant les modalités de déclaration des salmonelles considérées comme dangers sanitaires de deuxième catégorie dans ces troupeaux ;
Arrêté du 28 juillet 2016 relatif à la conduite à tenir sur le produit face aux anomalies observées sur les carcasses et les viscères dans le domaine du contrôle de la production de viande dans les abattoirs de volailles et de lagomorphes ;
Instruction technique DGAL/SDSPA/2015-200 du 20/02/2015 relative aux contrôles officiels du bien-être animal poulet de chair.

Table des matières

Contexte....2
I- L'ICA, de l'élevage à l'abattoir....3
I- A) les modèles de documents de transmission de l'ICA....3
I- B) Modalités de renseignement de l'ICA....3
I- C) Échanges intra communautaires....4
I- D) Modalités de circulation de l'ICA de l'élevage à l'abattoir....4

II– Les contrôles *ante* et *post mortem*....5
II- A) Le Contrôle a*nte mortem*....5
1) Contrôle de l'ICA....5
2) Contrôle à réception....6
II- B) Le Contrôle *post mortem*....6

III – Les critères d'alerte....7
III- A) Définition....7
III- B) Liste des critères d'alerte à analyser sur la base de l'ICA, du contrôle à réception et du contrôle p*ost mortem*....7
III- C) Formalisation dans le PMS de l'exploitant....7
III- D) Actions du Service vétérinaire d'inspection....8

IV – L'ICA, le retour des informations de l'abattoir vers l'élevage....9

Contexte

Le règlement (CE) n°178/2002 ainsi que les règlements constitutifs du Paquet Hygiène susvisés fixent un certain nombre de grands principes, notamment l'approche intégrée « de la fourche à la fourchette », la responsabilité primaire des exploitants, le recours aux bonnes pratiques d'hygiène et à la démarche HACCP dans la prévention et la maîtrise des risques sanitaires.

Dans cette optique, le Paquet Hygiène prévoit la collecte et la circulation d'une information sur la chaîne alimentaire (ICA), qui doivent servir :

- aux exploitants des abattoirs et aux services vétérinaires d'inspection en abattoir (SVI) à anticiper et adapter la conduite à tenir vis-à-vis des animaux destinés à l'abattage et susceptibles de présenter un risque sanitaire :
  - pour les exploitants dans le cadre de leur plan de maîtrise sanitaire,
  - pour les SVI dans le cadre des inspections *ante* et *post mortem,*
- aux services vétérinaires en charge des inspections dans les domaines de la santé et de la protection animales en élevage dans le cadre du retour d'information des inspections réalisées en abattoir ;
- aux éleveurs, dans le cadre du retour d'informations pertinentes collectées en abattoirs, afin d'améliorer la qualité de la matière première que constituent les animaux vivants.

Les exploitants d'abattoirs sont tenus de réaliser des contrôles à réception des lots d'animaux.

En outre, 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 ainsi mettre en place des procédures visant à écarter de la mise sur le marché des viandes qui doivent être déclarées impropres à la consommation humaine.

En 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, le décret du 30 décembre 2011 visé ci-dessus précise les modalités selon lesquelles le personnel des abattoirs de volailles ou de lagomorphes est autorisé à participer aux tâches de contrôles officiels sous le contrôle, l'autorité et la responsabilité du vétérinaire officiel. Pour guider l'exploitant de l'abattoir dans la réalisation de ces contrôles (contrôle de l'ICA, contrôles *à réception* et *post mortem)*, 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. L'exploitant notifie alors l'alerte au SVI qui effectue des inspections approfondies de ces lots d'animaux/viandes. Le SVI supervise également les modalités et les résultats des contrôles réalisés par l'exploitant.

Pour l'application de la présente instruction, « volailles », « lagomorphes » et « viandes » s'entendent, tels que définis dans l'annexe I du règlement (CE) n°853/2004 susvisé. Le terme « contrôle » est réservé aux actions conduites par les exploitants d'abattoirs et le terme « inspection » correspond à celles réalisées par le service vétérinaire d'inspection (SVI).

I- L'ICA, de l'élevage à l'abattoir

L'ICA descendante (de l'élevage vers l'abattoir), dans les filières avicole et cunicole, est un outil documentaire essentiel au contrôle *ante mortem* d'un lot d'animaux, présentés à l'abattoir en cages collectives et issus d'un mode d'élevage en bande, constituant de ce fait une entité épidémiologique à part entière.

I- A) les modèles de documents de transmission de l'ICA

Des modèles nationaux ont été établis, depuis 2008, par l'Administration conjointement avec les représentants des professionnels. Ces modèles concernent la plupart des espèces de volailles et les lagomorphes. Ils listent les informations pertinentes à transmettre à l'abattoir par l'éleveur de manière harmonisée ce qui facilite le renseignement et l'analyse de ces documents.

Ils sont accessibles sur le site internet http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/ (Suivre : Accueil >Démarches >Exploitation agricole >Toutes les démarches > Eleveurs de volailles et de lagomorphes : transmettre des informations sur la chaîne alimentaire (ICA) à l'abattoir).

Un modèle existe pour les espèces/catégories suivantes :

- les *Gallus* chairs, à savoir les poulets de chair (quel que soit le type de production), les chapons et poulardes, les coquelets ;
- les dindes de chair ;
- les autres volailles à savoir les pintades, canards maigres, cailles, perdrix, faisans ;
- les volailles de réforme, soit les reproducteurs et les volailles de ponte réformés ;
- les palmipèdes gras ;
- les lapins ;
- les lapins de réforme ;
- les pigeons ;
- les volailles/lagomorphes provenant d'élevages de moins de 250 animaux et destinés à la vente directe au consommateur final ou à l'approvisionnement d'un commerce de détail local ;
- les volailles/lagomorphes destinés à la consommation domestique privée.

Ces documents peuvent être adaptés à la marge. Par exemple, des informations complémentaires peuvent être ajoutées mais l'ordre et le libellé des questions ne peuvent en aucun cas être modifiés.

Cas particuliers des volailles provenant d'élevages de moins de 250 volailles dont les produits sont destinés au marché local et des volailles abattues au sein d'un établissement agréé pour la consommation domestique privée (autoconsommation) :

Les élevages de moins de 250 volailles dont les produits sont soit destinés à la vente directe au consommateur final, soit destinés à l'approvisionnement d'un commerce de détail local, constituent une catégorie d'élevages qui sont exonérés de certaines exigences réglementaires (recherche salmonelles, visite sanitaire avicole, etc.).

Néanmoins, les livraisons à l'abattoir de ces volailles doivent être accompagnées d'un document de transmission de l'ICA, conformément aux exigences du Règlement (CE) n°853/2004.

De même, un document de transmission de l'ICA doit accompagner l'abattage des volailles/lagomorphes destinés à l'autoconsommation. En effet, l'exploitant d'un abattoir agréé qui réalise l'abattage pour un particulier, dans le seul but d'autoconsommation engage sa responsabilité quant à la qualité sanitaire des produits issus de cet abattage.

Pour ces deux cas particuliers, des modèles de fiche ICA simplifiée sont proposés. Ces modèles peuvent être utilisés en remplacement des modèles de fiches ICA par espèce.

I- B) Modalités de renseignement de l'ICA

Le document de transmission de l'ICA doit être renseigné de manière exhaustive, sans surcharge ni rature, et signé par l'éleveur des animaux. Le document « Définitions et attendus

de l'ICA descendante en filières volailles/lagomorphes », également disponible sur le site http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr/, apporte des précisions pour chaque rubrique.

Dans le cas de filières intégrées, les documents sont généralement transmis à l'abatteur par le groupement d'éleveurs (organisme de production). Cette pratique est considérée comme conforme, sous réserve que les documents soient signés, dans les délais impartis, par l'éleveur qui doit engager sa responsabilité. Le renseignement de l'ICA peut être dématérialisé avec utilisation de la signature électronique.

I- C) Échanges intra communautaires

En application du Règlement (CE) n°2074/2005, Annexe I, section II, chapitre I, point 3, les animaux destinés à un établissement d'abattage situé dans un autre État membre doivent être accompagnés des documents de transmission de l'ICA spécifiques au pays de destination. Les opérateurs (éleveurs ou détenteurs des animaux) doivent donc se renseigner, au cas par cas, sur les exigences des autorités compétentes de destination. Ainsi, les animaux provenant d'un autre État membre et destinés à un abattoir français seront accompagnés des ICA rédigées sur les modèles français prévus par la présente note.

I- D) Modalités de circulation de l'ICA de l'élevage à l'abattoir

Le document de transmission de l'ICA doit être transmis au responsable de l'abattoir destinataire avant chaque enlèvement d'un lot d'animaux 24 heures avant leur arrivée à l'abattoir (Règlement (CE) n°853/2004, Annexe II, section III, point 2) et, dans la mesure du possible, 48 heures avant leur abattage.

Par ailleurs, sans préjudice des dispositions de l'arrêté ministériel du 30 mai 2008 susvisé, l'éleveur informe l'exploitant de l'abattoir des éventuels incidents et événements 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 organisme de production d'appartenance et l'exploitant d'abattoir).

Il faut rappeler qu'une information erronée ou non exploitée compromet la fiabilité de l'inspection officielle. L'article R. 237-2-II-1° du code rural et de la pêche maritime prévoit que « le fait, pour les exploitants de la production primaire animale du secteur alimentaire et de l'alimentation animale, de ne pas transmettre dans les délais les informations sur la chaîne alimentaire prévues en application de la section III de l'annexe II du règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004 ou de transmettre des informations incomplètes » est puni de l'amende prévue pour les contraventions de la cinquième classe.

Cas particulier de la cession intermédiaire des animaux avant leur envoi à l'abattoir :

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, celui-ci rédige obligatoirement sur un document distinct (qui peut être une nouvelle fiche ICA ou un autre support) une fiche d'information complémentaire. Ce document complète le 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 établi par l'éleveur et de la fiche d'information complémentaire établie par l'intermédiaire 24 heures avant l'arrivée des animaux à l'abattoir et, dans la mesure du possible, 48 heures avant leur abattage.

II– Les contrôles *ante* et *post mortem*

II- A) Le Contrôle *ante mortem*

La qualité des lots abattus est un facteur déterminant pour la qualité sanitaire des viandes qui en sont issues. Il est primordial de veiller au respect des dispositions relatives à la santé et à la protection animales, tant en élevage qu'au cours du transport ou de l'abattage.

L'arrêté du 30 mai 2008 rappelle 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 lequel un diagnostic en élevage doit être établi par un vétérinaire, préalablement à l'envoi des animaux « reconnus comme non cliniquement atteints » à l'abattoir.

Conformément aux exigences du règlement (CE) n°853/2004, le contrôle *ante mortem* de chacun des lots par l'exploitant est obligatoire et 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 termes de bien-être au moment de son arrivée dans l'abattoir ».

1) Contrôle de l'ICA

Afin que l'inspection officielle soit efficace et basée sur une analyse de risque (conformément au règlement (CE) n°882/2004 susvisé), seules les fiches ICA sur lesquelles des critères d'alerte sont détectés, seront transmises par les exploitants d'abattoir au SVI.

Toutefois, les exploitants tiennent l'ensemble des fiches ICA à disposition du SVI. Celui-ci contrôle régulièrement la conformité des fiches reçues par l'abatteur et les modalités d'exploitation de ces fiches par ce dernier.

En conséquence, l'exploitant d'abattoir atteste 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, en cochant l'une des cases suivantes :

- Je n'ai identifié aucun critère d'alerte pour ce lot ;
- J'ai identifié un ou des critères d'alerte sur ce lot et transmets cette fiche aux services officiels de contrôle en indiquant le ou les critères d'alerte concernés.

Dès lors qu'un critère d'alerte aura été identifié, le document doit être transmis par l'exploitant au SVI **au minimum 24 heures** avant l'arrivée des animaux à l'abattoir (sauf accord particulier entre les deux parties), afin que les services d'inspection puissent décider des mesures à prendre à l'égard du lot.

Pour cela, les modalités de transmission de ces documents entre l'abatteur et le SVI (moyen de transmission, délais, destinataire) doivent être parfaitement définies avec le SVI de l'abattoir ; elles doivent faire l'objet d'une procédure résultant d'un accord entre les deux parties.

2) Contrôle à réception

L'objectif du contrôle à réception est d'évaluer si les animaux sont aptes à être abattus et si leur état est conforme en matière de bien-traitance. Cette étape doit permettre :

- de détecter les animaux malades, présentant des comportements susceptibles d'indiquer la présence d'un phénomène pathologique rendant leurs viandes impropres à la consommation humaine ou alertant sur d'éventuelles maladies contagieuses ou soumises à réglementation sanitaire ;
- de détecter les animaux morts pendant le transport et d'évaluer les conditions auxquelles ces derniers ont été soumis pendant leur élevage, leur ramassage ou leur transport au regard des règles de bien-traitance qui s'appliquent.

L'exploitant de l'abattoir doit réaliser un contrôle à réception de tous les lots avant le début des opérations d'abattage. Il convient de préciser que le contrôle à réception doit porter sur le chargement de chacun des véhicules ayant servi à acheminer un lot d'animaux à l'abattoir.

Chaque lot doit faire l'objet :

- avant le début des opérations d'abattage, d'un contrôle visuel par échantillonnage d'individus ;

Toute identification de critères d'alerte sanitaires (définis en annexe I) lors de cette vérification visuelle ou lors du début des opérations d'abattage (accrochage) conduit à une alerte immédiate du SVI.

- dès la fin de l'accrochage, de la vérification de l'absence de nouveaux critères d'alerte. Dans le cas contraire, le SVI devra être alerté dans le délai prévu par l'annexe I.

II- B) Le contrôle *post mortem*

Le contrôle *post mortem* repose sur un examen visuel des surfaces internes et externes de chaque carcasse et des viscères correspondants. Il inclut la gestion des retraits des produits impropres à la consommation humaine et le tri des sous-produits animaux.

L'arrêté du 28 juillet 2016 précité 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.

Par ailleurs, ces éléments, ainsi que des informations techniques (description des lésions, étiologie, fréquence d'apparition, détectabilité, impact sur la santé publique, etc.) sont repris dans le référentiel lésionnel qui est accessible en ligne sur l'intranet de l'INFOMA (http://intranet.infoma.agri/Domaine-veterinaire-et-alimentaire). Lien destiné aux professionnels : http://infoma.agriculture.gouv.fr/Tarifs-et-inscription.

Au-delà de la décision prise individuellement pour la carcasse ou les viscères présentant une anomalie, les résultats des contrôles et inspections *ante* et *post mortem* pour le lot dans son ensemble doivent être exploités par l'exploitant de l'abattoir d'une part et par le SVI d'autre part.

En effet, les trois motifs de retrait principaux de chaque lot doivent être identifiés et enregistrés, par ordre de fréquence décroissant, par l'exploitant de l'abattoir. Les informations collectées en *post mortem* sont notifiées à l'éleveur, le cas échéant par l'intermédiaire de l'organisme de production (ICA ascendante). Par ailleurs, outre les enregistrements *a minima* prévus par la présente note, il est recommandé que les exploitants enregistrent la proportion de chacune des lésions identifiées sur un lot abattu car cela constitue un indicateur intéressant pour l'amont dans le cadre de l'amélioration permanente du niveau de maîtrise en élevage et de la qualité des animaux fournis à l'abattoir. Enfin, le dispositif de collecte d'informations adopté par l'abatteur doit tenir compte des problématiques locales identifiées en élevage (phénomènes pathologiques, dermatite de contact, parasitisme, actualité sanitaire locale, etc.) pour une remontée d'informations vers l'élevage la plus pertinente possible.

III – Les critères d'alerte

III- A) Définition

Un « critère d'alerte » est 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, contrôle à réception de ce lot, contrôle *post mortem* des carcasses et des viscères. Ces critères peuvent être qualitatifs ou quantitatifs ; pour les critères quantitatifs, une valeur seuil a été fixée.

Ces critères reflètent la qualité sanitaire des lots de volailles/lagomorphes et de leurs produits (critères d'alerte sanitaires). Certains sont également des indicateurs du respect du bien-être animal en élevage, au ramassage et pendant le transport (critères d'alerte de bien-traitance).

Le délai de notification de l'alerte au SVI (alerte immédiate ou en fin d'abattage du lot, en fin de journée d'abattage, etc.) est adapté à la gravité du critère d'alerte identifié. La notification des critères d'alerte sanitaires au SVI est effectuée, en tout état de cause, avant la sortie de l'établissement, des viandes et des sous-produits des lots concernés.

III- B) Liste des critères d'alerte à analyser sur la base de l'ICA, du contrôle à réception et du contrôle *post mortem*

L'annexe I liste les critères d'alerte à analyser aux trois temps du contrôle et définit des conduites à tenir par l'exploitant d'abattoir et par le SVI. Cette liste pourra être complétée par de nouveaux critères ou par des seuils pouvant évoluer après concertation entre le SVI et l'exploitant, en fonction de la situation locale.

Pour les lots de volailles/lagomorphes abattus sur le lieu de l'exploitation (salles d'abattage ou abattoirs agréés à la ferme), seuls les critères d'alerte n°4, 5, 6, 7, 9, 10, 14, 16 et 17 (cf. numérotation de l'annexe I) sont à prendre en compte.

Les seuils des critères d'alerte quantitatifs sont fixés selon l'effectif du lot et de la bande d'élevage (< ou > 250 animaux) par les annexes II et III.

III- C) Formalisation dans le PMS de l'exploitant

Les abattoirs de volailles et de lagomorphes doivent établir, au sein de leur plan de maîtrise sanitaire, un document qui comporte les éléments suivants :

- Les procédures visant à identifier et enregistrer tout lot présentant un ou plusieurs critères d'alertes ;
- Les modalités selon lesquelles le SVI doit être contacté à la suite de l'identification d'un ou plusieurs de ces critères ;
- Les mesures à mettre en œuvre à la suite de la mise en évidence d'un ou de plusieurs de ces critères ;

  Ces mesures peuvent être, selon la situation:

  - l'adaptation du process d'abattage à la qualité du lot : modification de l'ordonnancement des abattages, adaptation de la cadence de la chaîne, renforcement des postes de contrôles *ante* et *post mortem*, réglage du matériel d'éviscération, choix d'une destination particulière pour les viandes et les sous-produits, réalisation d'auto-contrôles spécifiques, etc.

- l'isolement, sous la responsabilité de l'exploitant de l'abattoir et dans l'attente de l'arrivée du SVI, du lot d'animaux vivants ou des viandes et des sous-produits constituant le lot.

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

III- D) Actions du service vétérinaire d'inspection

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

Conformément aux dispositions du règlement (CE) n°854/2004 et du Code rural et de la Pêche maritime, le vétérinaire officiel (VO) ou, sous sa responsabilité, l'auxiliaire officiel (AO) peut :

- si le lot n'a pas déjà été acheminé à l'abattoir : décider de maintenir le lot en élevage (ex : si les animaux sont malades ou si le temps d'attente d'un traitement médicamenteux n'a pas été respecté) ;

Rappel : les lots de volailles/lagomorphes pour lesquels un critère d'alerte d'ordre sanitaire a été identifié sur l'ICA ne peuvent être livrés à l'abattoir et abattus qu'après l'accord du SVI.

- si le lot a déjà été envoyé à l'abattoir : prendre toute disposition nécessaire (inspection renforcée documentaire et/ou physique des animaux vivants, des viandes, abats et viscères ou des sous-produits, consigne des animaux ou des viandes, ralentissement de cadence, etc.).

En outre, des inspections dans les élevages fournisseurs doivent être programmées en lien avec les observations réalisées à l'abattoir. À cette fin, les informations relatives aux élevages identifiés « à risque » au regard des données disponibles à l'abattoir (critères d'alerte sanitaires et/ou de bien-traitance récurrents notamment) doivent être transmises aux services d'inspection du département du lieu de l'élevage concerné.

Ainsi, d'une part, les agents du service d'inspection pourront réaliser l'inspection *ante mortem* de lots d'animaux avant leur envoi à l'abattoir, sur le site de l'élevage identifié à risque (par exemple, lorsque l'inspection sanitaire a révélé à plusieurs reprises sur les lots en provenance de cet élevage, un fort taux de retrait des carcasses).

D'autre part, ces informations doivent notamment être prises en compte pour le ciblage des élevages à inspecter dans le cadre de la programmation des inspections en matière de santé et protection animales des animaux de rente en élevage.

Toute action d'inspection *ante* ou *post mortem* conduite par le SVI doit faire l'objet d'un enregistrement.

Par ailleurs, les conclusions des inspections réalisées par les agents du SVI sur les lots impliquant un critère d'alerte ainsi que les décisions prises sur les animaux, les viandes ou les sous-produits des lots concernés sont communiquées à l'exploitant sous une forme papier ou électronique et dans des délais fixés conjointement avec le SVI.

IV – L'ICA, le retour des informations de l'abattoir vers l'élevage

Les résultats des contrôles *ante mortem* (lors du constat d'anomalies) et *post mortem* (en général transmis à l'éleveur quels que soient les taux de retraits) 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 inspections *ante* et *post mortem* doivent être exploités et transmis, si le SVI le juge utile, aux services d'inspection du département de l'élevage d'origine du lot[1]. 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 nécessaire, un élevage ayant livré un ou plusieurs lot(s) répondant à certains critères d'alerte, devra faire l'objet d'une inspection officielle sur site.

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

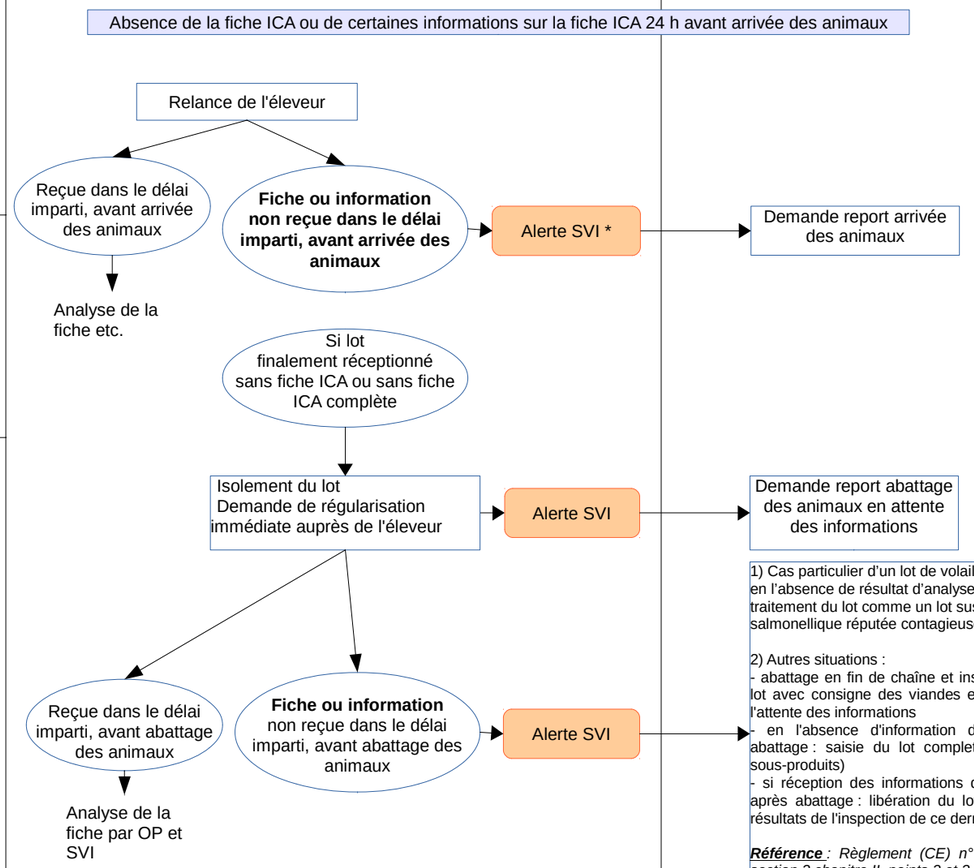
Le Directeur général adjoint de l'alimentation
Chef du service de la gouvernance et de l'international
CVO

Loïc EVAIN

[1] (notamment concernant les résultats de l'inspection post mortem des poulets, signes éventuels de carences en matière de bien-être, tels que des niveaux anormaux de dermatite de contact, de parasitisme et de maladie systémique dans l'exploitation ou le poulailler de l'exploitation d'origine conformément à la directive 2007/43/CE du Conseil du 28 juin 2007 relative à la protection des poulets)

ANNEXE I : liste des critères d'alerte, modalités d'identification, suites à donner par l'exploitant et par le SVI

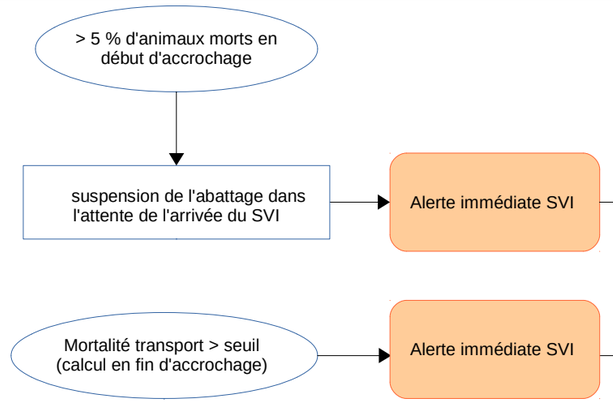
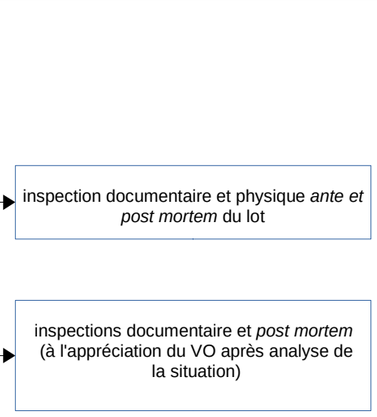
Rappels :
- les modalités de l'alerte du SVI par l'exploitant de l'abattoir doivent être décrites dans une procédure (par qui, pourquoi, comment et quand est donnée l'alerte ?),
- lorsqu'il y a alerte, des actions vis-à-vis du lot et/ou du process seront conduites et enregistrées selon des modalités 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.

	Critère d'alerte	→ **Pour les lots/bandes de <u>plus de 250 animaux</u>, les seuils appliqués sont fixés par l'annexe II** → **Pour les lots/bandes <u>jusqu'à 250 animaux</u>, les seuils appliqués sont fixés par l'annexe III** **Dans le cas particulier où la bande d'origine excède 250 animaux mais où le lot livré à l'abattoir reste inférieur à cet effectif, il convient d'appliquer les seuils fixés par l'annexe II pour les critères d'alerte à analyser sur la base de l'ICA et de se référer aux seuils fixés par l'annexe III pour les critères d'alerte à analyser sur la base du contrôle à réception des animaux (*ante mortem*) et des constatations faites après abattage (*post mortem*).**		
		Modalités techniques d'identification, d'analyse, d'interprétation par l'exploitant	**Choix d'action des exploitants**	**Choix d'action des services**
	Critères d'alerte à analyser sur la base de l'ICA			
1	**Absence de la fiche ICA 24h avant l'arrivée des animaux à l'abattoir**	critère d'alerte sanitaire 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). La réception d'une fiche ICA dont la durée de validité est dépassée doit être considérée comme une absence de fiche ICA.	
2	**Informations non disponibles sur la fiche ICA concernant :** • **la distribution d'un aliment médicamenteux ou composé (avec un délai d'attente) ;** • **et/ou l'administration d'un médicament ;** • **et/ou la mortalité dans les 15 derniers jours ;** • **et/ou la mortalité totale.**	critère d'alerte sanitaire et/ou de bien-traitance		
3	**Absence de résultat d'analyse « salmonelle » pour les lots appartenant aux espèces/catégories soumises à dépistage obligatoire, en application du règlement (CE) n°2160/2003**	critère d'alerte sanitaire La durée de validité du prélèvement s'étend de la date de prélèvement à la date d'abattage des animaux. Un résultat d'analyse « salmonelle » dont la durée de validité est dépassée ou un résultat non valide doivent être considérés comme une absence de résultat d'analyse	**délai de notification au SVI : 24 h avant arrivée des animaux (sauf accord particulier entre le SVI et l'exploitant de l'abattoir, cf. alinéa 7 section III annexe II Règlement 853/2004)* + un courrier doit être envoyé à l'éleveur pour lui notifier les non-conformités	+ programmation de contrôle officiel en élevage (ou information de la DD(CS)PP du département d'origine du lot) selon analyse de la situation

			relevées : ICA non reçue dans les délais, lot réceptionné sans fiche ICA, fiche ICA incomplète	
4	**Administration d'un médicament ou distribution d'un aliment médicamenteux ou d'un aliment composé (avec temps d'attente) dans les 30 derniers jours avant abattage ou,** **pour les palmipèdes gras : pendant les 15 derniers jours d'élevage ou pendant le gavage**	critère d'alerte sanitaire	- ALERTE du SVI 24 h avant arrivée des animaux (sauf accord particulier entre le SVI et l'exploitant de l'abattoir)	- Le SVI vérifie dans le « DMV » ou sur le site de l'ANSES (http://www.ircp.anmv.anses.fr/) 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, les règles de la « cascade » sont bien appliquées. Dans le cas contraire (Références réglementaires : règlement (CE) n° 854/2004, article R. 234-3 du CRPM) : • demande de report de l'arrivée des animaux à l'abattoir • 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 * La recherche de résidus n'est prévue – et ne doit être réalisée - 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 en particulier. Il convient alors d'autoriser son abattage sans délai. En outre, l'abattage, en vue de la consommation humaine, pour raison de protection animale, par exemple, n'est pas recevable. → Si le médicament contient une substance inscrite au tableau I du règlement LMR (37/2010) sans LMR requise ET que les conditions de restriction (colonnes « espèce » et « autres dispositions ») sont respectées, un prélèvement pour analyse est inutile (absence de seuil réglementaire). Les carcasses sont considérées comme propres à la consommation. Si les conditions de restriction ne sont pas respectées, saisir le lot. → Si une LMR est fixée : procéder à un prélèvement de muscle en vue de vérifier si la LMR est dépassée ; si elle est dépassée, saisir le lot.
5	**Résultat des chiffonnettes de recherche de salmonelles en élevage positif, quels que soient l'espèce/catégorie d'animaux abattus et le sérotype isolé**	critère d'alerte sanitaire 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 arrêté pour les espèces soumises à dépistage obligatoire et pour certains sérotypes. Pour les autres espèces et sérotypes : une procédure intégrée dans le PMS est établie (abattage en fin de chaîne, adaptation de la cadence, maîtrise des souillures fécales, nettoyage et désinfection approfondis des locaux, équipements y compris dispositifs de transport des volailles, etc.)	- ALERTE du SVI 24 h avant arrivée des animaux (sauf accord particulier entre le SVI et l'exploitant de l'abattoir) - application des arrêtés susvisés relatifs à la lutte contre les infections à *Salmonella* dans les troupeaux de volailles et mise en œuvre de la procédure pré-établie dans le PMS	- inspection physique des lots et contrôle de l'application des mesures prévues par les arrêtés précités et par le PMS (sauf avis contraire du VO après analyse de la situation)
6	**Mortalité dans les 15 derniers jours calculée à la date d'envoi de l'ICA supérieure au seuil fixé ou,** **pour les palmipèdes gras : mortalité pendant le gavage calculée à la date d'envoi de l'ICA supérieure au seuil fixé**	critère d'alerte sanitaire et/ou de bien-traitance	- ALERTE du SVI 24 h avant arrivée des animaux (sauf accord particulier entre le SVI et l'exploitant de l'abattoir)	- inspection documentaire et physique *ante* et *post mortem (*des lésions aiguës ou sub-aiguës peuvent être observées sur les carcasses), sauf avis contraire du VO après analyse de la situation + programmation de contrôle officiel en élevage (ou information de la DD(CS)PP du département d'origine du lot) selon analyse de la situation
7	**Mortalité totale calculée à la date d'envoi de l'ICA supérieure au seuil fixé ou,** **pour les palmipèdes gras : mortalité totale pendant la période d'élevage (avant gavage) calculée à la date d'envoi de l'ICA supérieure au seuil fixé**	critère d'alerte sanitaire et/ou de bien-traitance	- ALERTE du SVI 24 h avant arrivée des animaux (sauf accord particulier entre le SVI et l'exploitant de l'abattoir)	- inspection documentaire et physique *ante* et *post mortem,* sauf avis contraire du VO après analyse de la situation, au regard notamment de la mortalité dans les 15 derniers jours, et pour les poulets de chair, de la mortalité J0-J10, voire des mortalités quotidiennes pour les lots de poulets de chair dont la densité d'élevage est > à 33 Kg/m^2 (qui pourront être demandées à l'éleveur au titre de la directive 2007/43/CE) + programmation de contrôle officiel en élevage (ou information de la DD(CS)PP du département d'origine du lot) selon analyse de la situation

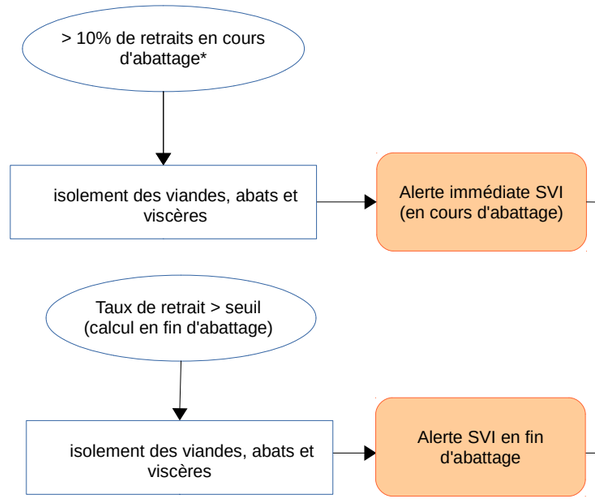
8	**Abattage d'animaux issus d'une bande pour laquelle les abattages précédents dans le même établissement** (enlèvement fractionné d'un lot d'animaux de même sexe ou tout venant) **ont révélé des anomalies en *ante* ou *post mortem***	critère d'alerte sanitaire et/ou de bien-traitance Ce critère concerne les animaux d'une même bande enlevés en plusieurs fois (enlèvement fractionné des animaux de la bande) et à destination du même abattoir. Dans le cas d'un élevage en sexes séparés (canard maigre, dinde) dans un même bâtiment, l'enlèvement des femelles puis des mâles n'est pas à considérer comme un enlèvement fractionné et n'est donc pas à prendre en compte pour ce critère d'alerte.	- ALERTE du SVI 24 h avant arrivée des animaux (sauf accord particulier entre le SVI et l'exploitant de l'abattoir)	- décision après analyse de la situation au regard des résultats des abattages précédents : maintien en élevage ou inspection du lot à l'appréciation du VO
9	**Lot concerné par une alerte nationale ou locale,** **ou 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'un danger sanitaire de première ou de deuxième catégorie tel que défini par l'article L. 201-1 du CRPM, à l'exception des cas de salmonelloses**	critère d'alerte sanitaire Les modalités de gestion à l'abattoir 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 dès connaissance de l'information	- le SVI doit être préalablement informé de l'arrivée de ces animaux par la DD(CS)PP du lieu de l'élevage d'origine. - inspection du lot, sauf avis contraire du VO après analyse de la situation conjointement avec les gestionnaires de l'alerte.
10	**Mortalité des 2 derniers jours supérieure au seuil fixé par l'arrêté du 30 mai 2008 ou toute anomalie survenue entre l'envoi de la fiche ICA et l'expédition des animaux à l'abattoir**	critère d'alerte sanitaire et/ou de bien-traitance	- ALERTE du SVI dès connaissance de l'information	- le VO peut décider de l'abattage de sous-lots sains suite aux échanges avec le VS de l'élevage, l'organisme de production et l'abatteur. Dans ce cas, le SVI : • s'assure 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 • réalise une inspection physique *ante* et *post mortem* du lot + programmation de contrôle officiel en élevage (ou information de la DD(CS)PP du département d'origine du lot) selon analyse de la situation

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

11	**Non-concordance entre le lot réceptionné et ses caractéristiques (espèce, catégorie, souche, sexe, bâtiment) reportées sur la fiche ICA**	critère d'alerte sanitaire Les animaux livrés doivent être considérés, dans un premier temps, comme étant livrés sans fiche ICA. Par catégorie, on entend le maillon de production (chair, reproducteurs de réforme, pondeuses de réforme, report), le mode d'élevage (standard, certifié, label, bio ou autre) et le type d'animaux (châpon, poularde, coquelet, poulet lourd ou autre).	A traiter comme un lot réceptionné sans fiche ICA.	A traiter comme un lot réceptionné sans fiche ICA.
12	**Non-concordance entre le nombre d'animaux réceptionnés et celui prévu sur la fiche ICA**	critère d'alerte sanitaire et/ou de bien-traitance Les seuils de non-concordance à appliquer sont : • Pour les lots de plus de 250 animaux : 5%* • Pour les lots jusqu'à 250 animaux : 20% L'arrivée d'un nombre d'animaux moins important 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 celui annoncé initialement peut être le résultat du mélange d'animaux de bandes différentes * Ce seuil pourra être remplacé par un seuil plus strict fixé conjointement par l'exploitant et le SVI à la suite d'une analyse de risque locale.	- ALERTE du SVI dès la connaissance de l'effectif ramassé (bon d'enlèvement) ou de l'effectif précis (en fin d'accrochage, en additionnant les nombres de volailles accrochées, de volailles mortes en cours de transport et de volailles inaptes à l'abattage). - demande d'informations complémentaires à l'éleveur + un courrier doit être envoyé à l'éleveur pour lui notifier la non-conformité relevée	- inspection documentaire et physique *ante* et *post mortem*, sauf avis contraire du VO après analyse de la situation
13	**Mortalité pendant le transport (et l'attente) supérieure au seuil fixé**	critère d'alerte sanitaire et/ou de bien-traitance Les seuils sont fixés par les annexes II et III Critère évalué en 2 temps : – à l'accrochage, observation des premiers animaux abattus (100 premiers animaux par exemple) – en fin d'accrochage : calcul précis du nombre de morts		 + un courrier doit être envoyé à l'éleveur et/ou au ramasseur et/ou au transporteur pour lui notifier la non-conformité relevée + programmation de contrôle officiel en élevage (ou information de la DD(CS)PP du département d'origine du lot) selon analyse de la situation
14	**Signes cliniques d'essoufflement ou de prostration anormaux, de paralysie ou autres symptômes nerveux, généralisés au lot**	critère d'alerte sanitaire (détection des lots atteints par une maladie réglementée - influenza aviaire, Maladie de Newcastle ou botulisme - ou non) Critère évalué à réception (par échantillonnage éventuel)	- ALERTE du SVI immédiate et isolement du lot dans l'attente de l'arrivée du SVI	- inspection documentaire et physique *ante* et *post mortem*, sauf avis contraire du VO après analyse de la situation + un courrier doit être envoyé à l'éleveur pour lui notifier la non-conformité relevée + programmation de contrôle officiel en élevage (ou information de la DD(CS)PP du département d'origine du lot) selon analyse de la situation

15	**Lot anormalement sale**	critère d'alerte sanitaire et de bien-traitance 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).	- ALERTE du SVI dès constat de l'état du lot (sur le quai de réception ou, au plus tard, à l'accrochage) - report d'abattage du lot en fin de journée si possible tel que prévu dans la procédure de contrôle à réception intégrée au PMS + un courrier doit être envoyé à l'éleveur pour lui notifier la non-conformité relevée	- inspection documentaire et physique *ante* et *post mortem*, et contrôle de l'application des mesures prévues par le PMS (sauf avis contraire du VO après analyse de la situation) + programmation de contrôle officiel en élevage (ou information de la DD(CS)PP du département d'origine du lot) selon analyse de la situation

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

16	**Taux de retraits (retraits totaux + partiels) supérieur au seuil fixé**	critère d'alerte sanitaire et/ou de bien-traitance Critère évalué en 2 temps : - évaluation, en tout début d'abattage (100 premiers animaux abattus, par exemple), - évaluation précise en fin d'abattage. Pour l'évaluation précise du taux de retraits, les retraits totaux sont comptabilisés en nombres de carcasses et les volumes des 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 moyen calculé en poids chaud (les retraits partiels sont généralement réalisés à chaud). Dans le cas où les retraits partiels sont réalisés à froid, il conviendra d'appliquer un coefficient multiplicateur prenant en compte la perte de poids liée au ressuage afin d'évaluer le poids à chaud des retraits partiels. Les animaux inaptes à l'abattage qui sont euthanasiés avant accrochage sont à comptabiliser dans les « animaux abattus » à l'exception de ceux qui sont retirés pour des raisons liées au process (animaux trop petits, par exemple). $\text{Taux de retraits (\%)} = \dfrac{\text{Nombre de retraits totaux} + \dfrac{\text{Poids des retraits partiels}}{\text{Poids-carcasse moyen du lot}}}{\text{Nombre total d'animaux abattus}}$ L'évaluation doit également comporter l'identification des 3 premiers motifs de retrait	 Pas de sortie des produits sans accord du SVI + un courrier doit être envoyé à l'éleveur lui notifiant le taux et les motifs de retrait * Ce seuil pourra être remplacé par un seuil plus strict fixé conjointement par l'exploitant et le SVI à la suite d'une analyse de risque locale.	inspection documentaire et physique *post mortem* +/- renforcement du nombre d'opérateurs affectés au retrait inspection documentaire et *post mortem* (notamment vérification de la bonne exécution des retraits et des motifs attribués) + programmation de contrôle officiel en élevage (ou information de la DD(CS)PP du département d'origine du lot) à l'appréciation du SVI
17	**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 au plus tard en fin d'abattage	- inspection documentaire et physique *post mortem*, + programmation de contrôle officiel en élevage (ou information de la DD(CS)PP du département d'origine du lot) selon analyse de la situation

Définitions et attendus de l'ICA descendante en filières volailles/lagomorphes

Intitulé rubrique	*Données relatives à l'exploitation*
Exploitation	Elle regroupe la totalité des bâtiments de production. Une même exploitation peut rassembler des poulaillers éloignés de plusieurs km, construits sur des sites différents ; elle est identifiée par un numéro SIRET et, pour les élevages de pondeuses, par un numéro EDE.
Adresse de l'exploitation	Elle doit comporter au minimum la commune d'implantation du site principal ; cette information doit être complétée par l'adresse (commune) du bâtiment d'où provient le lot si elle est différente de celle de l'exploitation ; cette donnée doit permettre à l'abatteur de savoir si le lot ne provient pas d'une zone soumise à restriction.
Vétérinaire sanitaire	Un vétérinaire sanitaire doit être désigné par tout détenteur d'un cheptel de plus de 250 volailles.
Numéro du bâtiment d'élevage (INUAV)	Ce numéro (code) identifie un bâtiment hébergeant des volailles sur une exploitation.
Numéro de bande	Représente le troupeau de volailles présent dans un bâtiment entre la date de mise en place du premier oiseau et l'enlèvement pour abattage du dernier. Une bande (nom usuel du troupeau) peut être enlevée en plusieurs fois ; en cas d'enlèvements multiples, une seule ICA sera renseignée pour une même bande si les enlèvements sont réalisés dans les délais de validité de la fiche (5 jours) ; le numéro de bande est attribué généralement par le couvoir.
Lot d'élevage	Partie de bande lors d'enlèvements multiples.
Lot d'abattage	Se définit par un ensemble d'animaux de la même espèce issus d'un **même élevage**, d'un **même bâtiment** (d'une même bande) et abattus un même jour dans un même abattoir ; ce numéro est généralement attribué par l'abatteur au moment de l'abattage
Type de production	Les définitions sont données par le règlement (CE) n°1538/91 portant modalités d'application du règlement (CEE) n° 1906/90 du Conseil établissant des normes de commercialisation pour les volailles *Cas de la fiche Gallus chair* : les productions type poulets certifiés, exports, chapons, poulardes, coquelets, seront précisées à la case « Autres »
Nombre d'animaux mis en place	Il s'agit de noter le NOMBRE TOTAL d'animaux mis en place en tenant compte des animaux non facturés (2% en général)
Densité maximale d'élevage	Cette donnée ne concerne que les poulets de chair élevés en claustration conformément aux exigences de la directive 2007/43/CE. Cette donnée est à corréler avec la mortalité de J0 à J10 (voir infra). *Rappel : La directive 2007/43/CE ne s'applique pas :* *a) aux exploitations de moins de cinq cents poulets ;* *b) aux exploitations où sont élevés uniquement des poulets reproducteurs ;* *c) aux couvoirs ;* *d) aux poulets élevés à l'intérieur en système extensif ni aux poulets sortant à l'extérieur ou élevés en plein air ou en liberté visés aux points b, c, d et e de l'annexe IV du règlement (CE) n° 1538/91 portant modalités d'application du règlement (CE) n° 1906/90 du Conseil établissant des normes de commercialisation pour les volailles;* *e) aux poulets d'élevage biologique conformément au règlement (CE) n° 2092/91 concernant le mode de production biologique de produits agricoles et sa présentation sur les produits agricoles et les denrées alimentaires.*

Programme alimentaire	
	Cette rubrique concerne la distribution, dans les 30 derniers jours précédents l'abattage ou dans les 15 derniers jours avant la mise en gavage pour les palmipèdes gras, d'aliments composés, avec temps d'attente, et d'aliments médicamenteux ; le tableau doit être intégralement renseigné s'il y a eu distribution ou barré si aucun aliment avec temps d'attente n'a été distribué ; en effet, l'absence de mention ou de trait en travers du tableau peut prêter à confusion. Il est rappelé que tout envoi d'un lot d'animaux à l'abattoir pour lesquels le temps d'attente avant abattage suite à l'administration d'un aliment ou d'un traitement médicamenteux n'est pas respecté est interdit. Un aliment composé est un aliment auquel a été ajouté un additif, non soumis à ordonnance mais pour lequel dans certains cas un temps d'attente doit être respecté (exemple : coccidiostatique).
Données de production et état sanitaire de la bande	
Mortalités	Elles doivent impérativement être notifiées **en nombre** et en %. Le calcul des taux permet à l'éleveur de comparer les taux de mortalités concernant la bande aux seuils fixés et en cas de dépassement de s'interroger sur les évènements qui ont pu conduire à de tels résultats ; le cadre « Observations sur l'état de la bande et commentaires sur les mortalités » doit être renseigné ou barré en l'absence de tout événement particulier. Il revient à l'abatteur de s'assurer de l'exactitude des taux calculés par l'éleveur. La mortalité dans les 15 derniers jours s'entend « dans les 15 derniers jours avant l'envoi de la fiche ICA » *Points de vigilance* : - Les mortalités sont calculées et enregistrées en nombre et en % le jour de l'envoi du document de transmission de l'ICA à l'abattoir ; - Les animaux triés ou éliminés en cours d'élevage doivent être pris en compte dans la mortalité ; en effet, ces animaux ont été éliminés pour des raisons en lien plus ou moins direct avec un problème d'ordre sanitaire (problème locomoteur, cardiaque, animaux chétifs…) ; - La mortalité J0 à J10, mortalité dans les 10 jours suivant la mise en place, correspond à la mortalité au démarrage ; elle n'est renseignée que pour les poulets de chair standards, certifiés ou exports, conformément à la directive 2007/43/CE. Au-delà de 5%, un problème de conduite d'élevage peut être suspecté ; - Le taux de mortalité dans les 15 derniers jours avant l'envoi de l'ICA est calculé en rapportant le nombre d'animaux morts sur cette période au nombre d'animaux présents à cette même période = $$\frac{\text{Nbre morts pendant les 15 derniers jours}}{\text{Nbre mis en place} - (\text{Nbre morts totaux} - \text{Nbre morts 15 derniers jours})} \times 100$$ - Si les animaux sont sexés (cas des dindes ou des canards maigres), les mortalités seront renseignées et les taux calculés pour chacun des 2 sexes séparément

Observations sur l'état du lot et commentaires complémentaires éventuels sur les mortalités	Il est important que cette rubrique soit renseignée dès lors qu'un événement particulier pouvant expliquer un taux de mortalité ou un retard de croissance s'est produit en cours d'élevage de la bande ; toute information pouvant éclairer et orienter les services vétérinaires d'inspection dans la conduite à tenir vis à vis d'un lot à l'abattoir doit être donnée par l'éleveur. Exemple : une panne de ventilateur liée à un événement climatique ou le passage d'un prédateur peuvent expliquer un taux de mortalité supérieur aux seuils fixés.
Analyses salmonelles	- Sont obligatoires pour toutes les espèces visées par le règlement (CE) n°2160/2003 ; ses arrêtés d'application précisent les modalités de mise en place des programmes de lutte contre les infections à *Salmonella* dans les ateliers de reproducteurs *Gallus gallus,* de poulets de chair et de dindes d'engraissement. - L'éleveur est tenu de s'assurer de la réalisation effective des prélèvements obligatoires conformément aux arrêtés de lutte visant les espèces soumises à dépistage. - La durée de validité du prélèvement doit être calculée à partir de la date de prélèvement. Cette durée dépend de l'obtention ou non d'une dérogation qui peut être soit en continu soit en tout plein/tout vide. - Pour toutes les espèces soumises à dépistage obligatoire, le rapport d'essai doit être joint à la fiche ICA.
Accidents, pathologies, traitement administrés sous ordonnances	
	Même remarque que pour le programme alimentaire : le tableau doit être intégralement renseigné s'il y a eu traitement ou barré en l'absence de tout traitement administré.
Enlèvement à destination de l'abattoir	
Nom de l'abattoir destinataire de ce lot	Cette information doit être renseignée par l'éleveur. Il doit mentionner le nom de l'abattoir destinataire du lot concerné par la fiche ICA.
Heure de validation de la fiche ICA	Cette indication doit permettre à tout moment de vérifier l'arrivée dans les temps de la fiche ICA – l'heure limite d'envoi de la fiche est fixée en concertation avec le SVI et est inscrite dans la procédure intégrée dans le PMS de l'établissement.
Enlèvements multiples	Cette rubrique doit permettre de visualiser la traçabilité de la bande. Les enlèvements multiples ou fractionnés concernent l'ensemble des enlèvements réalisés depuis la mise en place de la bande jusqu'au départ pour l'abattoir du dernier animal. Ainsi, tous les abattages successifs concernant la bande doivent être mentionnés même si les abattoirs destinataires ne sont pas tous identiques. Seul sera renseigné le nom de l'abattoir de destination du lot concerné par la fiche ICA.

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

<u>Cas des lots/bandes de plus de 250 animaux</u>

Espèce	Type de production	Sur le document de transmission de l'information sur la chaîne alimentaire		Constatations en *ante* ou *post mortem*	
		% 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) **Rappel : alerte immédiate si le taux évalué en début d'accrochage dépasse 5 %**	% total des retraits (RT+RP) **Rappel : alerte immédiate si le taux évalué en cours d'abattage dépasse 10 %**
Dindes/ dindons	**Chair**	≥4	≥15	≥1	≥4
	Réformes	≥2			
Gallus	**Chair** (autres que ci-dessous)	≥3	≥5	≥2	≥ 2
	Reproduction	≥2	≥15	≥2	≥5
	Ponte	≥5			
	Chapons/ Poulardes	≥2,5		≥0,5	≥2
Pintades	**Chair**	≥2	≥10	≥2	≥5
	Chapons		≥15	≥1	≥2
	Réformes			≥2	≥8
Cailles	**Chair**	≥2	≥10	≥0,5	≥3
	Réformes		≥15		≥5

Canards	**Maigres**	≥2	≥8	≥0,5	≥2
Oies	**Maigres**	≥2	≥8	≥2	≥2
Faisans	**Chair**	≥2	≥5	≥0,5	≥2
	Réformes		≥15	≥5	≥4
Perdrix	**Chair**	≥2	≥5	≥0,5	≥2
	Réformes	≥2	≥15	≥5	≥4
Pigeons	**Chair**	≥4	≥8	≥0,5	≥2
	Réforme	≥4	≥10		≥5
Lapins	**Chair**	≥4	≥20	≥0,5	≥4
	Réforme	≥2	≥15		≥8
Lièvres		≥4	≥35	≥0,5	≥2

	% mortalité totale élevage (période avant gavage)	**% mortalité totale gavage à la date d'envoi de l'ICA**	**% mortalité à réception (transport)**	**% du total retraits (RT + RP)**
Palmipèdes gras	≥5	≥ 5	**≥ 2**	≥2

ANNEXE III : Seuils de mortalité et de retrait (en nombre d'animaux selon l'effectif du lot abattu ou de la bande d'élevage) au-delà desquels l'exploitant d'abattoir doit impérativement alerter les services officiels de contrôle

Cas des lots ou bandes de moins de 250 animaux

	Sur le document de transmission de l'ICA : seuils en nombres d'animaux ou en % de l'effectif	
Effectif de la bande (au démarrage) dont sont issus les animaux destinés à l'abattoir	Mortalité dans les 15 derniers jours ou, pour les palmipèdes gras, mortalité pendant le gavage	Mortalité totale ou, pour les palmipèdes gras, mortalité totale pendant la période d'élevage (avant gavage)
0-50	3	5
51-150	5 %(1)	15 %(1)
151-250		

	Constatations en *ante* ou *post mortem* : seuils en nombres d'animaux ou en % de l'effectif	
Effectif du lot d'animaux livré à l'abattoir	Mortalité à réception (transport)	Retraits totaux
0-50	3	4
51-150	5 %(1)	8 %(1)
151-250		

(1) Pour calculer le seuil en nombre d'animaux, on arrondit vers le haut le calcul du % de l'effectif.
Exemple : 5 % de 130 = 6,5 → Le seuil est de 7 animaux sur un effectif de 130.