Ordre de service d'action

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE
L'ALIMENTATION

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**	**Instruction technique** **DGAL/SDSSA/2020-663** **29/10/2020**

Date de mise en application : Immédiate
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 4

Objet : Conduite à tenir dans les établissements d'abattage de volailles présentant des résultats non-conformes au regard du danger Salmonella spp

Destinataires d'exécution
DRAAF DAAF DD(CS)PP

Résumé : La présente instruction a pour objet d'orienter les services en charge des contrôles des établissements d'abattage de volailles sur la conduite à tenir en cas de non-conformités récurrentes sur les résultats d'analyse salmonelles sur les produits ou dans l'environnement

Textes de référence :-Règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
-Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
-Règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;

- Règlement (CE) n°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- Règlement (UE) n°2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques, modifiant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n°999/2001, (CE) n°396/2005, (CE) n°1069/2009, (CE) n°1107/2009, (UE) n°1151/2012, (UE) n°652/2014, (UE) 2016/429 et (UE) 2016/2031, les règlements du Conseil (CE) n°1/2005 et (CE) n°1099/2009 ainsi que les directives du Conseil 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE et 2008/120/CE, et abrogeant les règlements du Parlement européen et du Conseil (CE) n°854/2004 et (CE) n° 882/2004, les directives du Conseil 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE et 97/78/CE ainsi que la décision 92/438/CEE du Conseil (règlement sur les contrôles officiels) ;
- Directive 2003/99/CE du Parlement Européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur la surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques, modifiant la décision 90/424/CEE du Conseil et abrogeant la directive 92/117/CEE du Conseil ;
- Décision 2013/652/UE du 12 novembre 2013 concernant la surveillance et la présentation de rapports relatifs à la résistance aux antimicrobiens chez les bactéries zoonotiques et commensales
-Arrêté ministériel du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;
- Guide d'aide à la gestion des alertes d'origine alimentaire entre les exploitants de la chaîne alimentaire et l'administration lorsqu'un produit ou un lot de produits est identifié – Version révisée du 2 juillet 2009 ;
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2018-23 du 09/01/2018 relative aux critères microbiologiques applicables aux autocontrôles sur les viandes fraîches et carcasses de volailles ;
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-555 du 30/07/2019 relative aux modalités d'application de l'article 50 de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018, modifiant l'article L. 201-7 du Code rural et de la pêche maritime ;

Contexte 2
1. Eléments de bactériologie 2
2. Facteurs clés de maîtrise et points de contrôle en abattoir 4
2.1. Nettoyage et désinfection et aptitude au nettoyage (items B05 et B04) 4
2.2. Autres points de contrôle essentiels 5
2.2.1. Locaux et équipements 5
2.2.2. Maîtrise de la chaîne de production 7
2.2.3. Traçabilité et gestion des non-conformités 8
2.2.4. Gestion des déchets, des sous-produits animaux et des eaux usées 8
2.2.5. Gestion du personnel 8
2.3. Le contrôle interne et la vérification des mesures de maîtrise 9
2.4. La réduction des contaminations croisées dans l'abattoir 10
3. Prélèvements et analyses 11
3.1. Prélèvements obligatoires : Critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, définis dans le règlement (CE) n°2073/2005 11
3.2. Autres critères et analyses microbiologiques pouvant être mis en œuvre par l'exploitant et prévus dans le plan de maîtrise sanitaire (PMS) 12
3.3. Pré-requis devant être contrôlés concernant les prélèvements et analyses 12
4. Actions à mener par le professionnel lors de contamination en salmonelles 13
4.1. Plan d'action 13
4.2. Analyse des causes 13
4.3. Mesures de gestion 14
4.4. Notion de « lot » 14
4.5. Ecueils à éviter dans la gestion par le professionnel 15
5. Actions des SVI 16
5.1. Les constats 16
5.2. Les prélèvements officiels 16
5.3. Les suites 17
5.2.1. Suites administratives 17
5.2.2. Suites pénales 20
Conclusion 21

Annexe I : Classification des salmonelles
Annexe II : Critères microbiologiques applicables aux carcasses de volaille
Annexe III : Arbre décisionnel concernant les suites administratives
Annexe IV : Principales suites pénales adaptées à la présence récurrente de salmonelles en abattoir de volailles

Contexte

En 2018, 91 857 cas confirmés de salmonelloses humaines ont été déclarés dans l'Union européenne[1] avec un taux de mortalité de 0.19 %. *Salmonella spp.* est ainsi, derrière *Campylobacter spp.* (246 571 cas déclarés), le deuxième agent responsable de gastro-entérites bactériennes d'origine alimentaire. Par ailleurs, les salmonelles demeurent, en France et dans l'Union européenne, l'agent pathogène le plus fréquemment confirmé lors de Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC) : en 2018, elles ont été impliquées dans 35 % des TIAC pour lesquelles un agent pathogène a été identifié.

La présence des salmonelles en abattoir est suivie grâce à l'enregistrement obligatoire des résultats d'analyses d'autocontrôles par les professionnels sur un site dédié[2] et par un plan de surveillance réalisé une année sur deux par les Services vétérinaires d'inspection (SVI).

Par ailleurs, l'article 50 de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018, dite loi EGALIM, introduit l'obligation pour l'exploitant d'informer immédiatement la DD(CS)PP lorsqu'il considère que, sur la base d'un résultat d'autocontrôle défavorable, les produits sont susceptibles d'être préjudiciables à la santé humaine ou animale, même s'ils n'ont pas été mis sur le marché[3].

L'objet de cette instruction est d'orienter les services en charge des contrôles des établissements d'abattage de volailles sur la conduite à tenir en cas de non-conformités récurrentes sur les résultats d'analyse salmonelles sur les produits ou dans l'environnement.

1. Eléments de bactériologie

Le schéma en annexe I récapitule la classification des bactéries du genre Salmonella.

Chez les animaux à sang chaud, *Salmonella enterica enterica* est la principale sous-espèce rencontrée. Il existe plus de 2 600 sérotypes de Salmonella, dits aussi sérovars, divisés en deux groupes : les typhiques qui sont exclusivement humains (sérotypes Typhi et *Paratyphi*) et les non typhiques, qui sont des agents zoonotiques. **Tous les sérotypes non typhiques doivent donc être considérés comme potentiellement pathogènes pour l'Homme**. Les sérotypes Enteritidis et Typhimurium prédominent dans le domaine alimentaire, mais leur importance relative varie avec le temps et les régions du monde.

[1] https://www.ecdc.europa.eu/sites/default/files/documents/zoonoses-EU-one-health-2018-report.pdf

[2] Tous les abatteurs agréés de poulets de chair et/ou dindes doivent transmettre leurs résultats d'autocontrôles selon un format standardisé directement à l'adresse contact@donavol.fr (base de données DONAVOL).

[3] Cette disposition est codifiée à l'article L201-7 du code rural et de la pêche maritime

Les salmonelles sont capables de survivre dans l'environnement, sans se multiplier, pendant plusieurs mois, voire plusieurs années, en fonction du support, des conditions de température, du pH et de l'humidité de cet environnement[4]. Les niches « naturelles » constituent des réservoirs importants car les salmonelles y sont excrétées en grand nombre par l'intermédiaire d'animaux malades ou porteurs sains, pouvant ainsi contaminer les pâturages, les sols, l'eau ; elles y survivre pendant plusieurs mois. Le portage sain rend difficile la maîtrise de ce danger aussi bien en élevage qu'en abattoir. Les salmonelles sont capables de se multiplier dans des conditions de température de 5-6°C à 46-47°C avec un optimum de croissance à 35-37°C. Elles survivent également aux basses températures de réfrigération. **La congélation provoque une réduction des salmonelles (survie jusqu'à -23°C), la chaleur assure leur destruction (à partir de +50°C)**. Elles peuvent se développer à des pH allant de 5 à 9 avec un optimum à 7, mais peuvent survivre à des pH extrêmes. Elles se développent préférentiellement à des valeurs d'aw (activité de l'eau) allant de 0,945 à 0,999 (aliments à haute humidité comme viandes fraîches, fromage, œufs) mais leur survie est possible dans des produits déshydratés ayant une aw entre 0,3 et 0,5 (comme par exemple le chocolat). Les salmonelles sont relativement sensibles aux fortes teneurs en sel, néanmoins elles peuvent se retrouver dans des saumures et des produits de salaison. Enfin, elles sont sensibles aux rayonnements ionisants.

Le principal réservoir de Salmonella est le tractus gastro-intestinal des mammifères (porcs, bovins) et des oiseaux (volailles domestiques). La transmission à l'Homme se fait essentiellement par **la consommation d'aliments contaminés crus ou peu cuits** mais aussi par contamination croisée à partir d'une surface de travail contaminée par la salmonelle pendant la préparation de viandes ou d'aliments crus. **Les viandes de volailles seraient à l'origine de 7 % des TIAC à salmonelles en France**[5].

La prévalence des salmonelles en France est estimée à 0,52 % des élevages de poulets et dindes de chair (données 2018), avec une prévalence intra-élevage variant entre 5 et 40 % d'animaux excréteurs selon les études et le type de production[6]. La prévalence sur les carcasses de poulets de chair est estimée à 13 %, contre 19 % sur les carcasses de dindes de chair (données 2018, tous sérotypes confondus)[7]. En 2018, les sérotypes Indiana chez le poulet et Bredeney chez la dinde représentent respectivement 48,3 % et 55,3 % des sérotypes isolés.

Les connaissances actuelles ne permettent pas de quantifier avec précision la contribution relative de la positivité des animaux en élevage par rapport au rôle de la contamination par l'environnement d'abattage dans le statut final du produit par rapport à Salmonella, d'où l'importance de la prise en compte par l'exploitant de toutes les sources possibles.

---

[4] Anses, Fiche de description de danger biologique transmissible par les aliments : "Salmonella" - juin 2011.

[5] Santé Publique France, 2018

[6] Avis de l'Anses n°2015-SA-0088 du 6 janvier 2017 relatif à l'amélioration des plans de lutte officiels contre les salmonelles en aviculture, notamment en matière de dépistage.

[7] IT 2019-629 du 13/12/2019 : plan de surveillance de la contamination des carcasses de volailles par *Salmonella spp*. au stade de l'abattoir et de la résistance antibiotique des souches isolées -2020.

2. Facteurs clés de maîtrise et points de contrôle en abattoir

Pour rappel, le Paquet Hygiène impose aux opérateurs du secteur alimentaire de mettre en place un plan de maîtrise sanitaire (PMS), qui prend en compte les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures fondées sur l'HACCP. Il s'agit en particulier, pour les professionnels, de réaliser une analyse des dangers et de définir les moyens mis en œuvre de façon préventive pour garantir la maîtrise des dangers identifiés. L'abatteur doit donc définir dans son PMS les mesures pour garantir la maîtrise du danger Salmonella. La définition des facteurs de risque dans le PMS se fait généralement en utilisant la méthode des 5 M (main d'œuvre, milieu, matériel, matière, méthode) à chaque étape du process d'abattage. L'exploitant peut s'appuyer sur les guides de bonnes pratiques[8] existants qui proposent des mesures de maîtrise, notamment aux étapes du process les plus à risque vis-à-vis des salmonelles : qualité des lots reçus, échaudage, plumaison, éviscération et refroidissement...

L'expérience récente des référents nationaux abattoir (RNA) lors d'audits et d'appuis pour des établissements présentant une récurrence de salmonelles a également permis de préciser les étapes sensibles du process, les points indispensables de maîtrise pour l'abatteur et les non-conformités les plus fréquemment observées. Le fruit de ce travail a conduit les RNA à identifier des points de contrôle incontournables dans l'inspection des abattoirs concernés par ces problématiques de salmonelle. Ces points sont présentés ci-dessous et listés par item de la grille d'inspection complète pour en faciliter l'appropriation par les inspecteurs.

2.1. Nettoyage et désinfection et aptitude au nettoyage (items B05 et B04)

Deux points de défaillance majeure de maîtrise ont été identifiés dans tous les abattoirs concernés : le nettoyage et l'aptitude au nettoyage (maintenance des structures et des équipements).

Le nettoyage doit aboutir à des surfaces visuellement propres, c'est-à-dire sans résidu de matière organique (plumes, matières digestives, sang…) et sans biofilm[9]. L'absence de matière organique et de biofilm est un préalable incontournable à la désinfection, elle en conditionne directement l'efficacité. L'obtention de surfaces visuellement propres peut être difficile en abattoir de volailles du fait :

[8] Guides des bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP relatif à l'abattage des palmipèdes à foie gras, éviscération, découpe et conditionnement des produits crus issus de ces palmipèdes, GBPH relatif à la transformation des palmipèdes à foie gras dans les ateliers artisanaux et les ateliers à la ferme, GBPH relatif à l'abattage et la découpe des volailles maigres.

[9] Couche organique se formant à la surface du matériel humide. Les bactéries des biofilms sécrètent des polysaccharides qui adhèrent aux surfaces et protègent les bactéries contre les désinfectants. Le biofilm résiste au nettoyage et exige une action mécanique et/ou l'emploi de produits spécifiques (enzymatiques…). C'est une structure dynamique d'où les germes se détachent et peuvent venir contaminer d'autres structures et les produits.

- du défaut d'accès pour le nettoyage, notamment par une action mécanique, de certains équipements complexes et difficilement démontables ou de certaines surfaces ;
- de l'inaptitude au nettoyage des surfaces des locaux, équipements et matériels ;
- de procédures de nettoyage inadaptées ou mal appliquées ;
- de surfaces inaptes au nettoyage car dégradées ou devenues poreuses, facilitant l'installation pérenne des bactéries dans le milieu. L'aptitude au nettoyage est garantie par une maintenance préventive et curative effective et efficace, afin d'éviter l'apparition de toute niche environnementale dans laquelle les bactéries pourraient s'installer.

Une certaine habituation à un niveau de nettoyage insuffisant peut aussi s'installer chez le professionnel. Toute récurrence de salmonelle doit enclencher en premier lieu une évaluation de ces points.

2.2. Autres points de contrôle essentiels

Les points de contrôle suivants doivent permettre de vérifier l'absence de non-conformité ayant un impact sur la maîtrise du danger Salmonella. Les principales non-conformités observées lors des audits d'appui sont présentées ci-dessous.

2.2.1. Locaux et équipements

- **Conception et circuits de l'établissement (item B01)**

    - Croisement de circuits.
    - Non-respect de la marche en avant.
    - Défaut de sectorisation des différentes zones de production.
    - Défaut de conception des flux d'air, favorisant les contaminations aéroportées (exemple : flux d'air en provenance du secteur vif et de l'accrochage vers le secteur propre).
    - Extraction d'air insuffisante à l'origine de brouillard et/ou de condensation en phase opérationnelle : humidité ambiante propice au développement des bactéries, à la contamination croisée par les gouttes condensées sur des surfaces en surplomb des denrées, à l'accélération de la corrosion des matériaux…

- **Lutte contre les nuisibles (item B03) :**

    - Insuffisance du plan de lutte.
    - Traces de présence de nuisibles.

- **Maintenance (item B04) :**

- Absence ou défaut de mise en œuvre d'un plan de maintenance préventif incluant la prise en compte de la dégradation rapide (et donc de la nécessité de remplacement régulier) de certains matériels, notamment ceux devenant poreux tels que les doigts de plumeuses, les courroies d'entraînement..., et le maintien en état des surfaces (sols, murs, plafonds).
- Défaut de maintenance curative (réfection des zones endommagées, réparation ou renouvellement des équipements endommagés).

- **Nettoyage et désinfection (item B05) :**

  - Utilisation de produits de désinfection non prévus pour des Industries Agro-Alimentaires (IAA) (la fiche ANSES Salmonella[2] indique que tous les produits autorisés en IAA sont efficaces sur Salmonella en respectant les modalités d'utilisation recommandées).

  - Procédures de nettoyage et désinfection :

    - Non-respect des préconisations du fabricant pour l'utilisation des produits : température, dureté et pression de l'eau, temps d'action...
    - Equipements, matériels ou structures non pris en compte lors des opérations de nettoyage et de désinfection, ou nettoyés à des fréquences insuffisantes (exemples : doigts des plumeuses, superstructures et matériels en surplomb de la chaîne, bras morts, face interne des buses délivrant de l'eau en cours de process notamment celles des plumeuses, des automates d'éviscération, des doucheuses… La formation de biofilm sur la face interne des buses est fréquente).
    - Mauvaise qualité du nettoyage et désinfection des cages de transport des animaux vivants et des véhicules de transport. Pour éviter la dissémination des salmonelles entre les élevages, l'exploitant devrait notamment prévoir un contrôle systématique de l'efficacité du nettoyage et désinfection des cages et véhicules amenant à l'abattoir des lots de volailles avec ICA positive pour salmonelle.

  - Méthode de nettoyage et de désinfection, effectivité et efficacité :

    - Non-respect des procédures.
    - Insuffisance des opérations de prélavage (dégrossis) et de l'action mécanique de nettoyage : largeur des buses du nettoyeur haute pression inadaptée, absence d'action mécanique manuelle sur les matériels le nécessitant, présence de restes de matières organiques et de biofilms en fin de nettoyage et avant la désinfection.
    - Brumisation de particules contaminant les produits lors du rinçage des machines (cas du lavage haute pression en l'absence de carène). Projections de salissures ou d'eau souillée lors de la réalisation des opérations de nettoyage et de désinfection en cours de production y compris à la suite d'une maintenance curative d'urgence en phase opérationnelle.

- Constat de structures, d'équipements, ou de petits matériels (caisses, chariots...) sales.
- Contamination croisée lors du ressuage des carcasses par contact direct, gouttes contaminées tombant sur les produits ou surfaces en contact des denrées, ou contact avec des surfaces, des chariots ou des cagettes / caisses mal nettoyées (laveuse de caisses sale ou inefficace…)
- Constat de présence de biofilm.

2.2.2. Maîtrise de la chaîne de production

- **Diagrammes de fabrication et analyse des dangers (item C01)**

  - Absence de prise en compte du danger Salmonella.

- **Contrôle à réception et conformité des matières premières (item C03)**

  - Absence ou défaut de contrôle à réception.
  - Constats d'animaux sales, blessés (ailes cassées, hématomes...) ou agités. Le stress du ramassage et du transport peut provoquer une hausse de la prévalence d'animaux excréteurs pendant le transport, augmentant la contamination de la peau et des plumes des animaux du lot.
  - Défaut de repérage et de traçabilité des lots à partir des fiches ICA.
  - Mauvais ordonnancement de l'abattage en fin de journée voire en fin de semaine des lots au regard de leur statut salmonelle et de leur propreté.
  - Défaut de définition et d'application des conditions associées aux abattages des lots positifs : sur acceptation du vétérinaire officiel / pas d'attente en vif / fin de journée / fin de semaine et nettoyage / désinfection renforcée.

- **Mesures de maîtrise de la production (item C04)**

  - Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires :

    - Absence ou défaut de suivi et de maîtrise de la température des enceintes frigorifiques.

  - Autres mesures de maîtrise de la production :

    - Echaudage : absence de définition d'une fréquence de vidange des cuves d'échaudage.
    - Plumaison : lésions sur la carcasse dues à la plumeuse ; contaminations depuis les éléments en surplomb (crochets et chaîne, carénages, plafonds...).
    - Eviscération : rupture de l'intestin lors de l'ouverture du cloaque ou lors de l'éviscération notamment lorsqu'elle est automatique, en cas de défaillance du

réglage de l'automate ; contamination par la main souillée de l'opérateur lors d'éviscération manuelle (insuffisance du lavage des mains).
  - Lavage post-éviscération : lavage non effectif et/ou non efficace ; contamination croisée des carcasses ; dispositif de douchage mal orienté avec contamination de la carcasse par écoulement depuis les pattes ou une structure souillée.
  - Refroidissement rapide : contamination de l'eau utilisée pour le refroidissement des carcasses en *spin chiller* (refroidissement dans de l'eau à contre-courant).

- **Gestion de l'eau propre et de l'eau potable (item C05)**

  - Qualité microbiologique non conforme de l'eau utilisée en cours de process dans les plumeuses, dans les différents modules d'éviscération, lors du douchage des carcasses...
  - Défaut d'approvisionnement en eau chaude pour le nettoyage, la stérilisation des matériels…

- **Conformité des produits finis (item C06)**

  - Carcasses présentant des plumes et/ou des souillures visibles.

2.2.3. Traçabilité et gestion des non-conformités

- **Réactivité (item D02)**

  - Réactivité insuffisante dans l'analyse des causes en cas de non-conformités des résultats des autocontrôles microbiologiques.
  - Défaut d'information du service d'inspection.

2.2.4. Gestion des déchets, des sous-produits animaux et des eaux usées

- **Gestion des déchets (item E01)**

  - Flux des eaux usées durant le nettoyage propice à la re-contamination d'une zone nettoyée.
  - Flux des eaux usées durant l'abattage propice à la contamination. Exemple : l'eau de la plumeuse qui vient contaminer le secteur propre.

- **Gestion des sous-produits animaux – SPAN (item E02)**

  - Constat de contaminations croisées entre produits et SPAN.

2.2.5. Gestion du personnel

- **Hygiène et équipements du personnel (item F01)**

- Circulation entrainant des contaminations croisées.
- Non-respect des bonnes pratiques d'hygiène entraînant des contaminations croisées des carcasses lors des manipulations.
- Défaut de port de tenues adaptées permettant d'éviter les contaminations croisées notamment par le personnel polyvalent (responsables de chaîne, équipe qualité, maintenance ...)
- Défaut d'entretien des tenues du personnel et conditions de stockage inadaptées.
- Equipements de nettoyage désinfection absents ou non fonctionnels (par exemple absence de stérilisateur ou de lave-main accessible pour l'opérateur situé au poste d'éviscération manuelle).

- **Formation et instructions à disposition du personnel (item F02)**

  - Défaut de formation des opérateurs de nettoyage.
  - Instructions pour le nettoyage et la désinfection peu claires, ou incomplètes.

2.3. Le contrôle interne et la vérification des mesures de maîtrise

La mise en œuvre du contrôle interne est essentielle à chaque étape critique du process. Il a pour but de s'assurer de l'effectivité et de l'efficacité des procédures du PMS. Il comprend la surveillance et la vérification des procédures du PMS, et la mise en œuvre d'actions correctives adaptées dans un objectif d'amélioration continue.

Un contrôle interne non pertinent, non effectif ou non exploité a été constaté dans la plupart des établissements présentant des dérives dans leurs résultats d'autocontrôles microbiologiques.
Pour la partie nettoyage et désinfection, ont été constatés :

- un défaut de contrôle de l'efficacité des procédures, de contrôle visuel pré-opérationnel de la propreté de l'abattoir ET de contrôle de l'effectivité des procédures (modalités de nettoyage et de désinfection réellement mises en œuvre) ;
- un défaut de contrôle de l'effectivité et efficacité du nettoyage par les nettoyeuses automatiques : laveuses de crochets, de caisses produits, de caisses de transport d'animaux vivants... ;
- un défaut de réactivité ou d'exploitation des audits externes de l'entreprise ;
- un défaut d'exploitation des résultats du contrôle interne pour améliorer le plan de nettoyage et de désinfection.

Aux autres étapes du process, il a par exemple été constaté :

- un défaut de surveillance de l'éviscération (surveillance des souillures, calibrage des machines), de la qualité de la plumaison ;
- un défaut de surveillance de la qualité microbiologique de l'eau ;

- un défaut de contrôles internes des modules et automates au cours du process : état de fonctionnement, efficacité et absence de souillures générées ;
- un défaut de modification du plan de maintenance préventif suite aux contrôles internes, pour adapter par exemple la fréquence de changement de certains matériels (doigts de plumeuse...).

2.4. La réduction des contaminations croisées dans l'abattoir

L'expérience des audits RNA montre que certaines pratiques ont un effet bénéfique sur la maîtrise du danger salmonelle en abattoir et peuvent être encouragées. Ces pratiques permettent notamment de réduire les contaminations croisées dans l'abattoir, il s'agit de :

- pour l'étape échaudage :
  - la recherche et élimination des bras morts dans les cuves d'échaudage ;
  - l'utilisation de plusieurs bacs d'échaudage successifs à contre-courant permettant de créer un gradient de concentration des germes ;
  - la montée en température la plus rapide possible ;
  - le maintien de la température la plus élevée possible (compatible avec une plumaison de qualité) ;
- pour l'étape plumaison :
  - la maîtrise du réglage pour éviter d'endommager la peau ;
  - l'évacuation des plumes sans retour en arrière ;
- pour l'étape éviscération :
  - la maîtrise du réglage des automates lors d'éviscération automatique ;
  - l'ouverture du cloaque sans rupture intestinale ;
- pour les opérations de nettoyage et de désinfection :
  - le plan de nettoyage et de désinfection intégrant la prévention et le traitement des biofilms par action mécanique et/ou enzymatique ;
  - la présence d'équipements de nettoyage dédiés par zone (utilisation de code couleur pour les raclettes par exemple) ;
  - le séquençage du nettoyage avec organisation dans le temps et dans l'espace des opérations de nettoyage et de désinfection permettant d'éviter les re-contaminations ;
  - la présence de structures facilement démontables pour être nettoyées (réflexion menée en collaboration avec l'équipementier) ;
- la fréquence de vidange des bacs d'eau (échaudage, électronarcose) définie et adaptée à l'activité avec des changements en cours d'abattage ou a minima en fin de journée ;
- l'élimination des équipements inutiles en surplomb ou non de la chaîne : équipements obsolètes, matériels divers… ;
- la prévention de tout type de projections (plumes, matières digestives, eau souillée…) notamment sur les structures hautes difficiles à nettoyer ou moins accessible (plafonds, …) et sur les produits.

3. Prélèvements et analyses

Les analyses microbiologiques font partie des éléments destinés à valider, surveiller et vérifier l'efficacité d'un PMS.

Des prélèvements peuvent ainsi être effectués sur les produits (peaux de cou ou produits finis) ainsi que sur l'environnement (surfaces). Certains prélèvements sont rendus obligatoires par la réglementation.

3.1. Prélèvements obligatoires : Critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, définis dans le règlement (CE) n°2073/2005

En matière de salmonelles, les critères microbiologiques réglementaires s'appliquant aux carcasses et viandes fraîches de volailles sont (annexe II et instruction technique 2018-23) :

- Pour les poulets de chair et les dindes, un critère d'hygiène des procédés relatif à *Salmonella spp* : analyses sur peaux de cou en sortie de ressuage.
- Pour les reproducteurs de *Gallus gallus*, les poules pondeuses, les poulets de chair, les reproducteurs de dindes et dindes d'engraissement, un critère de sécurité relatif à *Salmonella* Enteritidis, *Salmonella* Typhimurium et au variant monophasique de *Salmonella* Typhimurium *1,4,[5],12:i:-* : analyse sur les produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation.
- Pour les autres espèces de volailles, notamment les palmipèdes et pintades, il n'y a pas de critère imposé par le règlement (CE) n°2073/2005.

Les établissements d'abattage concernés sont ceux entrant dans le champ d'application du règlement (CE) n°852/2004, qu'ils soient agréés ou non. Les établissements d'abattage de volailles non agréés (EANA) sont donc également soumis à l'application de ces critères microbiologiques.

En cas de dépassement des critères d'hygiène des procédés, les exploitants doivent mettre en œuvre les mesures préventives et correctives imposées par le règlement : amélioration de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédé, de l'origine des animaux et des mesures de biosécurité dans les exploitations d'origine. Lors de dépassement de critères de sécurité, des mesures sur les produits doivent également être mises en œuvre.

Il convient de se référer aux instructions en vigueur relatives aux critères microbiologiques applicables aux autocontrôles sur les viandes fraîches et carcasses de volaille, aux modalités d'application de l'article 50 de la loi n°2018-938 du 30 octobre 2018[10], modifiant l'article L.

[10] Instruction DGAL/SDSSA/2019-555

201-7 du Code rural et de la pêche maritime et au guide de gestion des alertes d'origine alimentaire.

3.2. Autres critères et analyses microbiologiques pouvant être mis en œuvre par l'exploitant et prévus dans le plan de maîtrise sanitaire (PMS)

Indépendamment de ces critères réglementaires, l'exploitant peut mettre en œuvre d'autres recherches microbiologiques incluant les salmonelles, sur la base de son analyse de risque ou selon un cahier des charges client. Il peut s'agir :

- d'analyses équivalentes aux critères d'hygiène et de sécurité, pour les espèces non concernées (autres que *Gallus* et dindes) ;
- d'analyses sur les produits finis ;
- d'analyses de l'environnement (surfaces) afin par exemple de valider un plan de nettoyage et de désinfection ou d'en vérifier l'efficacité.

Idéalement, le protocole de contrôle de surface devrait être pré-établi (même nombre et mêmes surfaces contrôlées répétées à une fréquence définie) et fixe sur le long terme en insistant dans un premier temps sur les surfaces et équipements en contact avec les produits, salle par salle, juste avant le démarrage de la chaîne, afin de modifier le plan de nettoyage et de désinfection le cas échéant. Après plusieurs résultats négatifs, les prélèvements pourront concerner les surfaces plus éloignées (structures de chaînes et extracteurs d'air…) et après redémarrage de la chaîne.

La procédure doit être décrite dans le PMS. Elle comprend le plan d'échantillonnage prévu, la définition de valeurs cibles et de limites critiques permettant de distinguer l'acceptable de l'inacceptable ainsi que les actions correctives à mettre en œuvre, sur le produit et le process, en cas de résultats non satisfaisants.

Il est à noter que dans toutes les filières, qu'il existe ou non des critères microbiologiques réglementaires et/ou des critères microbiologiques définis par l'exploitant, le danger *Salmonella spp.* en tant que danger reconnu doit être pris en compte dans le PMS. Ce dernier doit prévoir systématiquement des mesures de maîtrise.

3.3. Pré-requis devant être contrôlés concernant les prélèvements et analyses

Certains points concernant les prélèvements et analyses nécessitent d'être contrôlés :

- Les prélèvements réglementairement obligatoires sont réalisés en adéquation avec la réglementation : modalités, fréquence, …
- Les prélèvements sont réalisés en respectant la procédure prévue dans le PMS et par une personne formée ;

- Les modalités de conservation des prélèvements avant et pendant leur expédition sont respectées et la chaîne du froid es assurée ;
- Les résultats sont interprétés et exploités de manière adéquate, par exemple avec des cartes de contrôle.

Pour les analyses de peaux de cou, la méthode de référence est la méthode EN/ISO 6579-1. En cas d'utilisation d'une méthode alternative, il convient de vérifier qu'elle est validée suivant la norme 16140[11] et donc qu'elle présente les mêmes performances que les méthodes officielles. Cette vérification s'avère particulièrement pertinente en cas de discordance entre les résultats du contrôle officiel et les autocontrôles du professionnel.

4. Actions à mener par le professionnel lors de contamination en salmonelles

En cas d'isolement de salmonelles dans l'abattoir ou sur les produits, l'abatteur doit mettre en place un plan d'actions, comprenant une analyse des causes et la mise en place de mesures de gestion.

4.1. Plan d'action

Il appartient au professionnel de **déclencher un plan d'actions dès que la bactérie est isolée dans l'environnement, même si les analyses sur les peaux de cou n'ont pas détecté de présence de salmonelles, et même si les sérotypes n'appartiennent pas à un des sérotypes relevant d'un critère de sécurité** (Typhimurium, variant monophasique de Typhimurium S. 1,4,[5],12:i:- et Enteritidis). Des analyses positives doivent conduire à vérifier l'effectivité des mesures de maîtrise et à renforcer le plan d'échantillonnage des analyses selon la source suspectée de la contamination. **Le renforcement du plan de prélèvements ne doit pas se substituer à l'évaluation de la maîtrise des prérequis rappelés au point 2, notamment le nettoyage et la désinfection, la maintenance et la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène.** Le plan d'échantillonnage vient en **complément** et doit être réfléchi pour aboutir à une stratégie d'échantillonnage avec un double objectif : identification de la source de la contamination puis preuve de l'efficacité des mesures mises en œuvre.

4.2. Analyse des causes

Concernant l'identification de la source, l'abatteur doit chercher à identifier si la **contamination** est **externe** (ponctuelle ou réitérée, mais toujours apportée par les animaux vivants, par exemple lorsque les résultats des prélèvements de « peaux de cou » réalisés sur un

[11] https://nf-validation.afnor.org/domaine-agroalimentaire/salmonella/

élevage donné sont toujours positifs avec le même sérotype) **ou interne** et liée à la survie des germes dans l'environnement (salmonelles résidentes, lorsque les résultats des prélèvements sont indépendants de l'élevage, mais toujours avec le même sérotype). L'analyse des fiches ICA et le génotypage des souches isolées sont des points clés pour cette détermination. Le génotypage, qui consiste en une analyse du matériel génétique de la bactérie, peut être réalisé par diverses techniques de laboratoire et notamment aujourd'hui par séquençage complet du génome (*WGS – whole genome sequencing*). Le génotype permet une discrimination entre les souches bactériennes au sein d'un même sérotype. Ainsi, lorsque plusieurs salmonelles de même sérotype découvertes à l'abattoir présentent également un génotype très similaire, il est probable qu'il s'agisse d'une seule et même souche bactérienne. Cette information participe à la détermination de la source de contamination en orientant vers une salmonelle résidente et en excluant des contaminations régulières provenant de différents élevages.

L'analyse des causes pourra être réalisée selon la méthode des 5 M en se focalisant notamment sur les éléments présentés dans la section 2. Les mesures de gestion associées aux causes identifiées devront être mises en œuvre.

4.3. Mesures de gestion

Le professionnel doit également mettre en œuvre des actions sur les produits lors du dépassement d'un critère de sécurité conformément aux exigences des règlements (CE) n°2073/2005 et 178/2002. Ces critères s'appliquent aux produits mis sur le marché pendant toute leur durée de conservation. Une information de l'ensemble des clients ayant reçu des produits du lot concerné est donc indispensable, ainsi que l'information des autorités compétentes selon les modalités prévues par le guide de gestion des alertes. Ces mesures peuvent impliquer le retrait des produits du lot incriminé, un traitement thermique dans un établissement agréé ou le déclassement des carcasses en sous-produits animaux.

4.4. Notion de « lot »

Conformément à l'article R 412-3 du code de la consommation, il appartient au professionnel de préciser dans son PMS, pour chaque situation de non-conformité et selon son analyse de risques, quelle est la constitution d'un lot.

Le lot est défini à l'article 2 point e) du règlement (CE) n°2073/2005 comme « un groupe ou une série de produits identifiables obtenus par un procédé donné dans des conditions pratiquement identiques et produits dans un endroit donné et au cours d'une période de production déterminée ». L'article 14 du règlement (CE) n°178/2002 stipule : « lorsqu'une denrée alimentaire dangereuse fait partie d'un lot ou d'un chargement de denrées alimentaires de la même catégorie ou correspondant à la même description, il est présumé que la totalité des

denrées alimentaires de ce lot ou chargement sont également dangereuses, sauf si une évaluation détaillée montre qu'il n'y a pas de preuve que le reste du lot ou du chargement soit dangereux ». L'analyse de risque du professionnel pour définir la constitution du lot devrait tenir compte de l'origine des contaminations :

- Cas des contaminations des animaux en élevage : dans ce cas les unités d'un lot d'élevage sont en général homogènes à l'abattoir. Les animaux à ICA positive salmonelle constituent un même lot et doivent impérativement être abattus en fin de chaîne.
- Cas des contaminations liées à l'outil industriel : c'est notamment le cas lors d'analyses non conformes sur l'environnement dans l'abattoir avec récurrence de salmonelles du même sérotype. Dans cette situation il semble pertinent de constituer le lot avec les produits fabriqués entre deux opérations de nettoyage-désinfection. Dans le cas contraire, la taille du lot défini doit être argumentée par le professionnel.

Tous les abattoirs, confrontés **ou non** à une problématique liée aux salmonelles, doivent définir et justifier dans leur PMS la notion de lot concerné par une action sur le produit en cas de détection d'une salmonelle critère de sécurité, et cela pour les différentes origines possibles de contamination (surfaces de l'abattoir ou élevage). Un test de traçabilité pourra être utilement réalisé par le SVI afin d'évaluer la capacité de l'abatteur à tracer les produits issus de ce lot et de valider avec lui la taille du lot qui sera concerné en cas de gestion à l'abattoir.

4.5. Ecueils à éviter dans la gestion par le professionnel

Le retour d'expérience des RNA permet d'attirer l'attention sur plusieurs écueils à éviter dans la gestion des contaminations en salmonelles en abattoir :

- la multiplication de prélèvements sans stratégie, sans objectif ou sans autre objectif que de s'appuyer sur des résultats pour commercialiser les produits, et sans action sur la source ;
- la multiplication de prélèvements de surface alors que le nettoyage n'est pas maîtrisé : constat de présence de biofilms, de matières organiques lors des contrôles en post-nettoyage… ;
- la multiplication de prélèvements sans analyse ni action sur les étapes du process et les mesures de maîtrise transversales ;
- l'absence d'action parce que la présence de *Salmonella* est détectée uniquement dans l'environnement et pas sur les peaux de cou ;
- l'absence d'action lors de présence de *Salmonella* autre que Typhimurium, ou *variant monophasique de* Typhimurium *1,4,[5],12:i:-* ou Enteritidis ;
- l'absence d'action lors d'analyses n'ayant pas mis en évidence de salmonelles sur produits finis, alors que des analyses ont détecté des salmonelles sur des peaux de cou. Ce cas doit mener à une analyse des causes et au renforcement de l'échantillonnage.

- la création arbitraire par l'exploitant d'abattoir de « sous-lots » sans pertinence vis-à-vis de la ou des sources de contamination identifiées, généralement dans le seul but de limiter la quantité de produits devant faire l'objet de mesures en cas de résultat positif.

5. Actions des SVI

5.1. Les constats

La mise en œuvre de suites adaptées nécessite la réalisation de constats précis. Ceux-ci seront effectués lors des inspections ciblées notamment pré-opérationnelles (indispensables), et lors d'inspections complètes. Les inspections doivent porter en particulier sur l'état des locaux, le nettoyage désinfection et le fonctionnement. Des contrôles pré-opérationnels visuels renforcés et le contrôle opérationnel de la réalisation du nettoyage et de la désinfection, donc de l'application des procédures, par le service d'inspection sont **indispensables**. Des grilles d'inspections détaillées sont disponibles sur l'intranet.

La maîtrise des salmonelles ne fait pas appel à des mesures spécifiques au germe. L'approfondissement des causes d'apparition et/ou de persistance des salmonelles ne se fait qu'après avoir constaté l'absence de non-conformité liée à l'état des locaux (aptitude au nettoyage), liée au nettoyage et à la désinfection, et à l'ensemble des prérequis et du fonctionnement. Il est donc impératif de faire des constats sur ces points, la méthode des 5 M en constituant une approche appropriée.

Le SVI ne doit néanmoins pas se substituer au professionnel dans l'analyse des causes de la contamination.

5.2. Les prélèvements officiels

Des prélèvements peuvent aussi être effectués par la DD(CS)PP en tant que contrôles officiels. Il conviendra d'informer le professionnel lors de la réalisation de ces prélèvements afin de lui permettre, s'il le souhaite, de bloquer les lots prélevés. Lors de résultats non conformes, la DD(CS)PP devra impérativement informer l'exploitant afin que ce dernier mette en place les mesures de gestion prévues.

Néanmoins, pour éviter tout risque de litige, et hors cadre juridique l'autorisant, il est préférable que les souches issues des contrôles officiels ne soient pas mises à disposition des opérateurs pour des usages d'épidémiologie privés (par exemple génotypage).

5.3. Les suites

Les suites appropriées doivent être mises en œuvre pour le retour à la maîtrise du professionnel et ne pas engager inutilement la responsabilité du service d'inspection. La politique des suites en sécurité sanitaire des aliments est définie dans l'instruction DGAL/SDSSA/2019-707 (ou ses mises à jour). Une attention particulière doit être portée à ces suites qui peuvent rapidement conduire :

- soit à ce que le SVI se substitue à l'abatteur dans la gestion de la situation qui relève pourtant sans ambiguïté de la responsabilité première de ce dernier ;
- soit à ce que le SVI fixe des obligations de résultats inatteignables malgré la bonne volonté de l'abatteur, et qui conduirait à devoir suspendre l'activité de l'établissement alors que la situation s'améliore même si elle n'est pas encore redevenue conforme.

5.2.1. Suites administratives

Les suites administratives doivent être adaptées aux constats et proportionnées en fonction du niveau de risque pour la santé publique. Un arbre de décision sur les suites administratives à mettre en œuvre est présenté en annexe III. Les suites mises en œuvre doivent respecter la forme des actes administratifs (contradictoire, voie et délai de recours, compétence juridique du signataire, motivation en droit et en fait…).

- **Suites administratives non décisionnelles :**

Les suites administratives non décisionnelles (avertissement ou rappel réglementaire) seront réservées aux situations dans lesquelles l'établissement ne présente pas ou n'est pas susceptible de présenter une menace pour la santé publique.

L'avertissement pourra par exemple être utilisé lorsque la présence de salmonelle n'est identifiée que dans l'environnement d'abattage à l'exception des carcasses. L'avertissement est d'autant plus justifié si des anomalies mineures sont détectées dans le plan de nettoyage et de désinfection de l'établissement, dans son application ou dans sa vérification.

Le suivi de ces non-conformités doit impérativement être réalisé. Il s'agira notamment de vérifier que l'exploitant met en place des mesures pour explorer et corriger cette situation.
Dans tous les cas à l'issue du suivi :

- soit la non-conformité est clôturée (bilan sur le cahier de liaison ou sur la fiche de non-conformité, ajout de ce point dans le rapport suivant ou dans le compte-rendu d'une réunion avec l'abatteur) ;
- soit des mesures complémentaires sont mises en œuvre. L'absence de réactivité du professionnel doit conduire à faire évoluer la suite donnée. Il sera ainsi mis en place une suite décisionnelle si l'absence de retour à un niveau de maîtrise satisfaisant est susceptible de présenter un danger pour la santé publique. En l'absence de menace de

l'établissement pour la santé publique, des mesures pénales peuvent être déployées si la non-conformité est constitutive d'une infraction (voir annexe IV).

En cas de maintien d'une situation non conforme et en l'absence de suite ou de suivi par le service, la responsabilité pénale de l'administration pourrait être mise en cause.

- **Suites administratives décisionnelles :**

Ces suites portent à la fois sur le process :

- mise en demeure sur la base de l'article L.233-1 du CRPM ;
- suspension partielle ou totale d'activité puis fermeture de l'établissement sur la base de l'article L.233-1 du CRPM ;
- suspension partielle ou totale puis retrait d'agrément sur la base de l'article L.233-2 du CRPM ;

et sur les animaux ou les produits :

- demande de différer l'abattage d'un lot ou refuser son arrivée à l'abattoir (Règlement (CE) n°2019/627, art. 43.6[12]),
- demande de retrait en lien avec la gestion d'une alerte ;
- consigne de denrées (article L.231-2-2 du CRPM).

Concernant les suites « process », la mise en demeure est une suite adaptée en l'absence d'urgence. Avant sa notification, il est impératif de hiérarchiser les demandes et de fixer des résultats observables de façon à pouvoir évaluer de façon objective l'évolution de la situation et clôturer ou accroitre la suite.

La mise en demeure ne devrait pas porter sur des obligations de moyens qui relèvent de la seule responsabilité de l'exploitant (par exemple mise en demeure d'utiliser tel produit de désinfection, de condamner une porte d'accès à l'atelier, de modifier le circuit d'eau alimentant les plumeuses, …). Il convient de privilégier des obligations de résultats pouvant être objectivés (par exemple mise en demeure d'assurer le nettoyage et la désinfection corrects des locaux avec une vérification permettant de démontrer la maîtrise des opérations). De la même manière, la mise en demeure peut obliger l'exploitant à définir une stratégie de prélèvements pour explorer les causes de la contamination mais elle ne devrait pas imposer les points de prélèvement dont le choix relève de l'exploitant, mais dont il devra démontrer la pertinence au SVI. Enfin, il est souvent peu efficace de mettre en demeure l'exploitant de ne plus avoir de résultat positif pour salmonelle dans un délai fixé. En effet, la présence de salmonelle après l'échéance obligerait à

[12] Le vétérinaire officiel impose les conditions dans lesquelles les animaux sont traités dans le cadre d'un plan spécifique d'éradication ou de lutte contre une maladie donnée, telle que la brucellose ou la tuberculose, ou des agents zoonotiques comme les salmonelles, sous sa supervision directe. Les autorités compétentes déterminent les conditions dans lesquelles ces animaux peuvent être abattus. Ces conditions visent à réduire au minimum la contamination des autres animaux et des viandes des autres animaux.

suspendre l'activité même si l'exploitant a été réactif et que plusieurs points de contamination ont déjà été corrigés.

La mise en demeure fondée sur l'article L.233-1 du CRPM ne peut être mise en œuvre que si l'établissement est susceptible de présenter une menace pour la santé publique ou en présente une, ce qui est notamment le cas en l'absence de réaction de l'exploitant, quand la présence de salmonelle dans l'environnement est récurrente, ou si le produit lui-même est contaminé.

Ce critère pourra être caractérisé par exemple par :

- la présence répétée et non corrigée de salissures visibles sur des structures et matériels en contact avec les denrées ;
- la présence de denrées souillées : constat de matières fécales sur les produits finis ou intermédiaires ;
- des analyses non conformes sur les produits ou des résultats d'analyses microbiologique dans l'environnement avec une tendance à l'augmentation non maîtrisée ;
- l'entretien insuffisant des locaux et des équipements (préciser la zone) inaptes au nettoyage et à la désinfection …
- des résultats non conformes pour un critère d'hygiène, de façon répétée, avec une tendance à l'augmentation sans mesure corrective efficace, démontrant l'absence générale de maîtrise.

La même mise en demeure pourra fixer des délais différents en fonction des mesures prévues. Il peut ainsi être demandé très rapidement des mesures sur le fonctionnement (adaptation de la cadence, mise en place d'un poste supplémentaire, d'un renforcement du nettoyage…) ayant un effet compensatoire, avant de demander des travaux ou une mise en conformité de matériel. Il est également important d'exiger que l'exploitant réalise une analyse des causes. Les autres mesures seront adaptées à la situation et pourront combiner des éléments de structure (réparation de surfaces, de matériels…) et de fonctionnement (amélioration du résultat du nettoyage et de la désinfection, amélioration de l'éviscération, maintenance…) ainsi que sur le contrôle interne et l'exploitation des résultats. Il est rappelé qu'il est de la responsabilité du professionnel de démontrer le retour à la maîtrise sanitaire de la production et l'absence de danger présenté par les denrées qu'il met sur le marché. Les délais fixés seront adaptés pour permettre la correction des anomalies sans mettre en jeu la santé publique. Un suivi régulier sera assuré par le service.

Il est vivement recommandé d'accompagner cette suite d'une présentation en réunion avec le professionnel qui facilitera aussi la compréhension de la mesure et des attentes du service.

Le recontrôle sera programmé immédiatement après la fin de l'échéance et au fil de celles-ci en cas d'échéances multiples. Le fait de laisser un délai trop long avant le recontrôle (plus d'une semaine pour une mise en demeure d'un mois par exemple) serait de nature à engager la responsabilité pénale de l'administration en cas d'incident au cours de cette période.

Il n'est pas possible de prolonger une mise en demeure au-delà de la date butoir (sauf pendant le délai du contradictoire, et après réception d'arguments recevables du professionnel) : la mesure envisagée par la mise en demeure en absence de remise en conformité (suspension d'activité totale ou partielle sur la base de l'article L.233-1 du CRPM) devra être mise en œuvre ; à défaut, une suite pénale, pour non-respect d'une mise en demeure, peut être engagée. Il est donc important de bien anticiper sur l'échéance de la décision et de prévenir en amont l'autorité préfectorale (qui dispose des pouvoirs de suspension d'activité et de retrait d'agrément) afin de l'informer de cette possibilité à l'issue de la première procédure.

En cas d'urgence et de menace pour la santé publique, cette mesure sera mise en œuvre immédiatement, sans procédure contradictoire ni mise en demeure préalable, comme le prévoit l'article L.233-1 du CRPM. Dans ce cas, il est impératif que la notification ait lieu le jour même des constats pour pouvoir viser l'urgence. Une remise en mains propres, ou par les forces de l'ordre est alors à privilégier.

Si la menace pour la santé publique n'est pas caractérisée, mais que l'établissement présente un grave défaut de maîtrise du process lié à la méconnaissance de la réglementation lui ayant permis d'obtenir son agrément (paquet hygiène, arrêté du 8 juin 2006, arrêté du 18 décembre 2009…), une procédure contradictoire, ou en urgence le cas échéant, de suspension partielle ou totale d'agrément sera mise en œuvre sur la base de l'article L.233-2 du CRPM.

Il ne faut pas négliger les mesures pouvant être prises en urgence face à un constat, oralement dans un premier temps au cours de l'inspection. On conservera une trace écrite, notifiée à l'abatteur de la mise en œuvre de la mesure. Par exemple, le constat en pré-opérationnel de structures sales destinées au contact des denrées doit conduire à différer le début de l'abattage jusqu'à obtention de structures propres. Cette décision sera ensuite reportée dans un document écrit, remis à l'abatteur, y compris après remise en conformité.

5.2.2. Suites pénales

Les mesures pénales doivent être en cohérence avec les suites administratives. Il est rappelé l'obligation de transmettre les délits constatés au procureur de la République (article 40 du code de procédure pénale). Concernant les autres infractions, les suites pénales devront prendre en compte leur gravité et leur répétition en lien avec la politique pénale du procureur. En cas de risque pour la santé publique, une suite pénale permet aussi d'obtenir un appui de l'autorité judiciaire dans l'application des suites administratives. Cette démarche peut aussi limiter le risque pénal de l'administration, le parquet étant informé du dossier (il est d'ailleurs recommandé de demander, via le correspondant pénal de la DD(CS)PP, à être reçu par le procureur de la République pour exposer le dossier si la gravité le justifie).

A titre d'exemple, vous trouverez en annexe IV un tableau regroupant les principaux motifs et codes NATINF utilisables dans le cadre de la présence des salmonelles en abattoir.

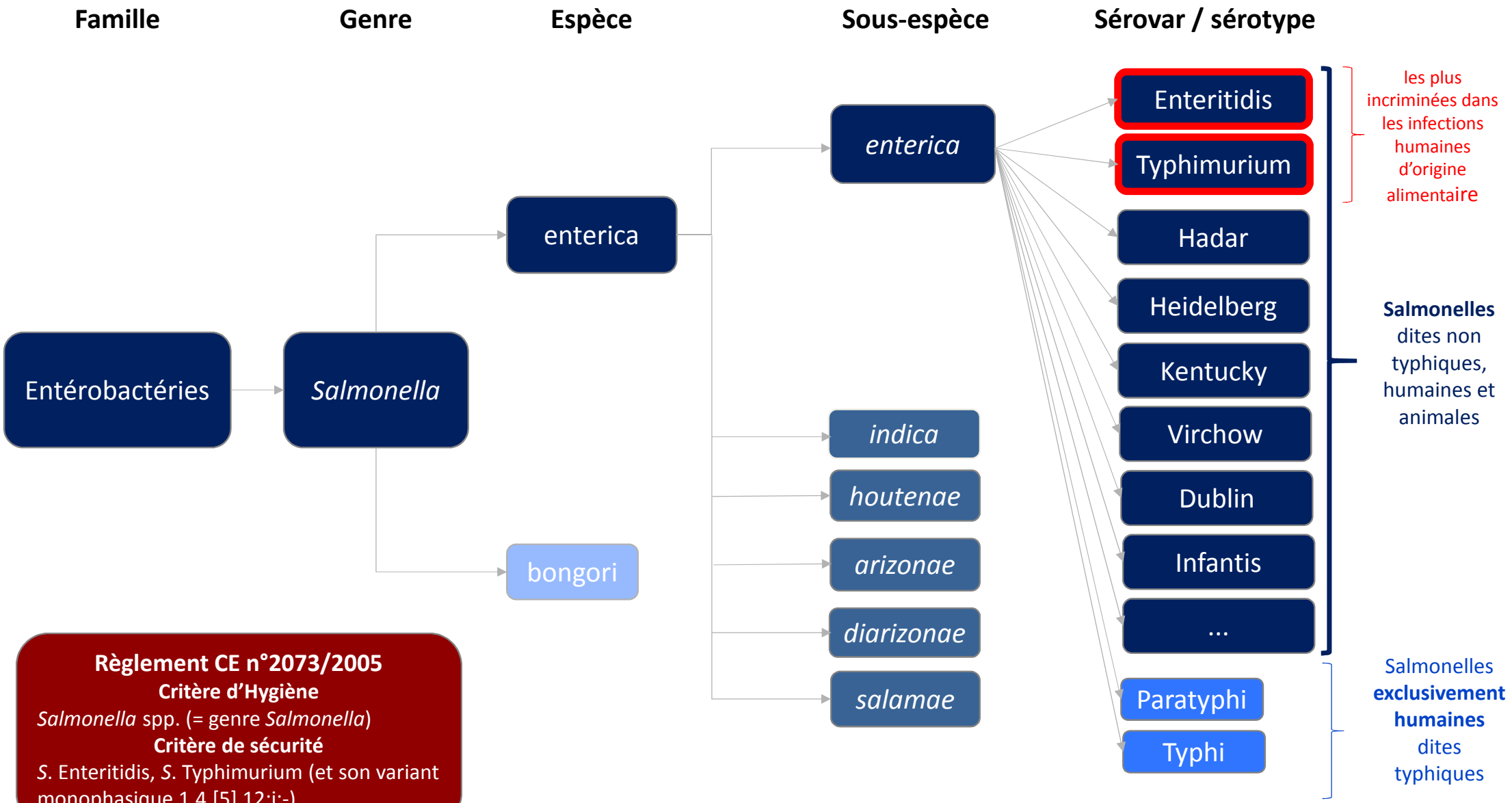
Conclusion

En conclusion, la problématique salmonelle en abattoir est multi-factorielle et il n'y a pas expressément de mesure spécifique, en l'absence de cause spécifique identifiée. Le respect de prérequis tels que les bonnes pratiques et la vérification de la maîtrise de l'hygiène, du nettoyage et de la désinfection ainsi que de l'état des locaux sont des mesures incontournables avant d'approfondir le sujet. La réalisation d'autocontrôles à différentes étapes du process et l'exploitation pertinente des résultats de cette vérification sont indispensables pour détecter rapidement des dérives dans la maîtrise sanitaire des conditions de production. En cas de présence de Salmonelle, il est essentiel que l'abatteur recherche et évalue s'il s'agit d'un germe persistant dans l'environnement d'abattage ou de re-contaminations exogènes provenant des élevages, afin d'adapter les mesures prises. L'étape du process où la détection de salmonelles a lieu aide l'exploitant à orienter ses recherches et à définir une stratégie d'exploration de la situation. Cette stratégie doit permettre d'identifier rapidement l'origine des salmonelles et de proposer des mesures de maîtrise adaptées pour corriger la situation.
S'agissant d'un enjeu majeur de santé publique, la réactivité et la fermeté des services d'inspection sont indispensables en cas de résultats d'analyses défavorables. Des actions correctives pertinentes, découlant d'une analyse des causes approfondie, doivent en effet impérativement être mises en place par le professionnel pour retrouver la maîtrise de son process. Le service d'inspection devra s'assurer sans tarder de la bonne réactivité du professionnel, réaliser les inspections ciblées qui s'imposent et mettre en œuvre toutes les suites pénales et/ou administratives à sa disposition.

Le Directeur Général de l'Alimentation

Bruno FERREIRA

ANNEXE I


Famille
Genre
Espèce
Sous-espèce
Sérovar / sérotype
Entérobactéries
Salmonella
enterica
bongori
enterica
indica
houtenae
arizonae
diarizonae
salamae
Enteritidis
Typhimurium
Hadar
Heidelberg
Kentucky
Virchow
Dublin
Infantis
...
Paratyphi
Typhi
les plus incriminées dans les infections humaines d'origine alimentaire
Salmonelles dites non typhiques, humaines et animales
Salmonelles exclusivement humaines dites typhiques
Règlement CE n°2073/2005
Critère d'Hygiène
Salmonella spp. (= genre Salmonella)
Critère de sécurité
S. Enteritidis, S. Typhimurium (et son variant monophasique 1,4,[5],12:i:-)

Annexe II : Critères microbiologiques applicables aux carcasses de volaille

Autocontrôles microbiologiques - Règlement (CE) 2073/2005 et IT 2018-23

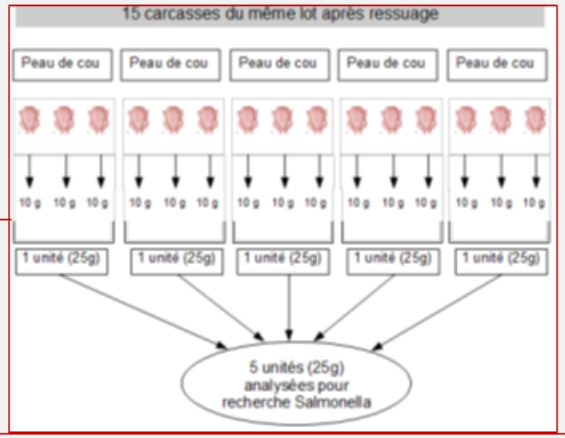
Critère d'hygiène des procédés

Carcasses
Poulets de chair et dindes
Après ressuage

Résultat conforme = Absence de Salmonella spp. dans 25g

Lieu de prélèvement : peau de cou

Pour chaque journée de prélèvement :



Tous les 5 jours d'abattage effectif
(allègements possibles : si résultats satisfaisants, ou si petites structures)

En cas de non-conformité : sérotypage obligatoire

Résultat non-satisfaisant = plus de 5 analyses non-conformes sur les 50 dernières analyses consécutives
(interprétable à partir de la 10ème semaine, fenêtre glissante)

Critère de sécurité

Viandes fraîches
Repro gallus, poules pondeuses, poulets de chair, repro dindes, dindes d'engraissement
Sur produits mis sur le marché (jusqu'à la DLC)

Résultat conforme = Absence de Salmonella Enteritidis et Typhimurium dans 25g

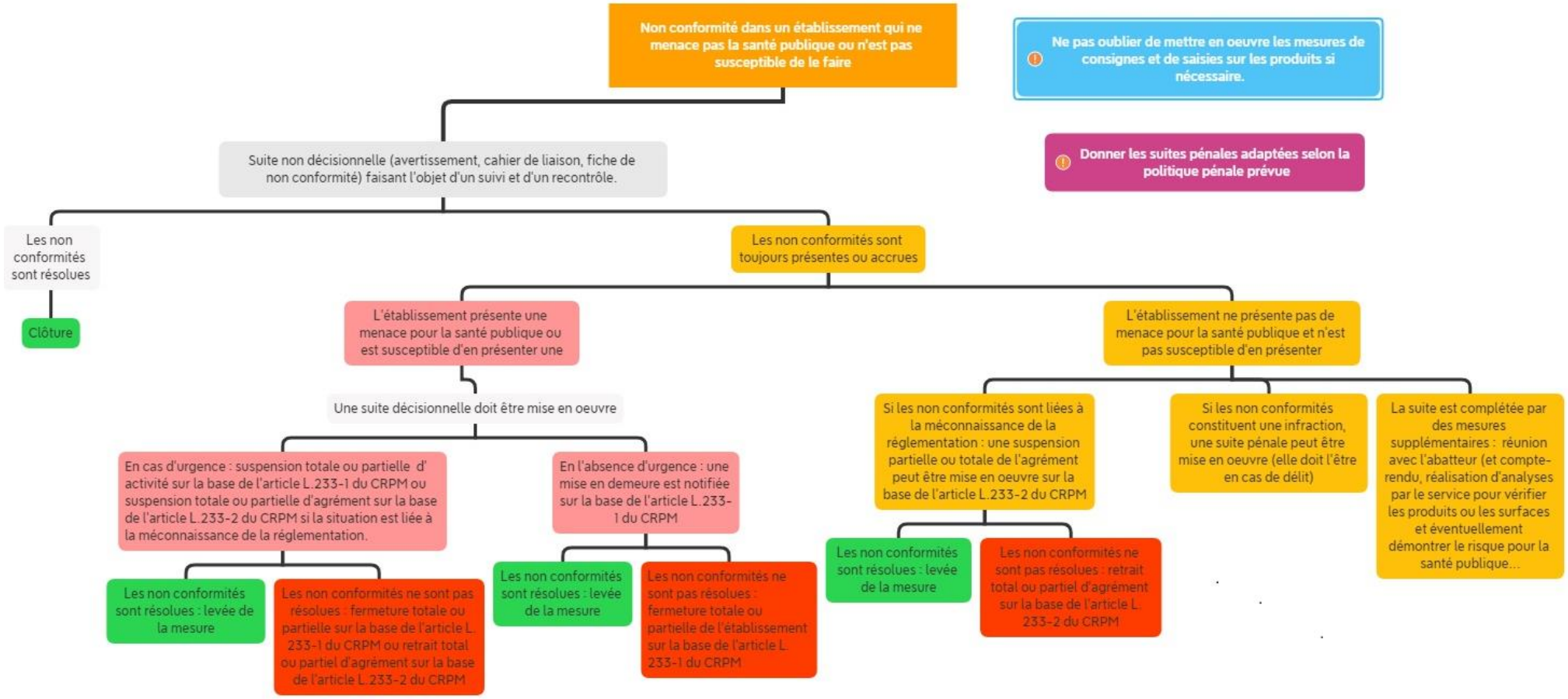
Lieu de prélèvement :
- sur les carcasses entières avec peau de cou, si disponibles, ou
- sur des portions de volaille avec peau, ou
- sur des portions de volaille sans peau contenant une ou plusieurs tranches fines de muscle superficiel.

Poulets de chair et dindes : prélèvements critère de sécurité = prélèvements positifs critère d'hygiène + sérotypage
Pondeuses et repro : 5 unités d'au moins 25 g sont prélevées sur un même lot, a minima une fois par semaine, de manière aléatoire.

En cas de non-conformité : retrait
- Lorsque le lot est non conforme suite aux prélèvements réalisés sur peau de cou : le retrait concerne les carcasses ainsi que les pièces de découpe qui en sont issues.
- Lorsque le lot est non conforme suite aux prélèvements sur les produits de découpe, le retrait concerne l'ensemble du lot de pièces de découpe concerné.
Traitement thermique dans établissement agréé pour mise sur le marché de la consommation humaine, ou orientation en sous-produit de catégorie 2.

Mise en œuvre de mesures correctives par l'exploitant

Annexe III : Arbre décisionnel concernant les suites administratives



Annexe IV : Principales suites pénales adaptées à la présence récurrente de salmonelles en abattoir de volailles

Cette liste est fournie à titre d'information. Il est indispensable, avant toute rédaction de procès-verbal de s'assurer que le texte visé est toujours en vigueur et sous la même forme. Le site NATINF peut aussi être utilement consulté en complément des textes.

CAS	NATINF	NATURE	Sanction
Hygiène	20012	Production, transformation, distribution de denrées animales ou d'origine animale dans des locaux mal aisés à nettoyer ou désinfecter.	C5
	20013	Production, transformation, distribution de denrées animales ou d'origine animale dans des locaux mal aménagés.	C5
	20015	Production, transformation, distribution de denrées animales ou d'origine animale dans des conditions créant un risque d'insalubrité.	C5
	20016	Production, transformation, distribution de denrées animales ou d'origine animale dans des locaux mal protégés contre les souillures ou toute source de contamination.	C5
	20018	Emploi d'ustensiles, machines ou récipients malpropres pour la production, la transformation ou la distribution de denrées animales ou d'origine animale.	C5
	20019	Emploi, pour la production, la transformation ou la distribution de denrées animales ou d'origine animale, d'ustensiles, machines ou récipients susceptibles de les altérer.	C5
	20020	Emploi par établissement de production, transformation, distribution de denrées animales ou d'origine animale de conditionnement ou emballage altérant leur état sanitaire.	C5
	26731	Mise sur le marché de produits d'origine animale ou de denrées en contenant préjudiciables à la santé.	Délit pénal
	28573	Mise sur le marché de produits d'origine animale ou de denrées en contenant impropres à la consommation humaine *.	C5
	29158	Détention de denrées alimentaires d'origine animale sans tenir à disposition les informations relatives aux autocontrôles et les résultats des analyses correspondants.	C4
	29161	Non communication des informations concernant des denrées alimentaires d'origine animale mises sur le marché susceptibles d'être préjudiciables à la santé.	C5
Fraude	149	Tromperie sur la nature, la qualité, l'origine ou la quantité d'une marchandise	Délit pénal
Absence de transmission ou transmission incomplète de l'ICA	28581	Exploitation de production primaire animale du secteur alimentaire sans transmission dans les délais des informations sur la chaine alimentaire	C5
	28582	Transmission d'informations incomplète sur la chaine alimentaire par l'exploitant de production primaire animale du secteur alimentaire	C5

** denrées impropres à la consommation humaine = "inacceptable pour la consommation humaine compte tenu de l'utilisation prévue, pour des raisons de contamination, d'origine externe ou autre, ou par putréfaction, détérioration ou décomposition" (Article 14 RE (CE) 178/2002 (prescriptions générales de la législation alimentaire)).Les souillures digestives sont concernées*