



MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA SOUVERAINETÉ  
ALIMENTAIRE

Liberté  
Égalité  
Fraternité

## Ordre de service d'action

<b>Direction générale de l'alimentation</b> <b>Service des actions sanitaires</b> <b>Sous-direction de la sécurité sanitaire des aliments</b> <b>Bureau des établissements d'abattage et de découpe</b> <b>251 rue de Vaugirard</b> <b>75 732 PARIS CEDEX 15</b> <b>0149554955</b>	<b>Instruction technique</b> <b>DGAL/SDSSA/2022-933</b>  <b>19/12/2022</b>
--	---

**Date de mise en application :** Immédiate

**Diffusion :** Tout public

**Cette instruction abroge :**

DGAL/SDSSA/2022-393 du 19/05/2022 : Gestion des denrées alimentaires d'origine animale à la suite de la confirmation d'un cas d'influenza aviaire hautement pathogène

**Cette instruction ne modifie aucune instruction.**

**Nombre d'annexes :** 14

**Objet :** Gestion des denrées alimentaires d'origine animale en zone réglementée mise en place à la suite de la confirmation d'un cas d'influenza aviaire hautement pathogène.

### Destinataires d'exécution

DRAAF  
DAAF  
DD(ETS)PP

**Résumé :** La présente instruction précise les mesures de gestion à mettre en place dans les établissements du secteur alimentaire à la suite de la confirmation d'un cas d'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP) dans un établissement où sont détenus des oiseaux (commercial ou non commercial) ou dans la faune sauvage. Cette instruction détaille les circuits de distribution possibles des denrées alimentaires d'origine animale issues d'animaux provenant de zone réglementée.

Elle remplace l'instruction technique DGAL/SDSSA/2022-393 du 18/05/2022. Les modifications introduites par rapport à l'instruction technique DGAL/SDSSA/2022-393 du 18/05/2022 apparaissent en grisé.

Au regard de la refonte stratégique annoncée par instruction technique DGAL/SDSBEA/2022-851 du 21/11/2022, cette instruction technique est considérée comme une "instruction technique procédure" (ITP).

**Textes de référence :-** Règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale ("législation sur la santé animale") ;

- Règlement d'exécution (UE) 2018/1882 de la Commission du 3 décembre 2018 sur application de certaines dispositions en matière de prévention et de lutte contre les maladies à des catégories de maladies répertoriées et établissant une liste des espèces et des groupes d'espèces qui présentent un risque considérable du point de vue de la propagation de ces maladies répertoriées ;
- Règlement délégué (UE) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles relatives à la prévention de certaines maladies répertoriées à et la lutte contre celles-ci ;
- Code rural et de la pêche maritime ;
- Arrêté du 14 octobre 2005 fixant les règles générales de police sanitaire relatives aux produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;
- Arrêté du 18 janvier 2008 fixant les mesures techniques et administratives relatives à la lutte contre l'influenza aviaire ;
- Arrêté interministériel du 16 mars 2016 relatif aux niveaux du risque épizootique en raison de l'infection de l'avifaune par un virus de l'influenza aviaire hautement pathogène et aux dispositifs associés de surveillance et de prévention chez les volailles et autres oiseaux captifs ;
- Arrêté du 14 mars 2018 relatif aux mesures de prévention de la propagation des maladies animales via le transport par véhicules routiers d'oiseaux vivants ;
- Arrêté ministériel du 29 septembre 2021 relatif aux mesures de biosécurité applicables par les opérateurs et les professionnels liés aux animaux dans les établissements détenant des volailles ou des oiseaux captifs dans le cadre de la prévention des maladies animales transmissibles aux animaux ou aux êtres humains ;
- Instruction technique DGAL/SDSPA/2016-417 du 19/05/2016 - Rappel sur le nettoyage/désinfection à l'abattoir des équipements de transport des volailles vivantes ;
- Instruction technique DGAL/SDSPA/2018-549 - Modalités d'application des mesures de biosécurité dans les exploitations de volailles ainsi que les contrôles de leur bonne application ;
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2019-8 du 09/01/2019 - Normes de commercialisation des œufs et leurs contrôles ;
- Instruction technique DGAL/SDPAL/2021-148 du 25/02/2021 - Influenza aviaire – Mesures ;
- Instruction technique DGAL/SDSBEA/2022-771 du 13/10/2022 - Influenza aviaire hautement pathogène (IAHP) – Mesures de gestion à appliquer compte tenu de la situation sanitaire en septembre 2022 ;
- Instruction technique DGAL/SDSBEA/2022-851 du 21/11/2022 - influenza aviaire hautement pathogène (IAHP) – Mesures de gestion à appliquer compte tenu de la situation sanitaire en novembre 2022.

## Table des matières

PARTIE I – MISE SUR LE MARCHÉ DE PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE EN ZONE RÉGLEMENTÉE VIS-À-VIS DE L'IAHP .....	2
I-1 – CIRCUITS DE DISTRIBUTION DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE.....	2
I.1.1 – Circuits de distribution.....	2
I.1.2 – Exigences pour les établissements du secteur alimentaire.....	3
I-2 – ENGAGEMENT DES ÉTABLISSEMENTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE .....	5
PARTIE II – COORDINATION ET HARMONISATION.....	6

### **ANNEXES :**

[ANNEXE I](#) : Fiche : circuits de commercialisation et de distribution des viandes d'oiseaux détenus en cas de confirmation d'influenza aviaire hautement pathogène

[ANNEXE II](#) : Fiche : circuits de commercialisation et de distribution des œufs et des ovoproduits en cas de confirmation d'influenza aviaire hautement pathogène

[ANNEXE III](#) : Fiche : circuits de commercialisation et de distribution des viandes de petit gibier sauvage à plumes en cas de confirmation d'influenza aviaire hautement pathogène

[ANNEXE IV](#) : Fiche : marques spéciales

[ANNEXE V](#) : Fiche : mesures de fonctionnement et de biosécurité dans les établissements d'abattage

[ANNEXE VI](#) : Fiche : mesures de fonctionnement et de biosécurité dans les ateliers de découpe et de transformation

[ANNEXE VII](#) : Fiche : nettoyage et désinfection des établissements du secteur alimentaire

[ANNEXE VIII](#) : Fiche : nettoyage et désinfection des véhicules et caisses de transport

[ANNEXE IX](#) : Fiche : traitement d'atténuation pour l'IAHP

[ANNEXE X](#) : Modèle : demande d'autorisation pour l'abattage de volailles en établissement d'abattage non agréé

[ANNEXE XI](#) : Modèle : compte-rendu du contrôle d'abattage en établissement d'abattage non agréé

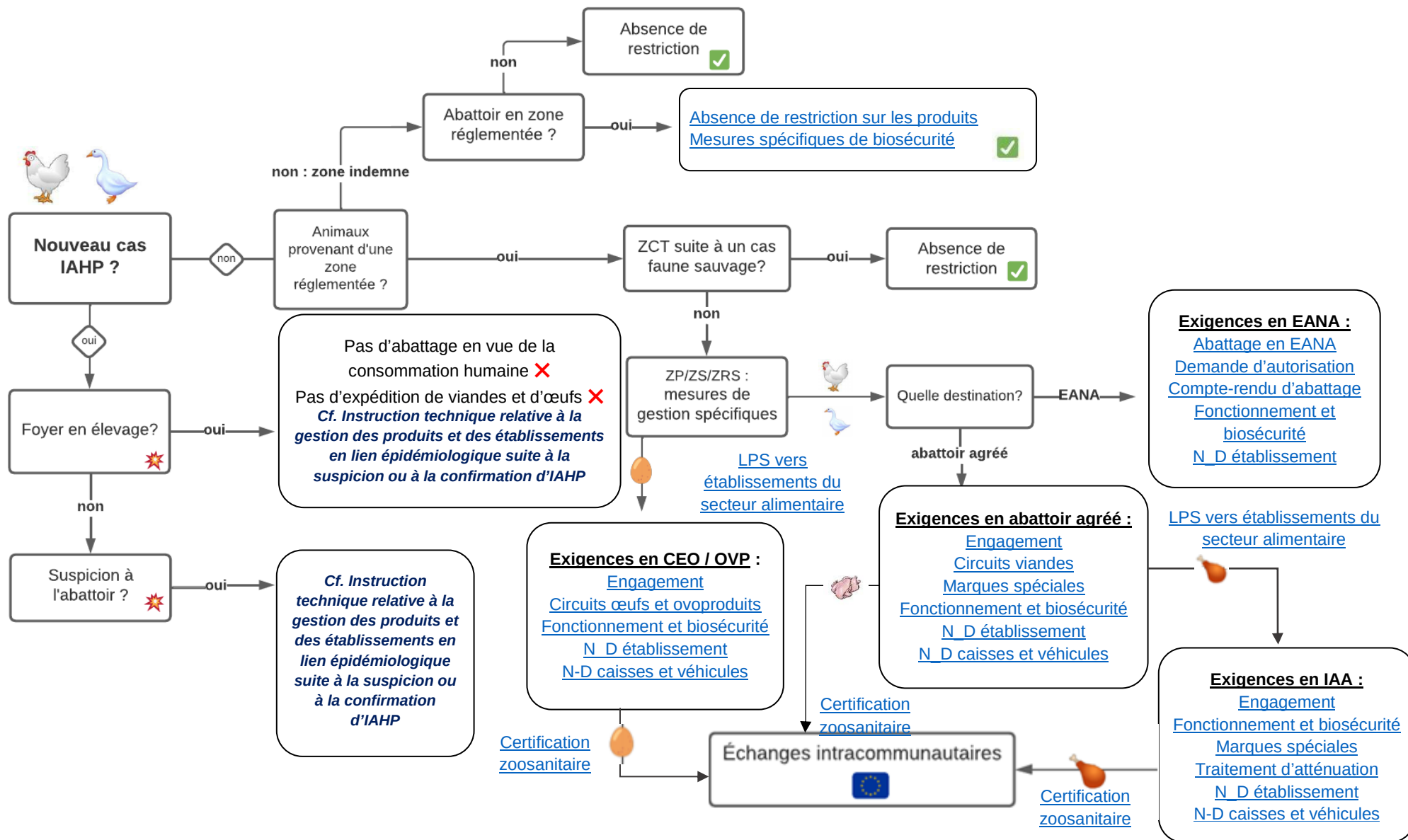
[ANNEXE XII](#) : Modèle : laissez-passer sanitaire

[ANNEXE XIII](#) : Fiche : certification zoosanitaire

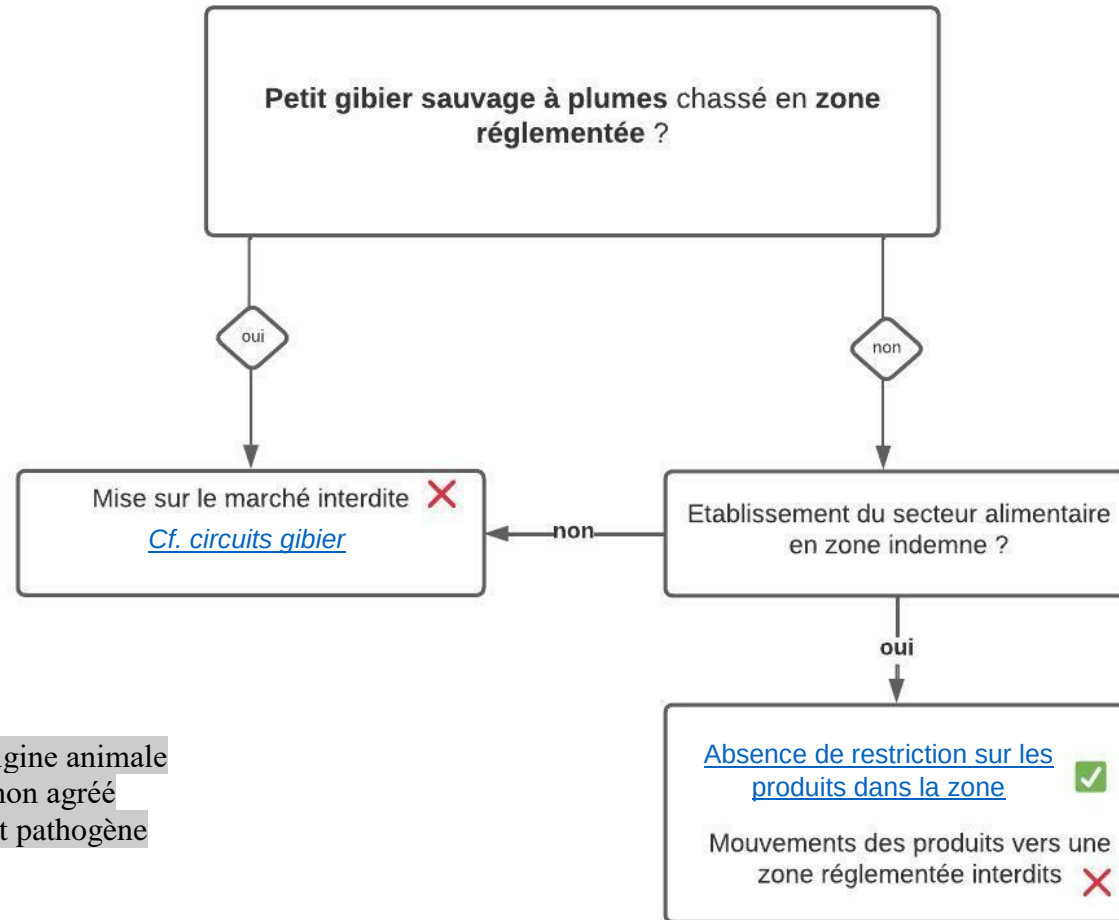
[ANNEXE XIV](#) : Modèle : formulaire de déclaration d'engagement des établissements du secteur alimentaire

Afin de faciliter la lecture de l'instruction technique, l'outil de navigation ci-dessous vous est proposé :

## OUTIL DE NAVIGATION ET D'AIDE À LA DÉCISION : ANIMAUX DÉTENUS ET LEURS PRODUITS



## OUTIL DE NAVIGATION ET D'AIDE À LA DÉCISION : PETIT GIBIER SAUVAGE À PLUMES



### Abréviations :

- « CEO » : centre d'emballage d'œufs
- « DAOA » : denrées alimentaires d'origine animale
- « EANA » : établissement d'abattage non agréé
- « IAHP » : influenza aviaire hautement pathogène
- « LPS » : laissez-passer sanitaire
- « N-D » : nettoyage et désinfection
- « OVP » : établissement de traitement d'ovoproduits
- « ZCT » : zone de contrôle temporaire
- « ZP/ZS/ZRS » : zone de protection/zone de surveillance/zone réglementée supplémentaire

L'Influenza aviaire hautement pathogène (IAHP) est une infection virale hautement contagieuse chez tous les oiseaux, susceptible d'entraîner une mortalité extrêmement importante des animaux et de ce fait d'importantes pertes économiques. La maladie est catégorisée A, pathologie absente du territoire communautaire contre laquelle chaque État membre doit mettre en œuvre des mesures de lutte pour une éradication immédiate. Afin de trouver un équilibre entre mesures sanitaires et poursuite d'une activité économique lorsque cela est possible, il convient d'organiser la gestion précoce des œufs et des viandes (fraîches et transformées)<sup>1</sup> destinés à la consommation humaine issus des oiseaux détenus<sup>2</sup> ou sauvages<sup>3</sup> en cas de suspicion ou de confirmation d'un cas d'IAHP.

La présente instruction précise les modalités de gestion des œufs et des viandes destinées à la consommation humaine issus d'oiseaux y compris lorsque les animaux sont abattus dans des établissements d'abattage non agréés (EANA) ou dans des salles d'abattage agréées à la ferme (SAAF) dans les zones réglementées vis-à-vis de l'IAHP.

La gestion des sous-produits animaux n'est pas traitée dans la présente instruction<sup>4</sup> à l'exception de la filière œufs. Toutefois, il est important de noter que **les sous-produits animaux issus des oiseaux provenant de zone réglementée ne peuvent pas être destinés à l'alimentation animale sous forme de viandes crues**. Par ailleurs, les plumes issues d'oiseaux détenus ou sauvages et faisant l'objet de mesures de restriction vis-à-vis de l'IAHP sont automatiquement considérées comme des sous-produits animaux<sup>5</sup>.

Cette instruction technique ne traite pas des mesures applicables dans un établissement détenant des oiseaux à la suite de la confirmation d'un foyer IAHP (exemples : dérogations à l'interdiction de mouvements des oiseaux, mesures de biosécurité en élevage ou vis-à-vis des moyens de transport)<sup>6</sup>.

Principes de base pour l'application des mesures de gestion en cas de suspicion ou de confirmation d'un foyer IAHP :

- 1) Les mouvements concernant les oiseaux, les produits qui en sont issus et autres matériels à partir, à destination, et dans certains cas à l'intérieur de la zone réglementée sont **interdits**<sup>7</sup> sauf dérogation accordée à la suite d'une analyse de risque dont l'évaluation indique que le risque de propagation de la maladie est négligeable.
- 2) Cette interdiction concerne également les mouvements d'oiseaux et de produits d'oiseaux provenant de zone indemne et traversant la zone réglementée.
- 3) Toutefois, une dérogation peut être accordée si les transports peuvent se réaliser :
  - sans arrêt ni déchargement dans la zone réglementée ;
  - en privilégiant les grands axes routiers ou ferroviaires ;
  - en évitant de passer à proximité d'établissements détenant des oiseaux ;
  - en appliquant une stratégie d'itinéraires routiers en passant par les zones de plus faible risque vers les zones à plus fort risque.

1 Pour la présente instruction, on considère comme « viande » les viandes fraîches au sens des points 1.1 et 1.10 de l'annexe I du [règlement \(CE\) n°853/2004 du Parlement et du Conseil du 29 avril 2004](#), les viandes hachées au sens du point 1.13, les préparations de viandes au sens du point 1.15, les produits à base de viandes au sens du point 7.1 et les viandes séparées mécaniquement ou VSM au sens du point 1.14.

2 Pour la présente instruction, les oiseaux détenus sont : les volailles au sens du point 1.3 de l'annexe I du [règlement \(CE\) n°853/2004](#) du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 et les ratites.

3 Pour la présente instruction, les oiseaux sauvages sont les petits gibiers sauvages à plumes.

4 La gestion des sous-produits animaux en abattoir ou en casserie est décrite en annexe 5 de l'[instruction technique DGAL/SDSSA/2021-148 du 25/02/2021](#).

5 Par exemple, la transformation en produits hautement raffinés à destination de la consommation humaine est interdite.

6 Cf. [instruction technique DGAL/SDPAL/2021-148 du 25/02/2021](#)

7 Cf. articles 27 et 42 du [règlement délégué \(UE\) n°2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019](#).

4) Une vigilance particulière doit être portée pour la gestion de ces moyens de transport susceptibles de diffuser la maladie à l'extérieur de la zone réglementée.

Les dispositions prévues dans la présente instruction et dans ses annexes représentent les mesures minimales pour autoriser le mouvement des viandes et des œufs issus d'oiseaux provenant de zone réglementée.

Si les garanties permettant d'éviter tout risque de propagation de la maladie *via* les produits carnés, les œufs ou les ovoproduits ne sont pas apportées, le préfet peut décider d'imposer des mesures supplémentaires ou de suspendre la mise sur le marché des produits. Lorsque les conditions de dérogation de mouvements des oiseaux provenant de zone réglementée, exigées par la réglementation européenne, ne sont pas respectées, la mise sur le marché des viandes et des œufs provenant des oiseaux concernés ne peut pas s'envisager.

**Point d'attention :** les notes de service et instructions techniques référencées dans la présente instruction peuvent être amenées à évoluer.

\*\*\*\*\*

## **PARTIE I – MISE SUR LE MARCHÉ DE PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE EN ZONE RÉGLEMENTÉE VIS-À-VIS DE L'IAHP**

*Cf. chapitre II et chapitre IV, partie II du [règlement délégué \(UE\) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019](#)*

### **I-1 – CIRCUITS DE DISTRIBUTION DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE**

En cas d'apparition d'un foyer d'IAHP dans des établissements détenant des oiseaux ou dans la faune sauvage, les mesures de lutte contre la maladie concernent également les circuits de distribution des produits d'origine animale et le fonctionnement des établissements du secteur alimentaire.

#### **I.1.1 – Circuits de distribution**

La loi santé animale ([règlement \(UE\) n°2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016](#)), ainsi que le [règlement délégué \(UE\) n°2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019](#) en application depuis le 21 avril 2021, précisent notamment les conditions de dérogation à l'interdiction de circulation des produits carnés, des œufs et des ovoproduits issus d'oiseaux détenus ou sauvages provenant d'une zone réglementée.

**La localisation de l'établissement du secteur alimentaire produisant, entreposant ou transformant des viandes ou des œufs issus d'oiseaux détenus** n'a pas d'impact sur le devenir des produits issus de cet établissement, sous réserve que l'établissement ne présente pas de risque de propagation de la maladie notamment par le respect des mesures de biosécurité<sup>8</sup>. Ainsi, des viandes et des œufs issus d'un élevage situé hors zone réglementée, et des produits, entreposés ou transformés dans un établissement du secteur alimentaire situé en zone réglementée, ne seront pas soumis à restriction de commercialisation sous réserve qu'au cours du processus de production, du stockage et du transport, les animaux et les produits aient été clairement séparés<sup>9</sup> de ceux qui sont soumis à des mesures de restriction vis-à-vis de l'IAHP.

---

<sup>8</sup> Cf. articles 38 et 54 du [règlement délégué \(UE\) n°2020/687](#).

<sup>9</sup> À toutes les étapes de la production, les oiseaux provenant de zone indemne ou les produits qui en sont issus ne doivent pas être détenus, abattus, stockés, transportés ou transformés dans les mêmes locaux ou véhicules que les oiseaux provenant de zone réglementée ou les produits qui en sont issus. Toutefois, pour des besoins logistiques une séparation temporelle peut être mise en

La localisation de l'établissement du secteur alimentaire produisant, entreposant ou transformant des viandes issues d'oiseaux sauvages a un impact sur le devenir des produits issus de cet établissement.

Pour les produits issus d'oiseaux provenant de zones soumises à des mesures de restriction vis-à-vis de l'IAHP, des conditions spécifiques de commercialisation ou de distribution des viandes, des œufs et des ovoproduits sont fixées en fonction des zones. Les zones réglementées sont les suivantes :

- cas d'une suspicion chez des oiseaux détenus: zone réglementée temporaire (ZRT) ;
- cas d'IAHP confirmé chez des oiseaux détenus : **zone de protection (ZP)**, **zone de surveillance (ZS)**, le cas échéant **zones réglementées supplémentaires (ZRS)** situées autour ou à proximité immédiate des zones de protection et de surveillance. Sauf dérogation à l'issue d'une évaluation des risques<sup>10</sup>, les mesures prises dans les zones réglementées supplémentaires sont les mêmes que celles mises en place dans la zone de surveillance ;
- cas d'IAHP confirmé chez des oiseaux sauvages : **zone infectée (ZI)**.  
En France, la zone infectée est souvent appelée « **zone de contrôle temporaire** » (ZCT) pour éviter la confusion avec une « zone indemne ».

Les zones précisées dans la présente instruction sont celles détaillées par le [règlement \(UE\) n°2020/687](#). En cas de mise en place de zones complémentaires, les modalités de gestion des viandes et des œufs seront précisées.

Une plateforme de gestion des données permettant d'identifier l'ensemble des zones réglementées sur le territoire national, dénommée « **PIGMA** », est accessible sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture.

Des tableaux synthétiques précisant les conditions de mise sur le marché des viandes, des œufs et des ovoproduits destinés à la consommation humaine dans les différentes zones définies et en fonction des différents scénarios sont annexés à la présente instruction :

- [annexe I](#) concernant les viandes issues d'oiseaux détenus abattus dans des établissements d'abattage ;
- [annexe II](#) concernant la gestion des œufs et ovoproduits destinés à la consommation humaine ;
- [annexe III](#) concernant la gestion des viandes de petit gibier sauvage à plumes.

Comme rappelé précédemment, les modalités de commercialisation ou de distribution des produits précisées dans ces annexes ne peuvent s'envisager que si les conditions de mouvements des animaux originaires des zones réglementées sont respectées.

Les dispositions prévues dans ces annexes s'appliquent tout au long du maintien des zones :

- dans la zone de protection (**21 jours au moins**) ;
- dans la zone de surveillance (**9 jours supplémentaires a minima**).

## **I.1.2 – Exigences pour les établissements du secteur alimentaire**

Conformément à la Loi Santé Animale, les professionnels sont les premiers responsables des mesures

---

place dans les établissements incluant un nettoyage et une désinfection obligatoires avant de recevoir de nouveaux animaux ou produits provenant de zone indemne. Des précisions sont apportées sur cette notion de séparation en [annexes V](#) et [VI](#) de la présente instruction.

<sup>10</sup> Cf. articles 21 et 23 du [règlement délégué \(UE\) 2020/687](#).



visant à réduire le risque de propagation des maladies animales. À ce titre, ils prennent les mesures de biosécurité appropriées comprenant des mesures de protection physique telles que le nettoyage et la désinfection des locaux, équipements et moyens de transport et des mesures de gestion pouvant comporter des procédures régissant l'entrée et la sortie de l'enceinte de l'établissement.

Pour atténuer le risque de propagation, les mesures minimales suivantes doivent être prévues dans le plan de maîtrise sanitaire des exploitants du secteur alimentaire recevant des animaux ou des produits soumis à des mesures de restriction et appliquées :

- la mise en place d'une **séparation stricte** (temporelle et/ou physique) :
  - entre les oiseaux détenus provenant de zone réglementée et les oiseaux détenus ne provenant pas de zone réglementée ;
  - entre les œufs issus d'oiseaux provenant de zone réglementée ou les viandes fraîches<sup>11</sup> non conditionnées/non emballées issues d'oiseaux provenant de zone de protection et les autres produits **issus d'oiseaux**.
- la mise en place de **mesures renforcées de biosécurité** pour les moyens de transport et les personnes évoluant dans l'établissement : le personnel, le SVI, les transporteurs et les visiteurs ;
- la mise en place, si nécessaire, **d'un nettoyage et d'une désinfection adaptés** contre le virus dans l'ensemble de l'établissement y compris vis-à-vis des moyens de transport des animaux ou des produits (Cf. [annexes VII et VIII de la présente instruction](#)). Une vigilance particulière doit être apportée pour tout matériel et équipement provenant d'un élevage situé en zone réglementée ;
- la mise en place d'une **traçabilité interne renforcée** pour les produits soumis à des mesures de restriction et comprenant, si besoin, la transmission d'informations complémentaires aux établissements destinataires des denrées alimentaires pour des besoins de certification zoosanitaire lors d'échanges intracommunautaires. Il appartient à l'exploitant du secteur alimentaire expéditeur de mettre en place les mesures nécessaires pour que l'établissement destinataire soit clairement informé de la zone d'origine des produits et de leur devenir possible *via* notamment des **informations** reportées sur le bon de livraison, le laissez-passer sanitaire, le certificat zoosanitaire, l'étiquetage du produit et/ou la transmission d'instructions ;
- la gestion des produits soumis à des mesures de restriction de police sanitaire conformément aux exigences réglementaires ;
- l'apposition d'une **marque d'identification spéciale** «CARRÉE» ou «OVALE BARRÉE» lorsque cela s'impose (Cf. [annexe IV – Fiche : marques spéciales apposées sur les viandes](#)) ;
- l'application obligatoire d'un **traitement d'atténuation** tel que prévu à l'annexe VII du [règlement \(UE\) n°2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019](#) pour les produits revêtus d'une marque d'identification «OVALE BARRÉE» (Cf. [annexe IX – Fiche : synthèse des traitements d'atténuation](#)) ;
- la mise en place d'une **certification zoosanitaire** pour tous les produits issus d'oiseaux provenant de zone réglementée et destinés à faire l'objet d'échanges intracommunautaires<sup>12</sup>. Le [règlement d'exécution \(UE\) 2020/2235 de la Commission du 16 décembre 2020](#) établit les modèles de certificat zoosanitaire (Cf. [annexe XIII – Fiche : certification zoosanitaire](#)).

Les attendus en matière de fonctionnement et de biosécurité pour les établissements du secteur alimentaire sont précisés dans des fiches spécifiques :

- [annexe II](#) : fiche précisant les mesures de biosécurité pour les centres d'emballage d'œufs et les établissements producteurs d'ovoproduits ;
- [annexe V](#) : fiche précisant les mesures de biosécurité dans les établissements d'abattage ;

---

11 Pour la présente instruction on entend par « viandes fraîches » les viandes n'ayant pas subi de traitement d'atténuation prévu à l'annexe VII du [règlement \(UE\) n°2020/687](#) dans un établissement désigné.

12 La présente instruction ne traite pas des mouvements des denrées alimentaires d'origine animale à destination des pays tiers.

- [annexe VI](#) : fiche précisant les mesures de biosécurité dans les ateliers de découpe et de transformation.

## **I-2 – ENGAGEMENT DES ÉTABLISSEMENTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE**

Afin de prévenir le risque de contamination croisée dans les établissements assurant l'abattage d'oiseaux provenant de zone réglementée vis-à-vis de l'IAHP et dans les établissements assurant la découpe, le stockage ou la transformation de produits issus d'oiseaux provenant de zone réglementée vis-à-vis de l'IAHP, l'article 65 du [règlement \(UE\) n°2016/429](#) prévoit la désignation ou le cas échéant un agrément zoosanitaire de ces établissements. En l'absence de désignation ou d'agrément zoosanitaire si cela est exigé, la mise sur le marché de denrées alimentaires issues d'oiseaux provenant de zone réglementée est interdite.

En vertu du [point 3 de l'article L201-4 du code rural et de la pêche maritime](#), cette désignation se traduira en France par la délivrance d'un agrément zoosanitaire relatif aux maladies animales réglementées de catégorie A appelé « **agrément MCA** ».

En attente de la délivrance de cet agrément zoosanitaire dont les conditions d'octroi seront communiquées prochainement, un **engagement** des établissements du secteur alimentaire à respecter les dispositions réglementaires est exigé et tient lieu de « désignation ».

### **Déclaration d'engagement**

L'obligation d'engagement concerne uniquement les établissements du secteur alimentaire disposant d'un agrément sanitaire ainsi que les entrepôts non agréés.

Les exploitants du secteur alimentaire qui souhaitent (en complément de leur activité habituelle hors contexte IAHP) recevoir des oiseaux<sup>13</sup> ou des produits<sup>14</sup> soumis à des mesures de restriction vis-à-vis de l'IAHP adressent par voie postale ou par voie électronique à la DDecPP du lieu d'implantation de l'établissement le formulaire de déclaration d'engagement annexé à la présente instruction ([annexe XIV](#)) dûment complété, daté et signé.

### **Recensement des établissements engagés**

Après avoir accusé réception de la déclaration d'engagement dûment complétée, les DDecPP transmettent au bureau des établissements d'abattage et de découpe ([bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr](mailto:bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr)) (*pour les abattoirs*) ou au bureau des établissements de transformation et de distribution ([betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr](mailto:betd.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr)) (*pour les autres activités*) les coordonnées des établissements du secteur alimentaire demandant à recevoir des animaux ou des produits soumis à des mesures de restriction et **qui se sont engagés à respecter les conditions décrites dans la présente instruction** à savoir :

- le respect des mesures de biosécurité comprenant l'application d'un nettoyage et d'une désinfection renforcés et adaptés contre le virus y compris pour les véhicules et équipements de transport des oiseaux et des produits ;

13 « oiseaux soumis à restriction » = oiseaux issus d'élevages situés en zone réglementée suite à un foyer IAHP en élevage.

14 « produits soumis à restriction » =

- viandes issues d'oiseaux provenant de zone de protection sur lesquelles est apposée une marque d'identification spéciale et produits en contenant

ET

- œufs issus d'élevages situés en zone réglementée suite à un cas confirmé IAHP en élevage et non conditionnés/non emballés dans un centre d'emballage d'œufs ou non transformés dans un établissement de traitement d'ovoproduits.

- le respect des circuits de distribution de produits soumis à des mesures de restriction de police sanitaire vis-à-vis de l'IAHP ;
- l'application d'une procédure de traçabilité permettant d'informer les établissements destinataires de l'origine des produits en lien avec l'IAHP ;
- l'apposition des marques d'identification spéciales requises ;
- l'application du traitement d'atténuation défini à l'annexe VII du [règlement délégué \(UE\) n°2020/687](#) ;
- l'édition de certificats zoosanitaires lors d'échanges intracommunautaires.

Le modèle de document à utiliser pour transmettre les coordonnées des établissements à la DGAL ainsi que la liste des établissements engagés sont mis en ligne sur le site intranet du ministère chargé de l'agriculture *via* le lien suivant : <https://intranet.national.agriculture.rie.gouv.fr/recensement-des-etablissements-du-secteur-alimentaire-r8101.html>

### Révision des conditions d'engagement

Un contrôle renforcé des établissements qui se sont engagés à respecter les dispositions réglementaires est demandé afin de vérifier le respect des mesures de biosécurité et des circuits de distribution des produits. Cette inspection renforcée est réalisée dans la mesure du possible dans le mois qui suit la déclaration d'engagement de cet établissement et autant de fois que nécessaire en fonction d'une analyse de risque locale reposant notamment sur l'évaluation de l'établissement, ses approvisionnements, sa localisation et l'évolution de la situation épidémiologique. Pour ces inspections considérées comme **actions optionnelles de la surveillance ponctuelle**, une **grille d'inspection « biosécurité établissements du secteur alimentaire »** est utilisée sous RESYTAL dans le sous-axe « biosécurité établissements du secteur alimentaire », elle peut être renseignée de façon incomplète *via* le contexte « inspection ciblée »<sup>15</sup>.

Les services vétérinaires d'inspection présents dans les abattoirs doivent prendre en considération ce point de contrôle supplémentaire dans l'organisation des inspections.

Lors du constat de non-respect des exigences réglementaires, les suites administratives et/ou pénales adaptées doivent être mises en œuvre. **Considérant l'absence de respect des engagements pris par l'exploitant du secteur alimentaire, les mouvements d'oiseaux ou de produits soumis à des mesures de restriction vis-à-vis de l'IAHP à partir et à destination de cet établissement ne seront plus autorisés.** En conséquence, la DDecPP concernée :

- demande le retrait de la liste de l'établissement au bureau des établissements d'abattage et de découpe ou au bureau des établissements de transformation et de distribution ;
- informe les DDecPP concernées par des mouvements d'oiseaux ou de produits soumis à des mesures de restriction vis-à-vis de l'IAHP à partir ou à destination de cet établissement de l'impossibilité pour l'exploitant à prendre en charge ces animaux ou ces produits.

\*\*\*\*\*

## PARTIE II – COORDINATION ET HARMONISATION

Les directions régionales chargées de l'agriculture et de l'alimentation (DRAAF) s'assurent de la bonne application de la présente instruction, harmonisent les modalités de gestion des denrées alimentaires dans les départements, proposent si besoin des outils d'aide à l'application de cette instruction, recense

<sup>15</sup> Un message d'information sera transmis dès la mise disposition de la grille et du sous-axe dans RESYTAL.

les éventuelles interrogations ou difficultés rencontrées et les font remonter à la direction générale de l'alimentation (DGAL) à l'adresse institutionnelle du **pôle gestion** : [iahp.dgal@agriculture.gouv.fr](mailto:iahp.dgal@agriculture.gouv.fr). En l'absence de cellule de crise, les différentes questions peuvent directement être posées aux bureaux métiers concernés de la DGAL.

La mise en place de **réunions d'informations régulières** portant sur la gestion des denrées alimentaires *via* notamment la tenue de webinaires par exemple est fortement à encourager entre les directions régionales et départementales. Pour cela, la **désignation de référents régionaux** en charge de la gestion des denrées alimentaires en contexte IAHP est recommandée. Si besoin, la DGAL se tient à disposition pour toute demande d'accompagnement lors de ces échanges.

Par ailleurs, des réunions d'échanges à l'intention des responsables de coordination de la gestion des denrées alimentaires en contexte IAHP, **désignés dans les directions régionales**, seront diligentées prochainement par la DGAL. Un message sera transmis ultérieurement afin de préciser les modalités d'organisation de ces échanges qui se tiendront en visioconférence. Ces réunions ont pour objectif de rappeler, aux responsables désignés, les dispositions réglementaires et les attendus décrits dans la présente instruction.

Pour des besoins de capitalisation de l'expérience acquise dans les départements, la DGAL propose la mise en ligne, sur le site intranet du ministère chargé de l'agriculture<sup>16</sup>, de modèles de documents, de procédures d'organisation ou d'outils élaborés par les DDecPP ou par les DRAAF lors des crises précédentes. Les DDecPP sont donc invitées à faire remonter les éléments qu'elles souhaitent partager avec l'ensemble de la communauté de travail en les transmettant au bureau des établissements d'abattage et de découpe à l'adresse institutionnelle suivante : [bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr](mailto:bead.sdssa.dgal@agriculture.gouv.fr)

Des modèles de courriers d'information auprès des exploitants du secteur alimentaire se trouvant en zone réglementée ainsi que des modèles d'arrêtés préfectoraux de mise sous surveillance ou de déclaration d'infection sont également mis en ligne dans la même rubrique.

Pour votre information, un document recensant les principales questions posées par les services déconcentrés en ce qui concerne la gestion des denrées alimentaires d'origine animale destinées à la consommation humaine en contexte IAHP et pour lesquelles des réponses ont été validées est accessible *via* le lien suivant : <http://intranet.national.agri/Le-question-reponse.7749>

Afin de préserver la possibilité d'échanger et d'exporter les produits d'origine animale des espèces sensibles, il convient que les règles minimales détaillées dans la présente instruction soient respectées par l'ensemble des acteurs de la filière. Une sensibilisation des acteurs ainsi qu'une harmonisation des pratiques sont indispensables en vue d'optimiser le travail des inspecteurs.

Vous voudrez bien me faire part de toute difficulté d'application de cette instruction.

La directrice générale adjointe de l'Alimentation,

Emmanuelle Soubeyran

---

<sup>16</sup> <https://intranet.national.agriculture.rie.gouv.fr/influenza-aviaire-hautement-pathogene-iahp-r7542.html>

ANNEXE I	Intitulé de la mesure	Circuits de commercialisation et de distribution des viandes d’oiseaux détenus en cas de confirmation d’influenza aviaire hautement pathogène
	Scénarios	Tous les scénarios
	Pilote	DDecPP, SRAL (coordination)
	En lien avec	Professionnels du secteur alimentaire
	Phases	Toutes les phases
	Zones concernées	Toutes les zones soumises à des mesures de restriction vis-à-vis de l’IAHP ainsi que la zone indemne
	Cette fiche concerne	Tous les exploitants du secteur alimentaire abattant des oiseaux, ou manipulant, stockant, transformant ou transportant des produits carnés

## 1. OBJECTIFS DE LA MESURE

En fonction de la zone de provenance des animaux, les conditions permettant l’abattage ou la consommation des viandes<sup>1</sup> issues d’oiseaux détenus<sup>2</sup> seront différentes.

Sans préjuger du respect des règles de biosécurité<sup>3</sup> et des dispositions autorisant le mouvement des animaux vers l’établissement d’abattage, la présente fiche précise les modalités de distribution des viandes issues d’oiseaux détenus en cas de mise en place de zones réglementées vis-à-vis de l’influenza aviaire hautement pathogène (IAHP).

**La localisation de l’établissement du secteur alimentaire (abattoir, atelier de découpe, établissement de transformation, entrepôt) n’a pas d’incidence sur le devenir des viandes sous réserve du respect des mesures de biosécurité.** Toutefois, il est préférable que les oiseaux et les viandes soumis à des mesures de restriction soient acheminés dans un établissement situé dans la zone réglementée concernée ou aussi près que possible de la zone réglementée.

Les mesures détaillées dans la présente fiche sont des dispositions minimales pour déroger à l’interdiction de mouvements d’oiseaux ou de produits à l’intérieur, à partir et à destination de la zone réglementée. Aussi, les préfets peuvent décider d’interdire certains mouvements ou d’imposer des mesures supplémentaires si les conditions de mise sur le marché des produits ne permettent pas de garantir l’absence de risque de propagation de la maladie.

## 2. CONDITIONS DE DÉCLENCHEMENT ET DE LEVÉE DE MESURE

En cas de mise en place de zones réglementées vis-à-vis de l’IAHP sur le territoire national et durant toute la durée où des oiseaux ou des produits carnés issus d’oiseaux provenant de zone réglementée vis-à-vis de l’IAHP circulent.

**Point d’attention :** en cas de levée de zone réglementée vis-à-vis de l’IAHP, des produits issus d’oiseaux provenant d’anciennes zones réglementées sont toujours susceptibles de circuler. Les mesures de gestion décrites dans la présente fiche s’appliquent également dans cette situation.

1 Pour la présente fiche, on considère comme « viande » les viandes fraîches au sens des points 1.1 et 1.10 de l’annexe I du [règlement \(CE\) n°853/2004 du Parlement et du Conseil du 29 avril 2004](#), les viandes hachées au sens du point 1.13, les préparations de viandes au sens du point 1.15, les produits à base de viandes au sens du point 7.1 et les viandes séparées mécaniquement ou VSM au sens du point 1.14.

2 Pour la présente fiche, les oiseaux détenus sont : les volailles au sens du point 1.3 de l’annexe I du [règlement \(CE\) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004](#) et les ratites.

3 Cf. [fiches relatives aux règles de biosécurité dans les établissements du secteur alimentaire](#).

### 3. ENTITÉS EN CHARGE DE LA MISE EN ŒUVRE

Exploitants du secteur alimentaire, agents de la direction départementale en charge de la protection des populations (DDecPP), service régional de l'alimentation (SRAL).

### 4. MODE OPÉRATOIRE

#### Définitions pour cette fiche :

- « **Abattage en exploitation – usage domestique privé** » : en application de l'article [R.231-6 du code rural et de la pêche maritime](#), la mise à mort hors d'un abattoir est autorisée lors de l'abattage des animaux des espèces caprine, ovine, porcine ainsi que des volailles et des lagomorphes d'élevage, dès lors que cet abattage est réalisé par la personne qui les a élevés et que la totalité des animaux abattus est réservée à la consommation de sa famille.

- « **EANA** » : établissement d'abattage non agréé en vertu des [articles D. 654-3 à D. 654-5 du code rural et de la pêche maritime](#).

- « **SAAF** » : salle d'abattage agréée à la ferme conformément au chapitre VI de la section II de l'annexe III du [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 et à la section III, annexe VI de l'[arrêté ministériel du 18/12/2009](#) relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.

- « **Abattoir** » : établissement agréé utilisé pour l'abattage et l'habillage des animaux dont la viande est destinée à la consommation humaine.

- « **Établissements d'abattage** » : les abattoirs agréés, les SAAF et les EANA.

## A – POINTS D'ATTENTION

Ce chapitre apporte des compléments aux chapitres B et C de la présente fiche. Sa lecture est un préalable indispensable avant d'étudier les chapitres suivants.

Sous réserve du respect des conditions de biosécurité et de dérogation pour les sorties pour abattage immédiat<sup>4</sup>, les oiseaux originaires d'une exploitation en zone de protection, de surveillance et en zone réglementée supplémentaire sont abattus au sein d'un **abattoir agréé et qui s'est engagé à respecter les dispositions réglementaires**<sup>5</sup> (y compris en SAAF). À l'exception des dispositions prévues au point « *A.2 Les établissements d'abattage non agréés* » et au point « *A.5 Dérogations en zone réglementée supplémentaire* » de la présente fiche, **l'abattage en EANA est interdit**. Les conditions suivantes doivent être respectées :

---

4 En application du [règlement \(UE\) n°2020/687](#), les mouvements d'oiseaux à partir d'une zone réglementée à destination d'un abattoir ne peuvent être autorisés que si ces mouvements ne présentent pas de risque de propagation de la maladie en se fondant notamment sur les éléments suivants :

- une **visite de l'exploitation** permettant en particulier de vérifier la mise en œuvre des mesures appliquées pour prévenir l'introduction ou la propagation de la maladie ;
- un **examen clinique** dont les résultats se sont révélés favorables ;
- si nécessaire, un **examen en laboratoire**, dont les résultats se sont révélés favorables. Aucun animal dont les analyses sont obligatoires n'est autorisé à quitter l'exploitation sans l'obtention de ces résultats.

5 Cf. *partie I.2 du corps de la présente instruction technique.*

- les inspections *ante-mortem* (IAM) et *post-mortem* (IPM) avec un résultat favorable sont réalisées dans la mesure du possible par un **vétérinaire officiel**<sup>6</sup> ;
- le lot est abattu séparément ou à des moments différents des autres oiseaux, de préférence à la fin de la journée de travail (Cf. [Fiche : mesures de fonctionnement et de biosécurité dans les établissements d'abattage](#)). Les opérations de nettoyage et de désinfection qui s'ensuivent doivent être terminées avant que l'abattage d'autres oiseaux puisse être mis en œuvre ;
- Le lot est identifié spécifiquement et stocké séparément des autres lots (Cf. [Fiche : mesures de fonctionnement et de biosécurité dans les établissements d'abattage](#)).

### A.1 Application des méthodes traditionnelles<sup>7</sup> sur les viandes de volailles<sup>8</sup> provenant de zone réglementée :

La mise sur le marché de volailles parées (présence de plumes sur le cou, les ailes ou le croupion) issues de zone de protection est interdite (risque important de transmission du virus *via* les plumes). Cette disposition peut être étendue à la zone de surveillance et à la zone réglementée supplémentaire après une analyse de risque locale.

En ce qui concerne les autres méthodes traditionnelles, aucune interdiction n'est prescrite. Les DDecPP peuvent juger de l'opportunité de conserver ces dérogations. Pour rappel, sont considérées comme méthodes traditionnelles :

- a) Les volailles au sang ;
- b) Les volailles parées ;
- c) Les volailles non éviscérées.

Une inspection *post mortem* renforcée des volailles issues de zone réglementée est nécessaire en abattoir, pouvant entraîner l'éviscération de tout le lot ou d'une partie éventuellement plus importante du lot de volailles.

### A.2 Les établissements d'abattage non agréés :

En zone de protection, en zone de surveillance et en zone réglementée supplémentaire, l'abattage en EANA de volailles de l'exploitation est interdit<sup>9</sup>. Après examen clinique et examens en laboratoire favorables lorsque ces derniers sont obligatoires, les volailles peuvent être autorisées à être transportées vers un abattoir agréé situé aussi près que possible de l'élevage et de préférence dans la zone réglementée de l'exploitation d'origine<sup>10</sup>.

Toutefois, des dérogations peuvent être accordées pour l'abattage de volailles détenues en EANA si à la suite d'une évaluation réalisée par les autorités locales, il apparaît que le **risque de propagation de la maladie est négligeable**.

Cette autorisation est accordée par le préfet du département d'implantation de l'établissement *via* la DDecPP à la suite d'une demande de l'exploitant comprenant *a minima* les éléments suivants (Cf. [Modèle : demande d'autorisation pour l'abattage de volailles en établissement d'abattage non agréé - modèle](#)) :

---

6 Cf. articles 3 et 8 du [règlement délégué \(UE\) n°2019/624 de la Commission du 8 février 2019](#).

7 Cf. [Arrêté du 20 mai 2009](#) relatif aux dérogations à certaines règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant présentant des caractéristiques traditionnelles.

8 « Volailles » : les oiseaux d'élevage, y compris les oiseaux qui ne sont pas considérés comme domestiques, mais qui sont élevés en tant qu'animaux domestiques, à l'exception des ratites.

9 Cf. article 16 de [l'arrêté du 18 janvier 2008](#) fixant des mesures techniques et administratives relatives à la lutte contre l'influenza aviaire et article 33 du [règlement \(UE\) n°2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019](#).

10 Cf. articles 29 et 44 du [règlement \(UE\) n°2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019](#).

- la localisation géographique de l'exploitation comprenant l'EANA ;
- la date d'abattage programmée ;
- le nombre et les espèces de volailles destinées à être abattus ;
- le vétérinaire sanitaire de l'élevage de volailles en charge de la réalisation de l'examen clinique et de prélèvements éventuels ;
- les modalités de commercialisation ou de distribution des viandes.

<b>Modalités de transmission de la demande d'autorisation en ZP</b>	<b>Modalités de transmission de la demande d'autorisation en ZS ou en ZRS</b>
La demande est à transmettre <b>avant chaque abattage</b> . Par dérogation, une seule demande peut être réalisée pour un abattage récurrent pour un même lot <sup>11</sup> d'animaux et selon un planning d'abattage défini préalablement. Pour des besoins organisationnels, les délais de transmission de la demande doivent être discutés avec la DDecPP.	La demande est formulée par l'exploitant pour le <b>1er abattage uniquement</b> . Pour des besoins organisationnels, les délais de transmission de la demande doivent être discutés avec la DDecPP.

Quelle que soit la zone d'implantation de l'EANA, cette autorisation ne peut être accordée qu'aux élevages respectant les mesures de biosécurité (Cf. [arrêté ministériel du 29 septembre 2021](#) relatif aux mesures de biosécurité applicables par les opérateurs et les professionnels liés aux animaux dans les établissements détenant des volailles ou des oiseaux captifs dans le cadre de la prévention des maladies animales transmissibles aux animaux ou aux êtres humains) :

<b>Conditions d'octroi de l'autorisation en ZP</b>	<b>Conditions d'octroi de l'autorisation en ZS ou en ZRS</b>
Il est exigé la réalisation d'une <b>visite préalable</b> par un vétérinaire sanitaire, afin de faire un <b>état des lieux du respect des mesures de biosécurité</b> mises en place dans l'élevage.  De plus, un <b>examen clinique</b> et des <b>prélèvements avec résultats négatifs</b> en vue de la recherche de l'IAHP doivent être réalisés dans les 48h précédent le 1 <sup>er</sup> abattage de la demande d'autorisation. Les prélèvements sont à réaliser sur 20 oiseaux vivants minimum (ou la totalité si effectif inférieur à 20) pour analyses virologiques : écouvillons (éc.) cloacaux et éc. trachéaux. <b>Les conclusions de ces examens doivent être favorables pour pratiquer cet/ces abattage(s).</b>	Il est exigé la réalisation d'une <b>visite préalable</b> par un vétérinaire sanitaire, afin de faire un <b>état des lieux du respect des mesures de biosécurité</b> mises en place dans l'élevage, ainsi que pour vérifier <b>l'absence de signes cliniques</b> dans l'élevage.

Un **contrôle** des animaux, des carcasses et des abats doit être pratiqué par l'exploitant de l'EANA au moment de l'abattage. Dans le cadre de méthodes traditionnelles sans éviscération, l'échantillon de carcasses devant *a minima* faire l'objet d'un **contrôle renforcé**, comprenant une éviscération obligatoire, est de 5% du lot d'animaux abattus **au cours de la même journée**. **À l'occasion de ces**

<sup>11</sup> Pour la présente fiche, on entend par « lot » : tout ensemble constitué d'animaux de la même espèce détenus dans un même bâtiment ou un même enclos.



**contrôles et en présence de signes de suspicion de l'IAHP, la DDecPP est immédiatement informée.** Selon les circonstances, la DDecPP peut mettre en place les mesures de gestion des suspicions d'IAHP en élevage. Des supports de présentation des critères cliniques et lésionnels de suspicion de l'IAHP sont accessibles sur le site intranet du ministère chargé de l'agriculture *via* le lien suivant : <http://intranet.national.agri/Repertoire-lesionnel-IAHP>. Ces critères doivent parfaitement être connus de l'exploitant pour identifier les cas suspects.

À l'issue de ces contrôles, **et pour la ZP uniquement**, un **compte-rendu** complété par l'exploitant de l'EANA est adressé à la DDecPP dans les 48 heures qui suivent l'abattage (Cf. [Modèle : compte-rendu du contrôle d'abattage en établissement d'abattage non agréé](#)). Ce compte-rendu peut consister en la transmission d'une copie du registre d'abattage si ce dernier comprend *a minima* les informations listées dans le modèle de compte-rendu.

En ce qui concerne la cession des viandes issues de ces abattages, il est important de noter que l'exploitant doit mettre en place les mesures nécessaires afin d'éviter les risques de diffusion du virus lors du transport des viandes et *via* sa clientèle. En particulier, **les clients ne peuvent pas avoir accès à la zone d'élevage**. Les dispositions relatives aux modalités de cession des produits issus des EANA et prévues par [arrêté ministériel du 10 octobre 2008](#) pris pour l'application des articles D. 654-3 à D. 654-5 du code rural et de la pêche maritime demeurent obligatoires. Aussi, à propos de l'étiquetage, le numéro d'identification de l'établissement d'abattage non agréé ne peut en aucun cas être inscrit dans un ovale ou un rond. Pour des besoins de présentation, le numéro EANA est représenté dans la présente fiche dans un encart « rectangulaire ».

**Tous produits issus d'EANA situés en zone réglementée sont mis sur le marché uniquement sur le territoire national.**

### **A.3 Abattage d'oiseaux dans un abattoir agréé disposant d'un élevage attenant :**

L'abattage d'oiseaux provenant de zone réglementée dans un abattoir disposant également d'un élevage d'oiseaux attenant ou l'abattage d'oiseaux provenant de zone indemne dans un abattoir situé en zone réglementée et disposant également d'un élevage d'oiseaux attenant sont à éviter du fait du risque de diffusion du virus de l'IAHP. Les dispositions nécessaires doivent être prises pour garantir l'absence de propagation du virus lors du déplacement des animaux vers l'abattoir si ce mouvement est autorisé<sup>12</sup>. Les abattoirs destinataires doivent répondre aux mesures décrites dans la [fiche : mesures de fonctionnement et de biosécurité dans les établissements d'abattage](#).

### **A.4 Confirmation de l'IAHP en basse-cour :**

En application de l'article 23 du [règlement délégué \(UE\) n°2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019](#), l'autorité compétente peut, à la suite d'une analyse de risque, accorder des dérogations aux mesures à appliquer dans les zones réglementées dans certaines situations. Ces situations sont décrites dans des instructions techniques « procédures » et/ou « tactiques » dédiées. Ainsi, à la suite de la confirmation d'un cas d'influenza aviaire hautement pathogène dans une basse-cour et autour de laquelle aucune ZP n'est mise en place, les viandes issues d'oiseaux provenant d'élevages situés à proximité de la basse-cour infectée ainsi que les produits contenant ces viandes ne sont soumis à aucune mesure de restriction de circulation. Pour ces produits, les modalités de gestion sont comparables à celles présentées dans les parties B et C de la présente fiche pour la zone infectée.

---

<sup>12</sup> Cf. instructions techniques « procédures » et/ou « tactiques » dédiées en lien avec le mouvement des oiseaux. Cf. [instruction technique DGAL/SDSBEA/2022-851 du 22/11/2022](#) qui définit la refonte stratégique.

#### A.5 Dérogations en zone réglementée supplémentaire :

En application de l'article 23 du [règlement délégué \(UE\) n°2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019](#), l'autorité compétente peut, **à la suite d'une évaluation des risques**, accorder des dérogations aux mesures à appliquer dans les zones réglementées supplémentaires. Les possibilités de dérogation sont dépendantes de la situation sanitaire et sont détaillées dans des « instructions techniques tactiques » spécifiques.

S'il est établi que les mouvements des oiseaux à partir et à destination de la ZRS ne représentent pas de risque de diffusion de la maladie et qu'aucune interdiction de circulation de ces animaux n'est exigée, alors les viandes issues d'oiseaux provenant d'élevages situés dans la zone réglementée supplémentaire ainsi que les produits contenant ces viandes ne sont soumis à aucune mesure de restriction de circulation. Sauf dispositions contraires prévues dans des « instructions techniques tactiques » la **certification zoosanitaire** lors d'échanges intracommunautaires est toujours obligatoire (Cf. [Fiche : certification zoosanitaire](#)). Pour ces produits, les modalités de gestion sont comparables à celles présentées dans les parties B et C de la présente fiche pour la zone indemne.

#### A.6 Le traitement d'atténuation :

L'établissement de transformation agréé pour réaliser le traitement d'atténuation<sup>13</sup> des produits doit être situé **dans la même zone réglementée ou aussi près que possible de la zone réglementée**. Ses activités doivent être **supervisées par la DDecPP**. Le passage des viandes par des établissements intermédiaires (exemples : atelier de découpe agréé, entrepôt, unité de congélation/surgélation) situés dans la même zone réglementée ou aussi près que possible de la zone réglementée avant envoi à l'établissement de transformation est possible si au cours du processus de production, de stockage et de transport les viandes **non conditionnées/non emballées** ont été clairement séparées des autres viandes (Cf. [Fiche : mesures de fonctionnement et de biosécurité dans les ateliers de découpe et de transformation](#)) et si le transport est réalisé sous **laissez-passer sanitaire permanent** (Cf. point « A.8 Le laissez-passer sanitaire » de la présente fiche) dans des **emballages/conteneurs sécurisés**.

#### A.7 Transport sécurisé :

Les viandes issues d'animaux provenant de zone de protection et devant faire l'objet d'un **traitement d'atténuation** prévu par le [règlement \(UE\) n°2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019](#) (Cf. [Fiche : traitement d'atténuation pour l'IAHP](#)), doivent être transportées dans des **emballages** ou dans **conteneurs sécurisés**. On entend par emballages ou conteneurs sécurisés, la mise en place par les exploitants du secteur alimentaire d'un dispositif inviolable jusqu'à la prise en charge du lot par l'établissement destinataire.

Si, au cours de contrôles réalisés par les agents des DDecPP, il est constaté que les règles minimales relatives à la gestion des viandes issues d'animaux provenant de zone de protection à destination d'un établissement de transformation ne sont pas respectées, il peut être exigé par l'autorité compétente locale la **pose de scellés** sur les conteneurs par les agents des DDecPP avant chaque envoi de viandes ou l'obligation d'identifier les produits avec une **marque spéciale « CARRÉE »** obligeant à leur mise sur le marché **uniquement sur le territoire national** même après transformation.

#### A.8 Le laissez-passer sanitaire permanent (LPS) :

Le LPS est obligatoire pour tous les mouvements de viandes devant faire l'objet d'un traitement d'atténuation dans un établissement **agréé**. Ces viandes sont revêtues d'une marque d'identification « OVALE BARRÉE ».

---

<sup>13</sup> Cf. annexe VII du [règlement délégué \(UE\) 2020/687](#) et annexe IX de la présente instruction

Un [modèle de laissez-passer sanitaire](#) est accessible sur le [site intranet du ministère chargé de l'agriculture](#). D'autres modèles de documents peuvent être utilisés par les DDecPP sous réserve que les informations minimales détaillées dans le modèle initial soient reprises. Pour des besoins d'harmonisation, les demandes de LPS doivent être effectuées en ligne *via* « démarches-simplifiées ».

Toute demande de LPS est à effectuer par l'établissement producteur (et non par le transporteur) auprès de la **DDecPP du lieu de départ** des denrées alimentaires sous un **délai fixé par la DDecPP** pour des besoins organisationnels. Il n'est pas nécessaire que la DDecPP soit présente sur le site de chargement pour compléter le LPS.

La DDecPP du lieu de chargement informe dès lors la DDecPP du département de destination de l'envoi de viandes fraîches issues d'animaux provenant de zone de protection dans un établissement agréé situé dans leur département afin de vérifier que l'établissement de destination est en capacité de recevoir ces produits et qu'il s'est **engagé** à respecter les dispositions réglementaires.

Un laissez-passer sanitaire permanent est demandé pour chaque couple « établissement d'origine - établissement de destination » sous réserve que les établissements de départ et d'arrivée se soient **engagés** à respecter les dispositions réglementaires (Cf. [point « A9 Engagement des établissements du secteur alimentaire »](#) de la présente fiche). Un **registre** doit être mis en place dans les établissements expéditeurs et destinataires avec la mention du lieu de départ, du lieu d'arrivée, des dates de réception et d'expédition, ainsi que des quantités de viandes ou de produits contenant des viandes issus d'animaux provenant de zone de protection concernées par ces mouvements.

**Point d'attention :** pour les viandes acheminées dans des établissements intermédiaires avant d'être transportées vers l'établissement de transformation, sur le laissez-passer sanitaire, doivent être mentionnés tous les établissements dans lesquels vont transiter les viandes ainsi que l'établissement de transformation agréé destinataire. Un LPS doit exister pour chacun des mouvements intermédiaires.

#### **A.9 Engagement des établissements du secteur alimentaire :**

Afin de prévenir le risque de contamination croisée dans les établissements assurant l'abattage d'oiseaux provenant de zone réglementée vis-à-vis de l'IAHP et dans les établissements assurant la découpe, le stockage ou la transformation de produits issus d'oiseaux provenant de zone de protection et sur lesquels est apposée une marque d'identification « CARRÉE » ou « OVALE BARRÉE », la Loi Santé Animale prévoit que ces établissements soient reconnus et désignés par l'autorité compétente. Cette désignation se traduira en France par la délivrance d'un agrément zoosanitaire appelé « agrément MCA ». Les modalités de délivrance des agréments MCA seront définies ultérieurement dans une instruction technique spécifique.

En attente, les établissements du secteur alimentaire ci-dessus mentionnés doivent s'engager à respecter les dispositions réglementaires. Les modalités d'engagement des établissements sont décrites dans la [partie « III-2 – ENGAGEMENT DES ÉTABLISSEMENTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE »](#) de la présente instruction technique.

**Il est important de noter que l'engagement préalable est obligatoire pour les établissements du secteur alimentaire souhaitant recevoir des oiseaux ou des produits issus d'oiseaux soumis à des mesures de restriction vis-à-vis de l'IAHP.**

#### **A.10 La certification zoosanitaire :**

La certification zoosanitaire est obligatoire lors d'échanges intra-communautaires de denrées alimentaires issues d'oiseaux provenant d'élevages situés en zone de protection, en zone de surveillance et, **sauf dérogation prévue dans des « instructions techniques tactiques »**, en zone

réglementée supplémentaire y compris lorsque les produits ont subi un traitement d'atténuation conformément à l'article 167 du [règlement \(UE\) n°2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016](#).

**Pour des besoins de traçabilité, il est essentiel que l'information sur l'origine des animaux provenant de zone réglementée et constituant le lot de viandes ou de produits contenant ces viandes soit communiquée par l'établissement expéditeur à l'établissement destinataire tout au long de la chaîne de production *via* notamment le bon de livraison, le laissez-passer sanitaire, le certificat zoosanitaire, l'étiquetage du produit et/ou un courrier d'information.**

Si besoin, vous pouvez vous reporter à la [fiche : certification zoosanitaire](#) qui présente les modalités d'édition des certificats zoosanitaires.

#### **A.11 Les marques d'identification spéciales :**

Dans certaines situations détaillées ci-dessous, les produits carnés ne peuvent être mis sur le marché que si une marque d'identification spéciale y est apposée. Les modalités d'apposition des marques spéciales sont décrites dans la [fiche : marques spéciales](#). En cas de méconnaissance du devenir des viandes, des dérogations à l'apposition des marques spéciales sont également décrites dans cette fiche.

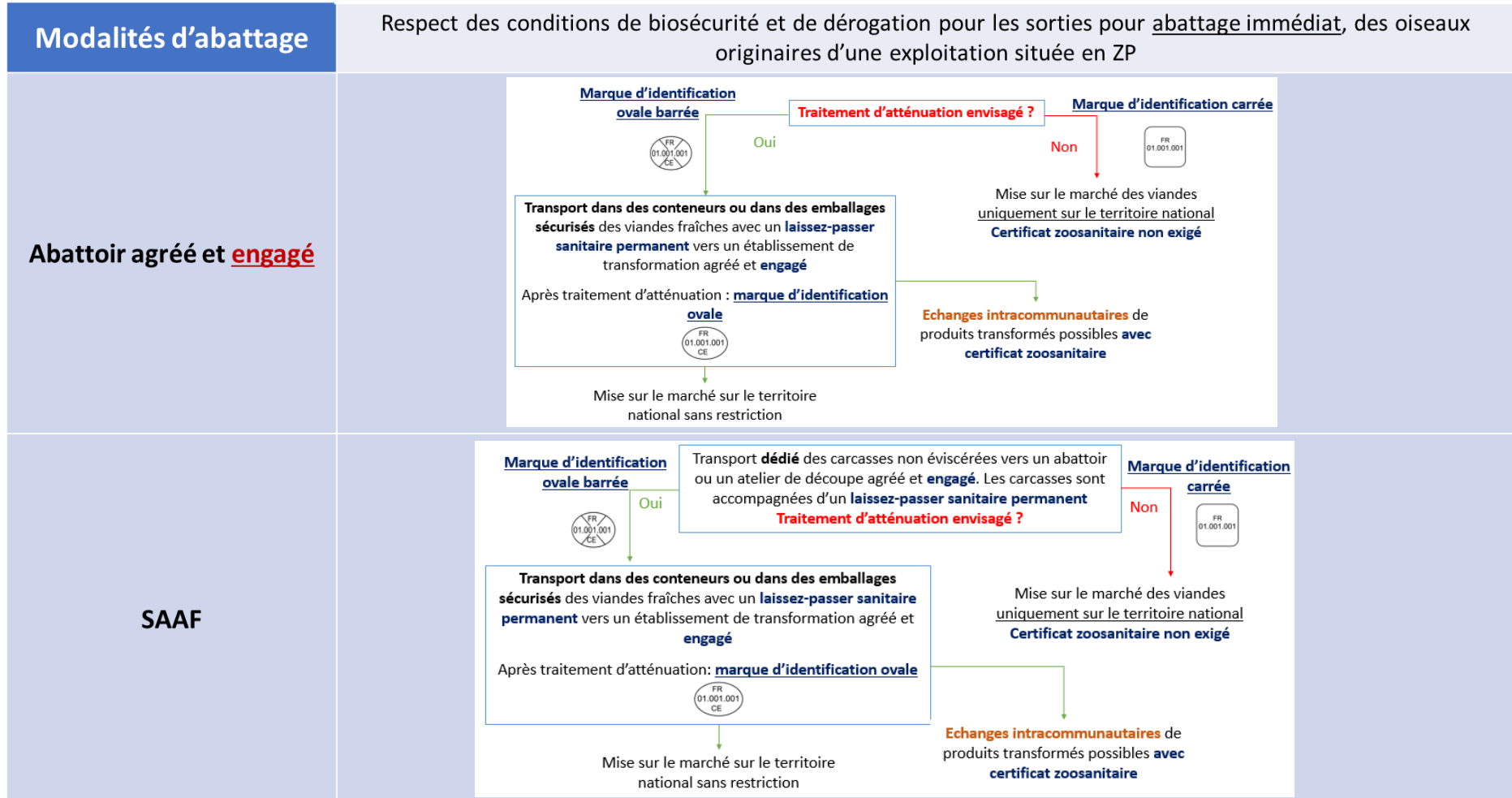
## B - CAS IAHP DANS LA FAUNE SAUVAGE

Modalités d'abattage	Origine des oiseaux détenus : Zone infectée (=ZCT) et zone indemne
Etablissements d'abattage	<div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 5px; text-align: center; margin-right: 20px;">FR 01.001.001 CE</div> <span>OU</span> <div style="border: 2px solid black; padding: 5px; text-align: center; margin-left: 20px;"><b>N°EANA: XX-EANA-YY</b></div> </div> <p style="color: green; margin-top: 10px;">Absence de restriction à la mise sur le marché</p>
Abattage en exploitation – usage domestique privé	<p style="color: green;">Autorisé</p>

## C - CAS IAHP EN ELEVAGE

	Origine des oiseaux détenus : Zone réglementée temporaire (ZRT)
Modalités d'abattage	Absence de mouvements
Abattoir agréé	<p style="color: red; font-weight: bold;">Interdit</p>
SAAF	
EANA	
Abattage en exploitation – usage domestique privé	<p style="color: orange; font-weight: bold;">Non recommandé</p>

## Origine des oiseaux détenus : Zone de protection (ZP)

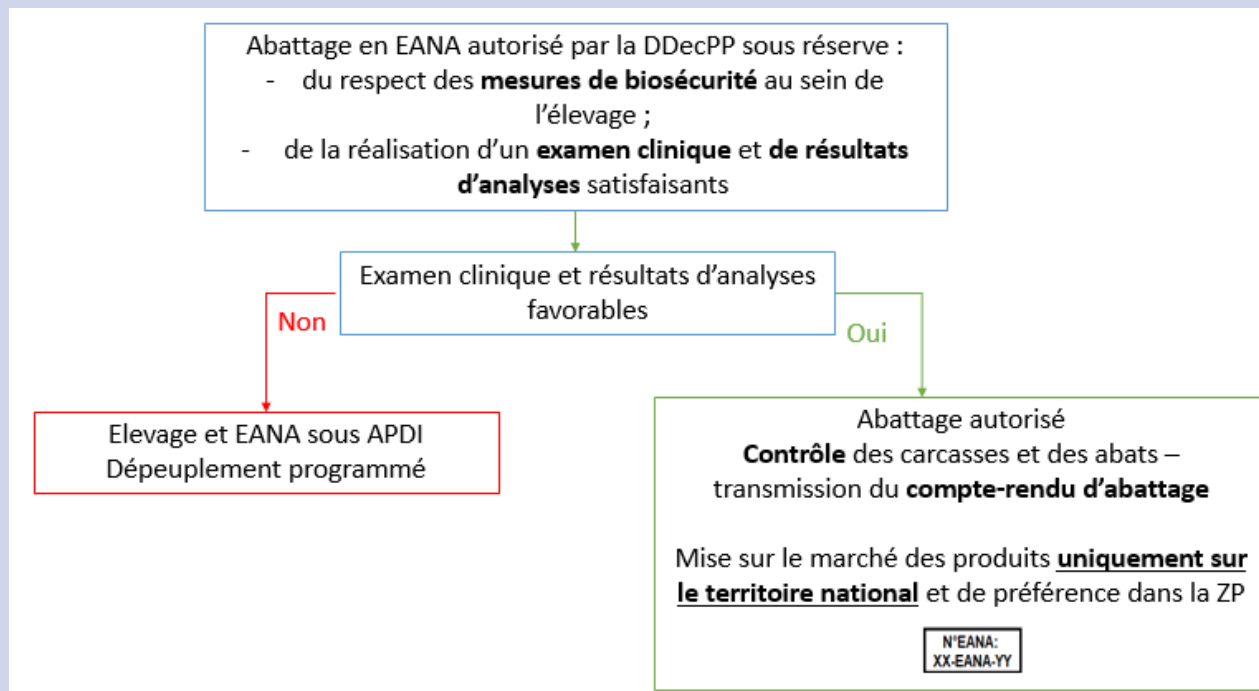


## Origine des oiseaux détenus : Zone de protection (ZP)

### Modalités d'abattage



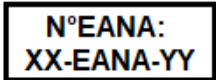
Respect des conditions de biosécurité et de dérogation pour les sorties pour abattage immédiat, des oiseaux originaires d'une exploitation située en ZP

EANA

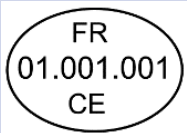
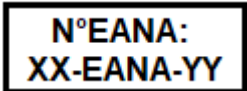


Abattage en exploitation –  
usage domestique privé

**Non recommandé**

<b>Origine des oiseaux détenus : Zone de surveillance (ZS) et zones réglementées supplémentaires (ZRS)</b>	
<b>Modalités d'abattage</b>	Respect des conditions de biosécurité et de dérogation pour les sorties pour <u>abattage immédiat</u> , des oiseaux originaires d'une exploitation située en ZS ou en ZRS
<b>Abattoir agréé et engagé</b>	<p>Transport des oiseaux provenant de zone réglementée vers un abattoir agréé et <b>engagé</b></p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>Absence de restriction à la mise sur le marché des viandes – <b>certificat zoosanitaire obligatoire lors d'échanges intracommunautaires</b></p>
<b>SAAF</b>	<p>Transport <b>dédié</b> des carcasses non éviscérées vers un abattoir ou un atelier de découpe agréé et <b>engagé</b> et accompagnées du <b>laissez-passer sanitaire permanent</b></p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>Absence de restriction à la mise sur le marché des viandes – <b>certificat zoosanitaire obligatoire lors d'échanges intracommunautaires</b></p>
<b>EANA</b>	<p>Abattage en EANA autorisé par la DDecPP sous réserve du respect des <b>mesures de biosécurité</b> au sein de l'élevage et de l'<b>absence de signe clinique</b> <i>via</i> un état des lieux préalable par le vétérinaire sanitaire</p> <p style="text-align: center;"><b>Contrôle</b> des carcasses et des abats. En cas d'anomalies, la DDecPP est avertie sans délai.</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>Mise sur le marché des produits uniquement <u>sur le territoire national</u> et de préférence dans la ZS ou dans la ZRS.</p>
<b>Abattage en exploitation – usage domestique privé</b>	<b>Autorisé</b>



	Origine des oiseaux détenus : Zone indemne	
<b>Modalités d'abattage</b>	Sans objet	
<b>Abattoir agréé</b>	 	Absence de restriction à la mise sur le marché des viandes
<b>SAAF</b>		
<b>EANA</b>		
<b>Abattage en exploitation</b>	<b>Autorisé</b>	

## 5. RÉFÉRENCES JURIDIQUES ET DOCUMENTAIRES

Les sites intranet relatifs aux PISU et ceux du bureau des établissements d'abattage et de découpe (BEAD) et du bureau des établissements de transformation et de distribution (BETD) :

- proposent une veille réglementaire et documentaire sur le sujet ;
- des modèles de documents ;
- la liste des établissements autorisés à fabriquer des estampilles ;
- des fiches sur les règles minimales à respecter pour envisager de mettre sur le marché des viandes soumises à des mesures de restriction vis-à-vis de l'IAHP.

### **Références réglementaires :**

- Règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale (« législation sur la santé animale »).
- Règlement délégué (UE) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles relatives à la prévention de certaines maladies répertoriées et à la lutte contre celles-ci.
- Code rural et de la pêche maritime.
- Arrêté ministériel du 14 octobre 2005 fixant les règles générales de police sanitaire relatives aux produits issus d'animaux terrestres et destinés à la consommation humaine.
- Arrêté ministériel du 18 janvier 2008 fixant des mesures techniques et administratives relatives à la lutte contre l'influenza aviaire.
- Arrêté du 14 mars 2018 relatif aux mesures de prévention de la propagation des maladies animales via le transport par véhicules routiers d'oiseaux vivants.
- Arrêté ministériel du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.
- Arrêté du 29 septembre 2021 relatif aux mesures de biosécurité applicables par les opérateurs et les professionnels liés aux animaux dans les établissements détenant des volailles ou des oiseaux captifs dans le cadre de la prévention des maladies animales transmissibles aux animaux ou aux êtres humains.

	Intitulé de la mesure	Circuits de commercialisation et de distribution des œufs de consommation et des ovoproduits
ANNEXE II	Scénarios	Tous les scénarios
	Pilote	DDecPP, SRAL (coordination)
	En lien avec	Professionnels du secteur alimentaire
	Phases	Toutes les phases
	Zones concernées	Toutes les zones soumises à des mesures de restriction vis-à-vis de l'IAHP suite à un ou des cas en élevage
	Cette fiche concerne	Tous les exploitants du secteur alimentaire manipulant, transportant, stockant des œufs de consommation et des ovoproduits

### 1. OBJECTIFS DE LA MESURE

En fonction de la zone d'élevage des volailles, les conditions permettant le transport, le stockage, la manipulation ou la transformation des œufs seront différentes.

**La localisation de l'établissement du secteur alimentaire (centre d'emballage d'œufs ou établissement producteur d'ovoproduits) n'a pas d'incidence sur le devenir des œufs.** Toutefois, les exploitants des établissements situés en zone réglementée vis-à-vis de l'IAHP et recevant uniquement des œufs provenant de zone indemne doivent appliquer les mesures de biosécurité nécessaires en vue d'éviter la propagation du virus. Ces dernières peuvent concerner :

- le renforcement des procédures de nettoyage et de désinfection et notamment vis-à-vis des locaux, matériels, équipements et moyens de transport ;
- la mise en place de procédures régissant l'entrée et la sortie de l'établissement ainsi que les mouvements au sein de l'établissement pour les produits, les véhicules et les personnes.

La zone d'origine des œufs a une incidence sur leur devenir. Aussi, la règle fixée par le [règlement \(UE\) 2020/687](#) impose que les œufs issus des zones réglementées soient acheminés dans un établissement situé dans la zone réglementée concernée. La sortie de la zone réglementée est une dérogation potentielle, l'établissement de destination doit être aussi près que possible de la zone réglementée.

Les mesures détaillées dans la présente fiche sont des dispositions minimales. Les préfets peuvent décider d'interdire certains mouvements ou d'imposer des mesures supplémentaires si les conditions de mise sur le marché des produits ne permettent pas de garantir l'absence de risque de propagation de la maladie.

**Point d'attention :** en application de l'article 23 du règlement délégué (UE) n°2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019, l'autorité compétente peut, à la suite d'une analyse de risque, accorder des dérogations aux mesures à appliquer dans les zones réglementées dans certaines situations (exemple : zone réglementée supplémentaire).

### 2. CONDITIONS DE DÉCLENCHEMENT

En cas de mise en place de zones soumises à des mesures de restriction vis-à-vis de l'IAHP sur le territoire national.

### 3. ENTITES EN CHARGE DE LA MISE EN ŒUVRE

Agents de la direction départementale en charge de la protection des populations (DDecPP), service régional de l'alimentation (SRAL), direction générale de l'alimentation (DGAL), vétérinaires sanitaires, exploitants du secteur alimentaire.

#### 4. MODE OPÉRATOIRE

### A – MODALITÉS DE MISE SUR LE MARCHÉ DES ŒUFS DE CONSOMMATION

#### A.1 Modalités de commercialisation des œufs de consommation issus d'élevages implantés dans une zone réglementée ou soumis à restriction si en lien épidémiologique

Il n'y a aucune mesure particulière de gestion des œufs de consommation en cas de survenue d'un cas dans la faune sauvage.

Les élevages de poules pondeuses font l'objet de mesures de limitation de mouvement lorsqu'ils se trouvent dans les zones réglementées suivantes :

- zone réglementée temporaire (ZRT) lors de la phase de suspicion ;
- zone de protection (ZP), zone de surveillance (ZS) lors de la confirmation d'un foyer en élevage ;
- zone réglementée supplémentaire (ZRS) **éventuelle** ; les mesures qui s'appliquent sont identiques à celles mises en œuvre dans la zone de surveillance<sup>1</sup>. Le cas échéant, une dérogation aux mesures de restriction des mouvements d'animaux et de produits peut être mise en œuvre dans une ZRS à la suite d'une **analyse de risque**. Les possibilités de dérogation sont dépendantes de la situation sanitaire et sont détaillées dans des « instructions techniques tactiques » spécifiques.

Les élevages en lien épidémiologique avec un élevage suspect ou infecté sont placés sous arrêté préfectoral de mise sous surveillance (APMS) qui interdit les mouvements des œufs au moins pendant la période d'investigation<sup>2</sup>.

Le temps de l'infirmité ou de la confirmation de la suspicion, les expéditions d'œufs des élevages implantés en ZRT sont interdites.

Les expéditions d'œufs issus d'élevages de volailles implantés dans la ZP<sup>3</sup>, la ZS<sup>4</sup> ou la ZRS<sup>5</sup>, à l'intérieur de la zone réglementée ou vers une zone non réglementée sont interdits.

Des dérogations à cette interdiction peuvent éventuellement être accordées par les services de la DDecPP dans les conditions précisées ci-dessous.

Pour les œufs issus d'élevages indemnes implantés en ZP ou en ZS, ils peuvent être expédiés :

- ✓ vers un Centre d'Emballage d'Œufs (CEO), **implanté en priorité dans la zone réglementée** (ZP ou ZS) **sur le territoire national**. Ces œufs doivent être emballés soit dans un emballage jetable, soit dans un emballage qui peut être nettoyé et désinfecté de façon à détruire l'agent pathogène ;

---

1 Cf. article 21 du [règlement délégué \(UE\) 2020/687](#)

2 **Dérogation possible** : s'il n'existe pas de preuves épidémiologiques de la propagation de la maladie vers les élevages en lien épidémiologique, la DDecPP peut à la suite d'une évaluation des risques et à condition que les mouvements des œufs satisfont à l'ensemble des mesures de biosécurité nécessaires, autoriser les mouvements des œufs à partir de ces élevages. **Point d'attention** : en cas de confirmation d'IAHP au sein d'un élevage en lien épidémiologique, les mesures de gestion pour les œufs issus du foyer et les produits en contenants sont détaillées dans l'instruction technique relative à la gestion des produits et des établissements en lien épidémiologique suite à la suspicion ou à la confirmation d'IAHP.

3 Cf. article 27 du [règlement délégué \(UE\) 2020/687](#)

4 Cf. article 42 du [règlement délégué \(UE\) 2020/687](#)

5 Cf. articles 21 et 23 du [règlement délégué \(UE\) 2020/687](#)

- ✓ vers un établissement agréé en vue de la fabrication d'ovoproduits, qui peut être implanté hors de la zone réglementée et sur le territoire national.

Pour ces deux alternatives dérogatoires, les conditions de collecte et de fonctionnement sont décrites ci-dessous.

Aucune dérogation n'est possible pour des œufs provenant d'un élevage faisant l'objet d'un APMS pour suspicion clinique ou analytique ou en cas de lien épidémiologique.

De plus, pour ces œufs issus d'élevages indemnes implantés en zone réglementée, la date limite de vente de 21 jours, définie dans le point 3 du chapitre I de la section X relative aux œufs et aux ovoproduits du [règlement \(CE\) n°853/2004](#), peut-être de **24 jours**, soit 3 jours supplémentaires durant lesquels ces œufs peuvent être présentés à la vente<sup>6</sup>.

### **A.2 Mesures dérogatoires : conditions de collecte des œufs destinés à la consommation humaine dans les élevages**

- ✓ Une **visite préalable** est réalisée par un vétérinaire sanitaire, afin de faire **un état des lieux des mesures de biosécurité** mises en place dans l'élevage, ainsi que pour vérifier l'absence de signes cliniques dans l'élevage.
- ✓ L'éleveur s'engage par écrit à réaliser et à transmettre à son vétérinaire sanitaire le suivi quotidien des signes d'alerte évoquant l'IAHP<sup>7</sup>.
- ✓ Le **véhicule de transport** doit être **dédié** à la collecte des œufs dans les zones soumises à restriction (ZP et ZS). Lorsque la collecte concerne plusieurs élevages, elle est organisée de la façon suivante : élevages en ZS, puis élevages en ZP, puis acheminement vers le CEO ou l'établissement producteur d'ovoproduits.
- ✓ Des équipements permettant le **nettoyage et la désinfection du véhicule de transport** sont mis en place dans chaque élevage (au plus près de la limite zone professionnelle et zone publique). Une attention particulière doit être apportée sur les parties inférieures du véhicule, passages de roue, faces interne et externe des roues, ainsi que la bande de roulement.
- ✓ Une **sensibilisation aux mesures de biosécurité** et un rappel des **bonnes pratiques d'hygiène** sont réalisés auprès des collecteurs d'œufs. Des **équipements de protection jetables**, en particulier des sur chaussures, sont mis à disposition des chauffeurs, avec une collecte sécurisée de ces équipements après utilisation.
- ✓ Un **enregistrement** de ces **opérations de nettoyage-désinfection**, précisant le lieu et l'horaire, est réalisé sur un document disponible dans le véhicule, qui peut être présenté aux services de contrôle.

### **A.3 Mesures dérogatoires : points d'attention pour le CEO ou pour l'établissement producteur d'ovoproduits**

#### **Matériel de collecte des œufs :**

---

<sup>6</sup> A partir du **8 décembre 2022**, les œufs doivent être livrés au consommateur dans un délai n'excédant pas **vingt-huit jours** après la ponte ([Cf. Règlement délégué \(UE\) 2022/2258 du 9 septembre 2022](#))

<sup>7</sup> Annexe I de l'arrêté ministériel du 16 mars 2016

Une attention particulière doit être apportée à tout matériel qui rentre dans les élevages en vue de la collecte des œufs ou à leur élimination, qu'il s'agisse d'alvéoles, d'intercalaires ou de palettes car ils sont susceptibles d'être contaminés par les fientes ou les plumes.

Par conséquent, le matériel utilisé en vue de la collecte des œufs dans les élevages implantés en ZP ou ZS doit :

- ✓ être **dédié** à ces élevages et clairement **identifié** ;
- ✓ faire l'objet d'un **entreposage séparé** (sans contact physique) lors de l'arrivée des œufs dans le CEO ou l'établissement producteur d'ovoproduits ;
- ✓ faire l'objet d'un **entreposage séparé après nettoyage-désinfection** ;
- ✓ le site doit disposer d'un **poste de nettoyage et désinfection du véhicule**.

Le véhicule ayant servi au transport des œufs doit faire l'objet d'un nettoyage-désinfection (*cf alvéoles, palettes souillées par des fientes ou des plumes*).

#### **Engagement des établissements du secteur alimentaire :**

Afin de prévenir le risque de contamination croisée dans les **centres d'emballage d'œufs** ou dans les **établissements de traitement d'ovoproduits** réceptionnant des œufs provenant d'élevages situés en zone réglementée vis-à-vis de l'IAHP, la Loi Santé Animale prévoit que ces établissements soient reconnus et désignés par l'autorité compétente. Cette désignation se traduira en France par la délivrance d'un agrément zoosanitaire appelé « agrément MCA ». Les modalités de délivrance des agréments MCA seront définies ultérieurement dans une instruction technique spécifique.

En attente, les établissements du secteur alimentaire ci-dessus mentionnés doivent **s'engager<sup>8</sup>** à respecter les dispositions réglementaires et notamment les conditions de dérogations décrites dans la présente fiche (*Cf. parties B et C de la présente fiche*).

**Il est important de noter que l'engagement préalable est obligatoire pour les établissements du secteur alimentaire souhaitant recevoir des produits issus d'oiseaux soumis à des mesures de restriction vis-à-vis de l'IAHP.**

\*\*\*\*\*

## **B – DÉROGATIONS POUR L'EXPÉDITION D'ŒUFS VERS UN CEO OU VERS UN ÉTABLISSEMENT DE TRAITEMENT D'OVOPRODUITS**

### **B.1 Conditions générales**

Les CEO ou producteurs d'ovoproduits privilégiés en vue de la collecte des œufs des élevages implantés dans les zones réglementées doivent répondre aux conditions suivantes :

- être de préférence **implantés en zone réglementée** de niveau sanitaire équivalent ou en zone indemne à proximité d'une zone réglementée ;
- **ne pas être situés à proximité immédiate d'élevage de volailles** (pas d'élevage attenant au CEO, faible densité d'élevages autour du CEO) ;

---

<sup>8</sup> Cf. partie « [III-2 – ENGAGEMENT DES ÉTABLISSEMENTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE](#) » du corps de la présente instruction technique.

- ou à défaut, apporter à la DDecPP toutes les **garanties permettant d'éviter une contamination du ou des élevage(s)** situé(s) à proximité du CEO, ce soit par le personnel, les véhicules de transport des œufs ou le matériel ;
- en l'absence de séparation dans l'espace ou dans le temps au niveau du CEO destinataire des œufs provenant d'élevages de zones réglementés et des œufs provenant d'élevages de zone indemne lors des différentes étapes du process et jusqu'au conditionnement final, les œufs doivent faire l'objet d'un **stockage de 3 jours minimum** au niveau d'une plateforme<sup>9</sup> préalablement à l'envoi des élevages implantés en zone réglementée vers le CEO ;
- dans le cas où l'établissement qui fait une demande de dérogation en vue de la collecte d'œufs dans des élevages implantés en zones réglementées ne répond pas à ces conditions, les organisations professionnelles doivent proposer à la DDecPP et au SRAL une **solution alternative adaptée**.

Lors du premier envoi d'un élevage vers un CEO ou un établissement de traitement d'ovoproduits **qui s'est engagé à respecter les dispositions réglementaires**, les œufs sont accompagnés d'un **laissez-passer sanitaire permanent (LPS)**. Un [modèle de laissez-passer sanitaire](#) est accessible sur le [site intranet du ministère chargé de l'agriculture](#). D'autres modèles de documents peuvent être utilisés par les DDecPP sous réserve que les informations minimales détaillées dans le modèle initial soient reprises. Pour des besoins d'harmonisation, les demandes de LPS doivent être effectuées en ligne *via* « démarches-simplifiées ».

Lorsqu'aucun CEO ou établissement implanté en zone réglementée n'est en mesure de réceptionner ces œufs, une attention particulière est apportée à l'**examen des trajets** entre les élevages et le CEO ou l'établissement producteur d'ovoproduits, situés en zone non réglementée. Ainsi, tous les trajets doivent être conformes aux itinéraires désignés, en privilégiant les grands axes routiers ou ferroviaires, en évitant de passer à proximité immédiate d'établissements détenant des volailles.<sup>10</sup>

Afin de limiter la propagation de la maladie et de limiter autant que possible la circulation des œufs issus d'élevages de la zone réglementée, les dispositions suivantes sont mises en œuvre à la sortie d'un CEO qui reçoit directement des œufs provenant d'élevages de zones réglementées :

- soit seuls les œufs de catégorie A sont valorisés. Après passage en CEO, les œufs qui ne sont pas de catégorie A, y compris les œufs fêlés, sont des sous-produits animaux de catégorie 3 et peuvent être envoyés vers un des établissements listé ci-dessous\* ;
- soit en cas de valorisation des œufs de catégorie B, une barrière physique (telle qu'un film couvrant intégralement alvéoles et palettes) est mise en place et le destinataire est informé, en assurant une traçabilité adaptée pour tous les lots d'œufs comprenant des œufs provenant d'élevages de zones réglementées (en vue d'une éventuelle **certification zoosanitaire**<sup>11</sup>).

\*Lorsqu'ils ne proviennent pas d'un foyer d'influenza aviaire, les œufs, leurs coquilles et leur jus non commercialisés sont classés en sous-produits animaux de catégorie 3. Ils peuvent donc être destinés à :

- une entreprise de transformation C3 agréée au titre de l'article 24-1 a du règlement 1069/2009 afin de permettre une valorisation en alimentation animale ;
- une unité de compostage (article 13 de l'AM du 9 avril 2018 ou respectant les exigences européennes) ;

---

9 Cf. partie C de la présente fiche

10 Cf. articles 28 et 43 du [règlement délégué \(UE\) 2020/687](#)

11 Cf. [fiche : certification zoosanitaire](#)

- une unité de de méthanisation respectant les exigences de l'article 7 de l'AM du 09 avril 2018, avec la présence d'un équipement de pasteurisation/hygiénisation et dans laquelle ces produits seront traités avant la digestion), ou les exigences européennes ;
- une entreprise de fabrication d'engrais agréée au titre de l'article 24-1 f du règlement 1069/2009 utilisant une méthode 1 à 7 de l'annexe IV du règlement 142/2011.

## **B.2 Demande de dérogation**

La demande de dérogation d'un CEO ou d'un établissement qui fabrique des ovoproduits qui souhaite collecter des œufs dans des élevages indemnes de la ZP et de la ZS est faite auprès de la DDecPP et doit comprendre les documents suivants :

- ✓ les éléments permettant d'apprécier la **légitimité de la demande de dérogation** (volume produits dans la zone, capacité de traitement en CEO ou établissement d'ovoproduit dans la zone) ;
- ✓ la **liste des élevages collectés** (numéro INUAV, nom et prénom, adresse, coordonnées GPS, production journalière et capacité de stockage sur site) ;
- ✓ le **compte rendu de la visite** réalisée par le vétérinaire sanitaire dans les élevages concernés. Le vétérinaire réalisera l'examen clinique des animaux et l'évaluation de la biosécurité, pour chacun de ces élevages ;
- ✓ un **engagement écrit de l'éleveur** à réaliser et à transmettre au vétérinaire sanitaire le suivi quotidien des signes d'alerte évoquant l'IAHP (annexe I de l'[AM du 16 mars 2016](#)) ;
- ✓ la **liste des chauffeurs** qui assurent cette collecte ;
- ✓ le **ou les itinéraires empruntés** pour la réalisation de cette collecte ;
- ✓ la **description de fonctionnement du CEO ou de l'établissement producteur d'ovoproduits**, mettant en évidence les flux dans le temps et l'espace des œufs en fonction de leur origine ou non d'une zone réglementée, permettant de démontrer une séparation dans l'espace ou dans le temps des œufs provenant d'élevages de zones réglementées\* et des œufs provenant d'élevages de zone indemne lors des différentes étapes du processus depuis leur réception et jusqu'au conditionnement final ;
- ✓ la **procédure de nettoyage-désinfection** et de maîtrise du risque de recontamination réalisée au niveau du CEO ou de l'établissement producteur d'ovoproduits de l'ensemble du matériel de collecte (alvéoles, palettes, intercalaires,...) dans le cas où le matériel utilisé n'est pas jetable. À noter : il n'est pas possible d'utiliser des palettes en bois, car le bois est un matériau poreux qui ne peut donc pas faire l'objet d'un nettoyage et d'une désinfection efficaces<sup>12</sup> ;
- ✓ la procédure de **nettoyage-désinfection des véhicules de transport** au niveau de chaque élevage et du CEO ou de l'établissement producteur d'ovoproduits. Les exploitants du secteur alimentaire doivent disposer du matériel et des équipements nécessaires permettant le nettoyage et la désinfection efficaces et complets des véhicules de transport (Cf. [Fiche : nettoyage et désinfection des véhicules de transport](#)) ;
- ✓ l'engagement écrit du responsable du CEO ou de l'établissement fabriquant des ovoproduits de stocker ces œufs séparément des œufs provenant de zones non soumises à restriction et de les manipuler ou transformer qu'à la fin de la journée de production, avant la réalisation des opérations de nettoyage-désinfection journalières ;

---

12 Cf. [Règlement \(CE\) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004](#)



- ✓ l'engagement écrit du responsable du CEO ou de l'établissement fabriquant des ovoproduits de mettre à jour ces différents documents lors de toute modification et de les tenir à disposition des services de contrôle dans les locaux du CEO ou de l'établissement producteur d'ovoproduits.

Le fait de compléter la [déclaration d'engagement](#) tient lieu d'engagement écrit pour les deux points précédents.

Cette liste de documents peut être adaptée pour les petits producteurs d'œufs qui ne conditionnent que la production de leur propre élevage. Toutefois, dans le cas où le producteur livre une partie sa production d'œufs à un (ou à) d'autre(s) CEO, il convient d'être vigilant concernant les modalités de collecte de ses œufs par des collecteurs.

De plus, la mise en place d'une **traçabilité interne renforcée** peut être nécessaire pour les produits soumis à des mesures de restriction de police sanitaire. Elle comprendra, si besoin, la transmission d'informations complémentaires aux établissements destinataires des produits pour des besoins de certification zoosanitaire lors d'échanges intracommunautaires.

\*\*\*\*\*

## **C – MISE EN PLACE D'UNE PLATEFORME D'ENTREPOSAGE D'OEUF**

### **C.1 Conditions générales**

Dans le cas où l'épizootie d'influenza aviaire se propage, la mise en place d'un entreposage intermédiaire des œufs collectés en ZP et ZS peut être envisagée dans une plateforme située en zone réglementée à proximité de la zone indemne, ou en zone indemne à proximité de la zone réglementée, dans une zone à faible densité d'élevages de volailles. Cette notion de faible densité d'élevages fait l'objet d'un examen par la DDecPP concernée. L'objectif est de valoriser au mieux la production d'œufs des élevages situés en ZP et ZS en les envoyant vers des CEO ou des producteurs d'ovoproduits implantés en Zone Indemne, tout en évitant de propager la maladie. La mise en place de cette plateforme peut permettre d'apporter des garanties supplémentaires, notamment :

- **lorsqu'il n'existe pas dans les zones réglementées ou à proximité de ces zones réglementées de CEO ou de producteur d'ovoproduits en capacité de valoriser les œufs produits dans les élevages soumis à des mesures de restriction et qu'un trajet conséquent s'avère donc nécessaire ;**
- lorsque les établissements situés en zone indemne (CEO ou établissement d'ovoproduits) ne sont pas en mesure de présenter des garanties suffisantes en termes de biosécurité. En effet, lorsqu'une séparation dans l'espace ou dans le temps des œufs provenant des élevages de zones réglementées et des œufs provenant d'élevages de zone indemne ne peut pas être assurée au niveau du CEO, le stockage intermédiaire des œufs au niveau de cette plateforme est un moyen d'assurer cette séparation. Dans ce cas, ce passage intermédiaire par la plateforme, avec la mise en œuvre d'un stockage pendant **3 jours au moins**, devient une obligation.

Dans le cas où les œufs provenant d'élevages de zones réglementées et d'élevages de zones indemnes sont triés, calibrés et conditionnés simultanément, les conditions suivantes doivent être remplies :

- une traçabilité particulière est mise en œuvre pour l'ensemble du lot, y compris pour les œufs provenant d'élevages de zone indemne, de façon à ce que la certification requise en vue des échanges intracommunautaires puisse être assurée le cas échéant ;
- un nettoyage-désinfection du matériel en contact direct avec les œufs est systématiquement réalisé entre les lots comprenant des œufs provenant d'élevages de zones réglementées et les lots comprenant exclusivement des œufs provenant de zone indemne.

Les œufs qui doivent être éliminés sont des sous-produits animaux de catégorie 3. Les œufs de catégorie B peuvent dans ce cas être envoyés vers un établissement producteur d'ovoproduits, à condition toutefois d'informer le destinataire en assurant une traçabilité adaptée pour les lots d'œufs comprenant des œufs provenant d'élevages de zones réglementées (en vue d'une éventuelle certification zoosanitaire).

À l'exception des dispositions particulières précisées ci-dessus, les autres conditions listées dans les parties A et B de la présente fiche concernant les élevages, les CEO et les établissements producteurs d'ovoproduits doivent être respectées ; il s'agit d'un préalable à la mise en place d'une plateforme.

La proposition d'un site pour la mise en place d'une plateforme est faite par les opérateurs concernés, en concertation avec les organisations professionnelles.

Pour sa mise en œuvre effective, un **avis favorable de la part du SRAL**, qui interroge les différentes DDecPP concernées, ainsi que de la DGAL (BETD), est nécessaire.

Pour faire l'objet d'un avis favorable, le site doit répondre aux conditions suivantes :

- Il est situé en zone réglementée à proximité de la zone indemne ou dans la zone indemne à proximité de la zone réglementée et de préférence à proximité des sites de ponte ;
- les locaux utilisés sont vides, aptes au nettoyage et à la désinfection et ont fait l'objet d'un nettoyage-désinfection au préalable ;
- les locaux permettent de garantir une stabilité thermique et d'éviter toute condensation sur les œufs ;
- il n'y a pas d'élevages de volailles à proximité immédiate ;
- les opérateurs concernés désignent un responsable du fonctionnement et du suivi de la plateforme ;
- le premier envoi des œufs des élevages vers la plateforme, puis le premier envoi de la plateforme vers un CEO ou un établissement producteur d'ovoproduits se fait sous couvert d'un **laissez-passer sanitaire**, avec information préalable de la DDecPP du département destinataire. Lors des expéditions suivantes, soit les œufs sont accompagnés systématiquement par un laissez-passer et ces laissez-passer sanitaires sont archivés par le responsable de la plateforme et mis à disposition des services de contrôle sans délai à leur demande, soit un registre est mis en place au niveau de la plateforme, avec la mention pour chaque expédition du lieu de départ, du lieu d'arrivée et du nombre d'œufs expédiés.
- conditions listées dans les parties A et B de la présente fiche sont respectées.

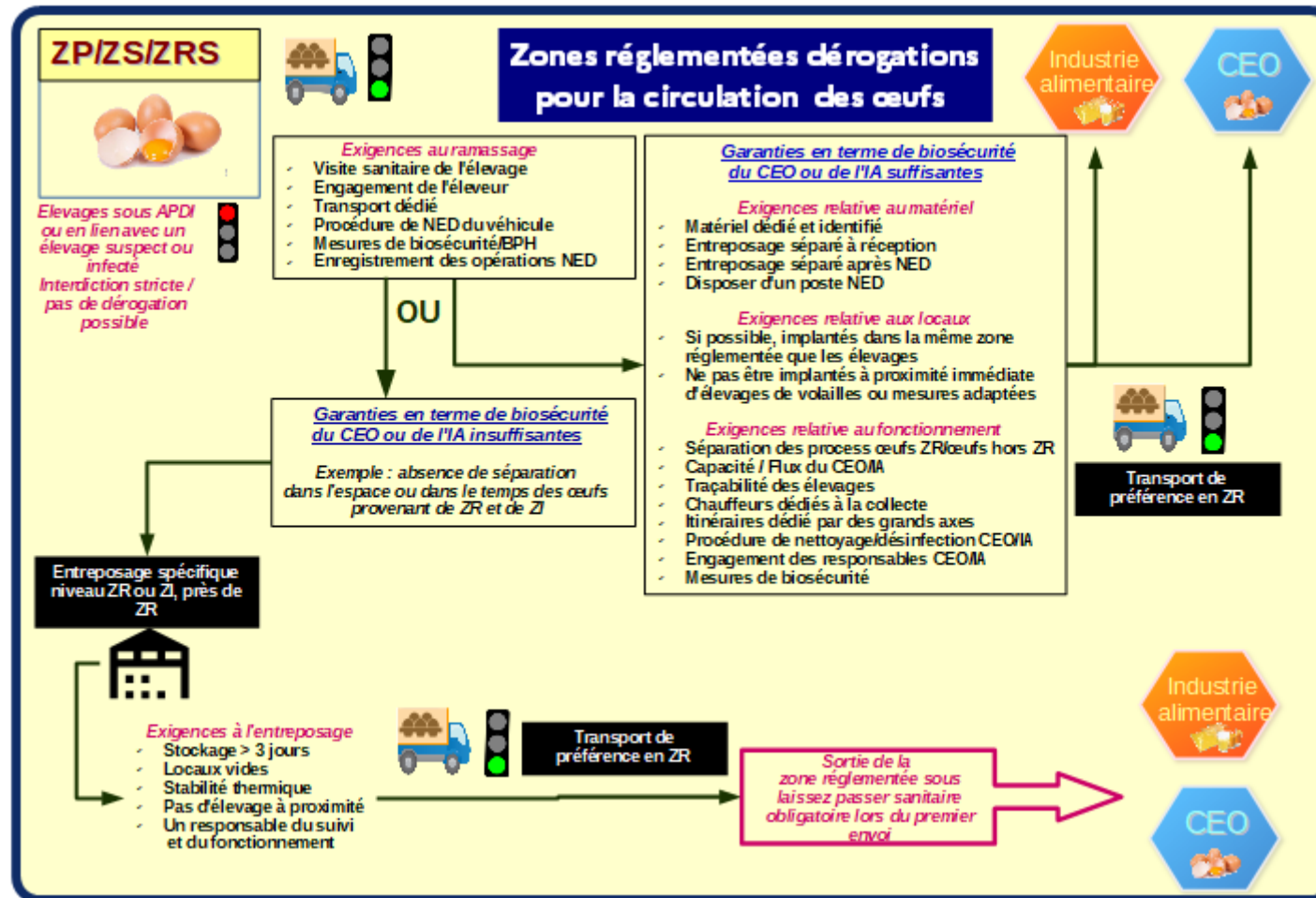
Les œufs sont conservés sur le site de la plateforme pendant 3 jours effectifs auxquels s'ajoute le temps de transport de cette plateforme vers la destination finale des œufs, un CEO ou un établissement producteur d'ovoproduits et le temps de traitement, afin de pouvoir s'assurer qu'il n'y ait pas de suspicion d'influenza dans un des élevages approvisionnant la plateforme. Cette durée se base sur des données scientifiques relatives aux caractéristiques du virus qui circule actuellement et notamment sur la durée moyenne d'excrétion du virus par les animaux avant l'apparition des symptômes qui est de 4 jours.

**C.2 Demande de dérogation pour l'utilisation d'une plateforme d'entreposage**

En vue de l'étude de la demande, les organisations professionnelles transmettent les éléments suivants :

- ✓ les éléments permettant d'apprécier la légitimité de la demande de dérogation (volumes produits dans la zone, capacité de traitement en CEO ou établissement d'ovoproduits dans la zone) ;
- ✓ le nom et les coordonnées du responsable de la plateforme ;
- ✓ la liste des élevages collectés (numéro INUAV, nom et prénom, adresse, coordonnées GPS, production journalière et capacité de stockage sur site) ;
- ✓ le compte rendu de la visite réalisée par le vétérinaire sanitaire . Le vétérinaire réalisera l'examen clinique des animaux et l'évaluation de la biosécurité, pour chacun de ces élevages ;
- ✓ un engagement écrit de l'éleveur à réaliser et à transmettre au vétérinaire sanitaire le suivi quotidien des signes d'alerte évoquant l'IAHP (annexe I de l'AM du 16 mars 2016) ;
- ✓ la liste des chauffeurs qui assurent cette collecte ;
- ✓ le ou les itinéraires empruntés pour la réalisation de cette collecte ;
- ✓ le ou les itinéraires empruntés pour la livraison du ou des CEO et du ou des établissement(s) producteur(s) d'ovoproduits ;
- ✓ la procédure de gestion du temps de stockage minimum sur la plateforme ;
- ✓ la procédure de nettoyage-désinfection des locaux et équipements de la plateforme ;
- ✓ la procédure de nettoyage-désinfection des locaux des camions collecteurs ;
- ✓ la procédure d'enregistrement des mouvements de véhicules et de traçabilité des œufs transitant par cette plateforme ;
- ✓ l'engagement écrit du responsable de la plateforme de mettre à jour ces différents documents lors de toute modification et de les tenir à disposition des services de contrôle dans les locaux de la plateforme.

**SYNTHÈSE DES PARTIES A À C DE LA PRÉSENTE FICHE**



## **D – CAS PARTICULIERS**

### **D.1 Cas particuliers des exploitants de moins de 250 poules pondeuses**

Pour les élevages indemnes de moins de 250 poules implantés en ZP ou ZS, l'utilisation des œufs en vue de la consommation humaine peut être faite de la façon suivante :

- ✓ la vente directe au consommateur final, avec marquage du code producteur, sur des marchés locaux situés dans le périmètre réglementé, sous réserve d'appliquer la procédure de nettoyage-désinfection des véhicules en sortie d'exploitation ;
- ✓ la fabrication de produits à base d'œufs avec un traitement assainissant, réalisée sur le site de l'exploitation (exemple : ferme auberge), reste possible.

Sont interdits :

- ✓ la vente des œufs au niveau de la zone professionnelle de l'exploitation ;
- ✓ La sortie de l'élevage de matériel ayant servi à la manipulation des œufs dans la zone professionnelle ;
- ✓ l'usage de ces œufs en tant que sous-produits animaux par des utilisateurs finaux (par exemple, alimentation pour une meute de chiens) (RAPPEL).

### **D.2 Aide à la recherche d'élevages en liens épidémiologiques dans les deux cas suivants : CEO recevant des œufs issus d'un élevage foyer d'IAHP ou CEO attendant à un élevage foyer d'IAHP**

Les signes cliniques d'IAHP pouvant être très réduits chez les poules pondeuses, il est possible que :

- ✓ des œufs aient été collectés dans un élevage infecté avant que l'éleveur n'ait déclaré la suspicion et qu'elle ne soit confirmée ;
- ✓ des œufs d'un élevage attendant aient été conditionnés dans le CEO avant la déclaration de la suspicion et sa confirmation.

Pour les œufs issus de l'élevage foyer d'IAHP, il convient de se référer à l'instruction technique relative à la gestion des produits et des établissements en lien épidémiologique suite à la suspicion ou à la confirmation d'IAHP, dans laquelle sont définies les mesures à appliquer aux produits. En complément, une recherche des élevages en lien épidémiologique est à réaliser, en lien avec le service « santé et protection animales » (SPA) de la DDecPP et la MUS. Les expéditions d'œufs à partir d'un élevage en lien épidémiologique avec un foyer d'IAHP sont interdites, ces œufs ne pourront donc être destinés qu'à l'élimination. Pour rechercher les élevages en lien épidémiologique ou déterminer les actions à mener au niveau du CEO, il convient de poser les questions suivantes :

#### **Collecte dans un élevage infecté avant déclaration de la suspicion**

- Tous les œufs issus de l'élevage infecté ont-ils été isolés ou éliminés ?
- Comment se sont organisées les tournées de collecte des œufs dans les 3 jours précédant la déclaration de la suspicion ? Attendu : ordre de collecte des différents élevages.
- Quelle est la procédure de collecte dans les élevages ? Est-ce que des instructions écrites ou orales ont été communiquées aux chauffeurs ?

**Point d'attention :** pour les élevages collectés dans une des tournées après l'élevage foyer d'IAHP, il convient de faire un point avec le service SPA sur le respect des mesures de biosécurité par l'exploitant et d'interroger l'éleveur et le responsable du CEO ou de l'établissement producteur d'ovoproduits sur les mesures effectives mises en œuvre par les

éleveurs et les chauffeurs lors de la collecte des œufs durant ces 3 jours (désinfection des semelles du chauffeur, surchaussures jetables pour le chauffeur, désinfection du transpalette, désinfection du sol du local des œufs et emballages, etc..).

**Point d'attention :** il convient de réaliser un examen de la procédure de nettoyage-désinfection du matériel de collecte en élevage ainsi qu'un contrôle ciblé en vue de vérifier dans le CEO ou l'établissement d'ovoproduits sa mise en œuvre effective.

#### **Elevage attendant au CEO infecté**

- Tous les œufs issus de l'élevage infecté ont-ils été isolés ou détruits ?
- Les conditions de biosécurité sur le site ont-elles été mises en œuvre : circuit des véhicules, risques liés au convoyeur d'œufs de l'élevage attendant, au personnel intervenant à la fois dans l'élevage attendant et le CEO ou l'établissement d'ovoproduits, etc...

**Point d'attention :** il convient de réaliser un examen de la procédure de nettoyage-désinfection du matériel entrant directement en contact avec les œufs (tapis de convoyage, table de mirage, ...) ainsi qu'un contrôle ciblé en vue de vérifier dans le CEO ou l'établissement d'ovoproduits sa mise en œuvre effective.

**Point d'attention :** il convient de réaliser un examen de la procédure de nettoyage-désinfection du matériel de collecte en élevage ainsi qu'un contrôle ciblé en vue de vérifier dans le CEO ou l'établissement d'ovoproduits sa mise en œuvre effective.

**À noter :** les conditions d'élimination des œufs sont particulières (utilisation d'un hydrocureur et le cas échéant problème de l'emballage à traiter), un contact préalable doit donc impérativement être pris avec l'entreprise d'équarrissage.

## 5. REFERENCES JURIDIQUES ET DOCUMENTAIRES

Les sites intranet du bureau des établissements d'abattage et de découpe (BEAD) et du bureau des établissements de transformation et de distribution (BETD) proposent :

- une veille réglementaire et documentaire sur le sujet ;
- des modèles de fiches en vue de la réalisation de la visite clinique et relative à la biosécurité ;
- un modèle de laissez-passer sanitaire.

#### **Références réglementaires :**

- Règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale (« législation sur la santé animale »).
- Règlement délégué (UE) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles relatives à la prévention de certaines maladies répertoriées et à la lutte contre celles-ci.
- Code rural et de la pêche maritime.
- Arrêté ministériel du 14 octobre 2005 fixant les règles générales de police sanitaire relatives aux produits issus d'animaux terrestres et destinés à la consommation humaine.
- Arrêté ministériel du 18 janvier 2008 fixant des mesures techniques et administratives relatives à la lutte contre l'influenza aviaire.
- Arrêté ministériel du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.

- Arrêté du 16 mars 2016 relatif aux niveaux du risque épizootique en raison de l'infection de l'avifaune par un virus de l'influenza aviaire hautement pathogène et aux dispositifs associés de surveillance et de prévention chez les volailles et autres oiseaux captifs
- Arrêté du 14 mars 2018 relatif aux mesures de prévention de la propagation des maladies animales via le transport par véhicules routiers d'oiseaux vivants
- Arrêté ministériel du 29 septembre 2021 relatif aux mesures de biosécurité applicables par les opérateurs et les professionnels liés aux animaux dans les établissements détenant des volailles ou des oiseaux captifs dans le cadre de la prévention des maladies animales transmissibles aux animaux ou aux êtres humains
- Instruction technique DGAL/SDPAL/2021-148 relative à l'influenza aviaire-Mesures applicables à la suite de la confirmation d'un foyer IAHP dans un établissement.

<b>ANNEXE III</b>	<b>Intitulé de la mesure</b>	<b>Circuits de commercialisation et de distribution des viandes de petit gibier sauvage à plumes en cas de confirmation d'influenza aviaire hautement pathogène</b>
	<b>Scénarios</b>	Tous les scénarios
	<b>Pilote</b>	DDecPP, SRAL (coordination)
	<b>En lien avec</b>	Professionnels du secteur alimentaire
	<b>Phases</b>	Toutes les phases
	<b>Zones concernées</b>	Toutes les zones soumises à des mesures de restriction vis-à-vis de l'IAHP
	<b>Cette fiche concerne</b>	Tous les exploitants du secteur alimentaire chassant, traitant, manipulant, stockant, transformant ou transportant des produits carnés issus de petit gibier sauvage à plumes

### 1. OBJECTIFS DE LA MESURE

En fonction de la zone de provenance des animaux, les conditions permettant la consommation des viandes issues d'oiseaux sauvages tués par action de chasse sont spécifiques.

Sans préjuger du respect des règles de biosécurité par les acteurs de la chasse, la présente fiche précise les modalités de distribution des viandes de petit gibier sauvage en plumes en cas de mise en place de zones réglementées vis-à-vis de l'influenza aviaire (IAHP).

La localisation de l'établissement du secteur alimentaire (établissement de traitement du gibier sauvage, atelier de découpe, établissement de transformation, entrepôt) a une incidence sur le devenir des viandes.

**Point d'attention :** dans les zones soumises à des mesures de restriction, la chasse est souvent interdite.

### 2. CONDITIONS DE DÉCLENCHEMENT ET DE LEVÉE DE MESURE

En cas de mise en place de zones soumises à des mesures de restriction vis-à-vis de l'IAHP sur le territoire national et durant toute la durée où ces zones sont actives.

### 3. ENTITÉS EN CHARGE DE LA MISE EN ŒUVRE

Agents de la direction départementale en charge de la protection des populations (DDecPP), service régional de l'alimentation (SRAL), exploitants du secteur alimentaire, fédération nationale des chasseurs (FNC), fédérations régionales des chasseurs (FRC), fédérations départementales des chasseurs (FDC).

### 4. MODE OPÉRATOIRE



## A - CAS DANS LA FAUNE SAUVAGE

### Mesures concernant le petit gibier sauvage à plumes provenant de zone réglementée ou de zone indemne

Origine des oiseaux	Zone infectée (ZI) (souvent appelée ZCT)	Zone indemne
Circuit long <sup>1</sup>	<b>Interdit</b>	<b>Autorisé uniquement à destination d’un établissement de traitement du gibier localisé dans la zone indemne</b>
Circuits courts <sup>2</sup>	<b>Interdits</b>	<b>Autorisés uniquement à destination d’un consommateur final, d’un commerce de détail ou d’un repas de chasse/associatif localisé dans la zone indemne</b>
Usage domestique privé	<b>Non recommandé</b>	<b>Autorisé</b>

### Mise sur le marché de viandes de petit gibier sauvage à plumes à partir d’établissements du secteur alimentaire situés en zone réglementée ou en zone indemne :

Localisation de l’établissement du secteur alimentaire	Zone infectée (ZI) (souvent appelée ZCT)	Zone indemne
Circuit long	<b>Interdit</b>	<b>Autorisé si mise sur le marché des produits uniquement dans la zone indemne</b>
Circuits courts	<b>Interdits</b>	<b>Autorisés si mise sur le marché des carcasses en plumes uniquement dans la zone indemne</b>

1 « Circuit long » = cession du petit gibier à un établissement de traitement du gibier sauvage agréé

2 « Circuits courts » = cession directe du chasseur en petite quantité de petit gibier sauvage à un consommateur final, à un repas de chasse/associatif, à un commerce de détail local.

## **B - CAS EN ÉLEVAGE**

### **Mesures concernant le petit gibier sauvage à plumes provenant de zone réglementée ou de zone indemne**

Origine des oiseaux	Zone de protection (ZP), zone de surveillance (ZS) et zone réglementée supplémentaire (ZRS)	Zone indemne
Circuit long	<b>Interdit</b>	<b>Autorisé uniquement à destination d'un établissement de traitement du gibier localisé dans la zone indemne</b>
Circuits courts	<b>Interdits</b>	<b>Autorisé uniquement à destination d'un consommateur final, d'un commerce de détail ou d'un repas de chasse/associatif localisé dans la zone indemne</b>
Usage domestique privé	<b>Non recommandé</b>	<b>Autorisé</b>

### **Mise sur le marché de viandes de petit gibier sauvage à plumes à partir d'établissements du secteur alimentaire situés en zone réglementée ou en zone indemne :**

Localisation de l'établissement du secteur alimentaire	ZP, ZS ou ZRS	Zone indemne
Circuit long	<b>Interdit</b>	<b>Autorisé si mise sur le marché des produits uniquement dans la zone indemne</b>
Circuits courts	<b>Interdits</b>	<b>Autorisés si mise sur le marché des carcasses en plumes uniquement dans la zone indemne</b>

### **Point d'attention relatif à la mise en place de dérogations en zone réglementée supplémentaire :**

En application de l'article 23 du [règlement délégué \(UE\) n°2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019](#), l'autorité compétente peut, **à la suite d'une évaluation des risques**, accorder des dérogations aux mesures à appliquer dans les zones réglementées supplémentaires. Les possibilités de dérogation sont dépendantes de la situation sanitaire et sont détaillées dans des « instructions techniques tactiques » spécifiques.

S'il est établi que les mouvements des oiseaux à partir et à destination de la ZRS ne représentent pas de risque de diffusion de la maladie et qu'aucune interdiction de circulation de ces animaux n'est exigée, alors les viandes issues d'oiseaux tués par action de chasse en zone réglementée supplémentaire, les produits contenant ces viandes ainsi que les viandes de gibiers à plumes tués par action de chasse en zone indemne mais provenant d'établissements situés en ZRS ne sont soumis à aucune mesure de restriction de circulation. Sauf dispositions contraires prévues dans des « instructions techniques tactiques » la **certification zoosanitaire** lors d'échanges intracommunautaires est obligatoire (Cf. [Fiche : certification zoosanitaire](#))

## 5. RÉFÉRENCES JURIDIQUES ET DOCUMENTAIRES

Les sites intranet du bureau des établissements d'abattage et de découpe (BEAD) et du bureau des établissements de transformation et de distribution (BETD) proposent une veille réglementaire et documentaire sur le sujet.

### Références réglementaires :

- Règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale (« législation sur la santé animale »).
- Règlement délégué (UE) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles relatives à la prévention de certaines maladies répertoriées et à la lutte contre celles-ci.
- Code rural et de la pêche maritime.
- Arrêté ministériel du 14 octobre 2005 fixant les règles générales de police sanitaire relatives aux produits issus d'animaux terrestres et destinés à la consommation humaine.
- Arrêté ministériel du 18 janvier 2008 fixant des mesures techniques et administratives relatives à la lutte contre l'influenza aviaire.
- Arrêté ministériel du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant

<b>ANNEXE IV</b>	<b>Intitulé de la mesure</b>	<b>Marques spéciales apposées sur les viandes soumises à des mesures de restriction de police sanitaire</b>
	<b>Scénarios</b>	Tous les scénarios
	<b>Pilote</b>	DDecPP et SRAL (coordination)
	<b>En lien avec</b>	Professionnels du secteur alimentaire
	<b>Phases</b>	Toutes les phases
	<b>Zones concernées</b>	Toutes les zones y compris la zone indemne
	<b>Cette fiche concerne</b>	Abattoirs d'animaux de volailles, ateliers de découpe, établissements de transformation, établissements d'entreposage

### 1. OBJECTIFS DE LA MESURE

Dans certaines situations, les produits soumis à des mesures de restriction vis-à-vis de l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP) ne peuvent être mis sur le marché que si une marque d'identification spécifique y est apposée. Les produits portant ces marques, ainsi que tous les produits qui en sont issus, ne peuvent être commercialisés que sur le territoire national. Deux marques spéciales peuvent être utilisées. Les modalités d'utilisation de ces marques sont décrites dans cette fiche.

### 2. CONDITIONS DE DÉCLENCHEMENT ET DE LÉVÉE DE MESURE

Ces mesures se mettent en place en cas de mise sur le marché de viandes issues d'oiseaux provenant de zone de protection vis-à-vis de l'IAHP ou de produits contenant ces viandes. Les fiches relatives aux circuits de commercialisation des produits décrivent les conditions nécessitant pour les professionnels d'apposer une marque spéciale sur les produits :

- [Fiche : circuits de commercialisation et de distribution des viandes d'oiseaux détenus en cas de confirmation d'influenza aviaire hautement pathogène ;](#)
- [Fiche : circuits de commercialisation et de distribution des œufs et des ovoproduits en cas de confirmation d'influenza aviaire hautement pathogène ;](#)
- [Fiche : circuits de commercialisation et de distribution des viandes de petit gibier sauvage à plumes en cas de confirmation d'influenza aviaire hautement pathogène.](#)

### 3. ENTITÉS EN CHARGE DE LA MISE EN ŒUVRE

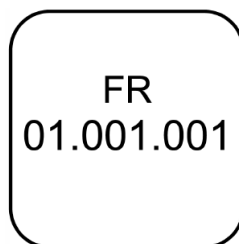
Agents des directions départementales en charge de la protection des populations (DDecPP), service régional de l'alimentation (SRAL) (coordination), exploitants du secteur alimentaire, direction générale de l'alimentation

### 4. MODE OPÉRATOIRE

#### **A - MARQUE D'IDENTIFICATION « CARRÉE » :**

<b>La mise sur le marché de produits porteurs de cette marque et de tous produits qui en sont issus est limitée au territoire national et éventuellement à des zones réglementées spécifiques.</b>
--

La marque d'identification « CARRÉE », est une marque de forme carrée à angles arrondis :



Dans la partie supérieure de la marque doivent figurer les lettres FR.

Au centre figurent les trois groupes de chiffres, séparés d'un espace, d'un point ou d'un tiret qui composent le numéro d'agrément de l'établissement.

La marque doit être parfaitement lisible, indélébile, résistante à l'eau et les caractères utilisés aisément déchiffrables. La marque peut, selon la présentation des différents produits d'origine animale, être apposée sur le conditionnement ou l'emballage, ou être imprimée sur une étiquette apposée sur le produit, le conditionnement ou l'emballage. La marque peut également consister en une plaque inamovible faite d'un matériau résistant. La marque doit être reportée sur l'emballage si celui-ci ne permet pas de lire directement la marque du conditionnement.

La marque doit être apposée sur une étiquette fixée ou imprimée sur l'emballage de telle sorte qu'elle soit détruite à l'ouverture. Toutefois, cette mesure n'est pas nécessaire si l'ouverture a pour effet de détruire l'emballage. Lorsque le conditionnement apporte la même protection que l'emballage, la marque peut être apposée sur le conditionnement.

En ce qui concerne les produits d'origine animale placés dans des conteneurs de transport ou dans de grands emballages et destinés à une transformation ultérieure dans un autre établissement, la marque peut être apposée sur la surface externe du conteneur ou de l'emballage.

Lorsque les produits d'origine animale sont contenus dans un emballage en vue de l'approvisionnement direct du consommateur final, il est suffisant d'apposer la marque à l'extérieur de cet emballage.

Les produits revêtus d'une marque d'identification « CARRÉE » conservent ce marquage jusqu'à la distribution au consommateur final et cela même si un traitement d'atténuation conforme à l'annexe VII du [règlement délégué \(UE\) n°2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019](#) est réalisé. Il convient dans ce cas de vérifier auprès des professionnels l'intérêt d'apposer une marque d'identification « CARRÉE » sur les produits si l'objectif est finalement de réaliser un traitement d'atténuation.

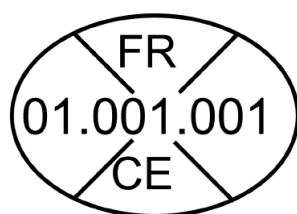
Pour des besoins de traçabilité, les « circuits courts » limitant le nombre d'intermédiaires doivent être privilégiés pour les produits revêtus d'une marque d'identification « CARRÉE ».

Certains professionnels ont fait part de leur difficultés d'apposition d'une marque parfaitement carrée et remplissant le cahier des charges ci-dessus présenté. En conséquence, et à titre provisoire, il est accepté l'apposition de marques "rectangulaires" à la place de marques "carrées". Toutefois, la multiplication des modèles de marque pouvant engendrer des incompréhensions et des risques de confusion, cette tolérance ne peut être acceptée que jusqu'au **1er janvier 2024**. Les exploitants du secteur alimentaire doivent mettre à profit ce délai afin de trouver des solutions en adéquation avec les dispositions réglementaires.

**B - MARQUE D'IDENTIFICATION « OVALE BARRÉE » :**

Les produits revêtus de cette marque ne peuvent être expédiés qu'à destination d'un **établissement de transformation agréé, engagé<sup>1</sup>**, situé sur le **territoire national** et dans certaines situations dans une **zone spécifique**, où ils subiront l'un des **traitements d'atténuation** prévus à l'annexe VII du règlement délégué (UE) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019. Les produits revêtus de cette marque sont accompagnés d'un **laissez-passer sanitaire permanent**.

La marque d'identification utilisée lorsque les produits ne peuvent être mis sur le marché qu'à la suite d'un **traitement d'atténuation** est une marque de forme ovale, barrée d'une croix constituée de deux traits perpendiculaires et apposée en oblique de sorte que l'intersection se situe au centre de la marque :



Dans la partie supérieure de la marque doivent figurer les lettres FR ou « FRANCE ».

Dans la partie inférieure figurent les lettres UE.

Au centre figurent les trois groupes de chiffres, séparés d'un espace, d'un point ou d'un tiret qui composent le numéro d'agrément de l'établissement.

La marque doit être parfaitement lisible, indélébile, résistante à l'eau et les caractères utilisés aisément déchiffrables. La marque peut, selon la présentation des différents produits d'origine animale, être apposée sur le conditionnement ou l'emballage, ou être imprimée sur une étiquette apposée sur le produit, le conditionnement ou l'emballage. La marque peut également consister en une plaque inamovible faite d'un matériau résistant. La marque doit être reportée sur l'emballage si celui-ci ne permet pas de lire directement la marque du conditionnement.

La marque doit être apposée sur une étiquette fixée ou imprimée sur l'emballage de telle sorte qu'elle soit détruite à l'ouverture. Toutefois, cette mesure n'est pas nécessaire si l'ouverture a pour effet de détruire l'emballage. Lorsque le conditionnement apporte la même protection que l'emballage, la marque peut être apposée sur le conditionnement.

En ce qui concerne les produits d'origine animale placés dans des conteneurs de transport ou dans de grands emballages et destinés à une transformation ultérieure dans un autre établissement, la marque peut être apposée sur la surface externe du conteneur ou de l'emballage.

Les produits qui ont subi le traitement d'atténuation sont revêtus de la marque d'identification communautaire et ne sont donc plus soumis à restriction de mise sur le marché sur le territoire national. Toutefois, dans le cadre d'échanges intracommunautaires, les produits doivent faire l'objet d'une **certification zoosanitaire**.

---

<sup>1</sup> Cf. [Partie « III-2 – ENGAGEMENT DES ÉTABLISSEMENTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE »](#) de l'instruction technique.

**C - MESURES DÉROGATOIRES RELATIVES AUX MODALITÉS D'APPOSITION DES MARQUES D'IDENTIFICATION SPÉCIALES :**

Les modalités d'étiquetage décrites ci-dessus doivent être suffisamment **anticipées** par les professionnels qui doivent disposer de stocks d'étiquettes, de conditionnements ou d'emballages suffisants et qui doivent être en capacité de modifier rapidement le paramétrage des étiqueteuses. Aussi, des discussions doivent avoir été engagées avec les distributeurs afin de modifier si besoin le cahier des charges relatif à l'étiquetage des produits en situation de crise sanitaire afin de répondre à des obligations réglementaires.

Toutefois, dans la mesure où ces modalités d'étiquetage n'ont pas été suffisamment anticipées, il est possible d'apposer une étiquette reprenant la nouvelle marque spéciale sur l'ancienne marque d'identification de sorte qu'elle recouvre tout ou en partie la marque communautaire.

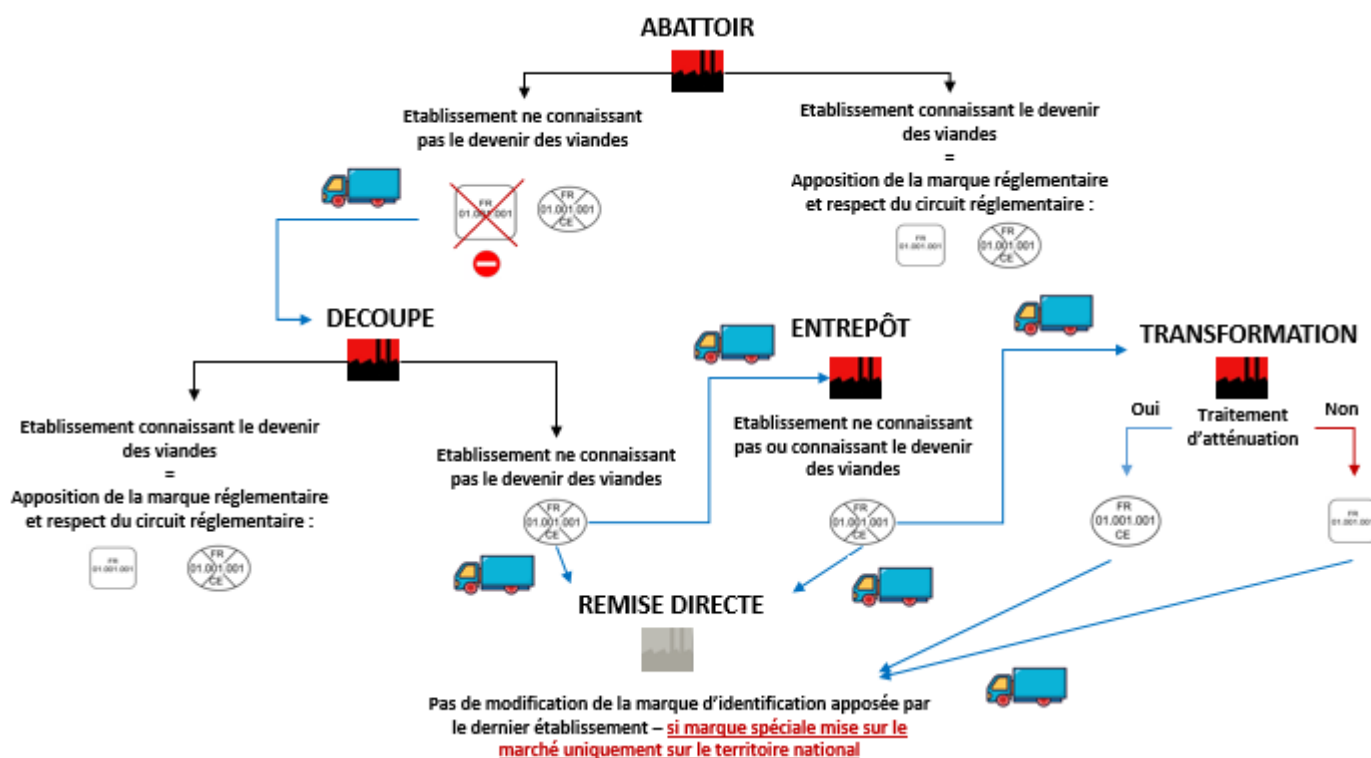
Si l'exploitant est en incapacité d'apposer cette nouvelle marque sur l'ancienne marque d'identification pour des raisons matérielles (exemple : surface du conditionnement ne permettant pas un collage aisé de la marque spéciale), la nouvelle marque peut être apposée sur une surface adaptée du conditionnement, de l'emballage ou du conteneur sans recouvrir la marque communautaire. Dans la mesure du possible la marque communautaire doit être raturée afin que la présence de deux marques d'identification différentes ne porte pas à confusion. En présence de deux marques différentes sur le conditionnement, l'emballage ou le conteneur, l'exploitant de l'établissement d'origine doit obligatoirement avertir l'exploitant de l'établissement de destination que les produits livrés disposent d'une marque spéciale et que cette dernière remplace la marque communautaire.

**Dans tous les cas, quelles que soient les modalités d'apposition de la marque spéciale, l'exploitant de l'établissement de destination doit être informé que les produits qu'il reçoit ne peuvent pas être mis sur le marché communautaire ou doivent faire l'objet d'un traitement d'atténuation obligatoire. Pour des besoins de traçabilité, ces informations doivent *a minima* apparaître sur le bon de livraison.**

Ces mesures dérogatoires sont acceptées jusqu'au **1<sup>er</sup> septembre 2023**.

## D – MÉCONNAISSANCE DU DEVENIR DES VIANDES

Il arrive fréquemment que les établissements du secteur alimentaire ne connaissent pas le devenir des viandes. Dans ce cas, la marque à apposer est la marque « OVALE BARRÉE » qui garantit une meilleure sécurisation des circuits de distribution. En effet, les produits disposant d'une marque « CARRÉ » ne peuvent pas être échangés ou exportés à l'issue d'un traitement d'atténuation et ne peuvent recouvrer une marque communautaire « OVALE ».



## 5. RÉFÉRENCES JURIDIQUES ET DOCUMENTAIRES

Ce document rappelle la signification des différentes marques « spéciales » pouvant être apposées sur les produits soumis à des mesures de restriction de police sanitaire et prévues par arrêté ministériel du 18/12/2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.

Les sites intranet du bureau des établissements d'abattage et de découpe (BEAD) et du bureau des établissements de transformation et de distribution (BETD) proposent :

- une veille réglementaire et documentaire sur le sujet ;
- des fiches synthétiques sur les circuits de commercialisation des produits concernés par l'apposition de ces marques spéciales et sur les traitements d'atténuation devant être appliqués en fonction des maladies. Notamment l'annexe I de la présente instruction technique précise quand doivent être apposées les marques d'identification spéciales.
- la liste des établissements autorisés à fabriquer des estampilles.



**Références réglementaires :**

- Règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale (« législation sur la santé animale »).
- Règlement délégué (UE) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles relatives à la prévention de certaines maladies répertoriées et à la lutte contre celles-ci.
- Code rural et de la pêche maritime et notamment les articles L201-4 et L221-1.
- Arrêté ministériel du 14 octobre 2005 fixant les règles générales de police sanitaire relatives aux produits issus d'animaux terrestres et destinés à la consommation humaine.
- Arrêté ministériel du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.

<b>ANNEXE V</b>	<b>Intitulé de la mesure</b>	<b>Mesures de fonctionnement et de biosécurité dans les établissements d'abattage<sup>1</sup></b>
	<b>Scénarios</b>	Tous les scénarios
	<b>Pilote</b>	DDecPP et SRAL (coordination)
	<b>En lien avec</b>	Professionnels des établissements d'abattage
	<b>Phases</b>	Toutes les phases
	<b>Zones concernées</b>	Toutes les zones soumises à des mesures de restriction vis-à-vis de l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP).
	<b>Cette fiche concerne</b>	Les établissements d'abattage d'oiseaux

## 1. OBJECTIFS DE LA MESURE

Afin d'endiguer le risque de propagation de l'IAHP aux espèces animales répertoriées par le règlement d'exécution (UE) 2018/1882 de la Commission du 3 décembre 2018, il est essentiel que des mesures **de biosécurité** soient mises en œuvre dans les plus brefs délais lorsque des animaux en provenance de zones réglementées sont autorisés à entrer dans des établissements d'abattage.

Pour une gestion optimale de la crise, ces mesures doivent avoir été **anticipées** par chacun des maillons abattant, traitant, stockant, transportant et transformant des animaux ou des produits soumis à des mesures de restriction vis-à-vis de l'IAHP et en concertation avec la direction départementale en charge de la protection des populations (DDecPP).

Cette fiche ne traite pas de la gestion des sous-produits animaux soumis à des mesures de restriction vis-à-vis de l'IAHP.

Cette fiche ne traite pas des mesures de gestion à mettre en œuvre dans les établissements situés en zone réglementée vis-à-vis de l'IAHP et recevant uniquement des oiseaux provenant de zone indemne ou des produits issus d'oiseaux provenant de zone indemne. Toutefois, il est rappelé qu'il appartient aux exploitants du secteur alimentaire situés en zone réglementée d'appliquer les mesures de biosécurité nécessaires en vue d'éviter la propagation du virus. Ces dernières peuvent concerner :

- le renforcement des procédures de nettoyage et de désinfection et notamment vis-à-vis des locaux, matériels, équipements et moyens de transport en contact avec des oiseaux ;
- la mise en place de procédures régissant l'entrée et la sortie de l'établissement ainsi que les mouvements au sein de l'établissement pour les animaux, les produits, les véhicules (animaux, denrées alimentaires, sous-produits animaux) et les personnes.

**La DDecPP peut exiger toute mesure supplémentaire afin de limiter les risques de contamination et de diffusion de la maladie y compris dans les établissements situés en zone réglementée et recevant uniquement des animaux provenant de zone indemne.**

## 2. CONDITIONS DE DÉCLENCHEMENT ET DE LÉVÉE DE MESURE

En cas de suspicion ou de confirmation d'un cas d'IAHP sur le territoire national les mesures de biosécurité et de fonctionnement décrits dans la présente fiche sont prises par les exploitants des établissements d'abattage durant toute la durée où ces zones sont actives. Ces mesures sont

<sup>1</sup> Pour la présente fiche, on entend par « établissements d'abattage », les abattoirs disposant d'un agrément sanitaire, les salles d'abattage agréées à la ferme (SAAF) et les établissements d'abattage non agréés (EANA).

également appliquées en cas de réception d’oiseaux provenant d’élevages situés dans d’autres Etats membres et localisés en zone réglementée vis-à-vis de l’IAHP.

### 3. ENTITÉS EN CHARGE DE LA MISE EN ŒUVRE

Agents des DDecPP, service régional de l’alimentation (SRAL), exploitants du secteur alimentaire.

### 4. MODE OPÉRATOIRE

#### Définitions pour cette fiche :

ANIMAUX SOUMIS À RESTRICTION	ANIMAUX SANS RESTRICTION
On entend par « animaux soumis à restriction » dans la présente fiche : les oiseaux provenant d’élevages situés en zone réglementée définie suite à un cas en élevage (= zone de protection (ZP), zone de surveillance (ZS) et, <u>sauf dérogation<sup>2</sup></u> , zone réglementée supplémentaires (ZRS)).	On entend par « animaux sans restriction » dans la présente fiche : les oiseaux issus d’élevages non soumis à des mesures de restriction de police sanitaire vis-à-vis de l’IAHP. Il s’agit des oiseaux provenant de zone indemne ou de zone infectée (ZI <u>ou ZCT</u> ) <u>ou</u> parfois de ZRS.

VIANDES SOUMISES À RESTRICTION	VIANDES SANS RESTRICTION
On entend par « viandes soumises à restriction » dans la présente fiche : les viandes issues d’oiseaux provenant d’élevages situés en ZP et sur lesquelles sont apposées une marque d’identification spéciale : « OVALE BARRÉE » ou « CARRÉE ».	On entend par « viandes sans restriction » dans la présente fiche : les viandes issues d’oiseaux provenant d’élevages situés en zone indemne, en ZS, en ZRS, en ZI ( <u>ou ZCT</u> ), ainsi que les viandes issues d’oiseaux provenant d’élevages situés en ZP et revêtues d’une marque « OVALE » après avoir subi un traitement d’atténuation.  <b>ATTENTION</b> : les « viandes sans restriction » issues d’animaux provenant de ZP, de ZS et <u>sauf dérogation</u> de ZRS sont toujours soumises à des mesures de restriction de police sanitaire vis-à-vis de l’IAHP et notamment à une obligation de <b>certification zoosanitaire</b> lors d’échanges intracommunautaires.

\*\*\*\*\*

RÈGLES GÉNÉRALES :
<ul style="list-style-type: none"> <li>Les établissements d’abattage <b>engagés à respecter les dispositions réglementaires<sup>3</sup></b> doivent garantir une séparation dans l’espace ou dans le temps entre les « <b>animaux soumis à restriction</b> » et les « <b>animaux sans restriction</b> ». Les animaux soumis à restriction sont détenus et abattus dans des <b>locaux différents</b> des animaux sans restriction ou à des <b>moments différents</b> (de préférence en fin de journée d’abattage ou au cours d’une journée</li> </ul>

<sup>2</sup> Cf. Fiche : [circuits de commercialisation et de distribution des viandes d’oiseaux détenus en cas de confirmation d’influenza aviaire hautement pathogène](#), point « A.5 Dérogations en zone réglementée supplémentaire » de la présente instruction.

<sup>3</sup> Cf. [partie « III-2 – ENGAGEMENT DES ÉTABLISSEMENTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE »](#) de l’instruction technique

dédiée)<sup>4</sup>. Toutefois, pour des besoins logistiques, des dérogations à ces dispositions peuvent être accordées pour le quai de réception uniquement si les animaux soumis à restriction sont détenus dans des zones clairement différenciées des autres animaux et qu'aucun risque de contamination croisée entre les véhicules et les caisses provenant des différentes zones n'est observé. Un plan de circulation et de stationnement des véhicules et caisses de niveaux sanitaires différents doit être établi ;

- Les établissements assurant les activités d'abattage doivent garantir une séparation dans l'espace ou dans le temps entre les « **viandes soumises à restriction** » et les « **viandes sans restriction** ». On considère que la séparation *via* la mise en place de conditionnements<sup>5</sup> et/ou d'emballages<sup>6</sup> ou *via* la délimitation de zones dédiées pour l'entreposage ou la manipulation des viandes soumises à restriction est acceptable. Il n'est pas obligatoire d'avoir des locaux dédiés. L'identification de zones de stockage ou de manipulation de niveaux sanitaires différents au sein d'un même local est acceptable. Les conditionnements et les emballages peuvent ne pas être étanches (exemples : cartons ajourés, caisses recouvertes d'un film plastique). L'objectif de cette séparation est principalement de pouvoir identifier les denrées soumises à restriction ;

- Le transport des animaux ou des viandes soumis à restriction doit être **dédié**. Pour les animaux, le transport doit se faire **sans rupture de charge**. En fonction de la situation les animaux ou les viandes soumis à restriction doivent être transportés **dans des conteneurs ou dans des emballages sécurisés** et être accompagnés d'un **laissez-passer sanitaire permanent** voir d'un **certificat zoosanitaire**.

Par dérogation, le transport des viandes soumises à restriction peut ne pas être dédié sous réserve qu'une séparation dans l'espace avec les viandes sans restriction soit mise en place. On considère qu'une séparation physique *via* la mise en place de conditionnements et/ou d'emballages est acceptable. Les conditionnements et les emballages peuvent ne pas être étanches (exemples : cartons ajourés, caisses recouvertes d'un film plastique). L'objectif de cette séparation est principalement de pouvoir identifier les denrées soumises à restriction ;

- Le **traitement d'atténuation** des viandes disposant d'une marque « **ovale barrée** » ne peut être réalisé que dans les établissements **engagés à respecter les dispositions réglementaires** disposant d'un **agrément sanitaire** et situés sur le **territoire national** et de préférence dans la même zone réglementée ou aussi près que possible de la zone réglementée. Le passage des viandes par des établissements intermédiaires (exemple : un atelier de découpe agréé) situés dans la même zone réglementée ou aussi près que possible de la zone réglementée avant envoi à l'établissement de transformation est possible si au cours du processus de production, de stockage et de transport les viandes ont été clairement **séparées** des autres viandes et si le transport est réalisé sous **laissez-passer sanitaire permanent** dans des **emballages/conteneurs sécurisés** ;
- Les établissements d'abattage non agréés (EANA) mettent en place, sans préjudice des dispositions en vigueur dans les zones réglementées, les mesures nécessaires visant à

4 Pour les **oiseaux provenant de zone de surveillance uniquement**, une séparation dans l'espace ou dans le temps peut ne pas être instaurée. Dans cette situation toutes les viandes et sous-produits animaux issus de lots d'oiseaux provenant de zone indemne mais réceptionnés et abattus après les lots d'oiseaux provenant de zone de surveillance sans opération de nettoyage et désinfection efficaces préalable, subissent les exigences prévues pour les produits issus d'oiseaux provenant de zone de surveillance. Une attention particulière doit être apportée au nettoyage et à la désinfection des véhicules et caisses de transport de ces oiseaux ainsi qu'à la traçabilité des produits.

5 Conditionnement : l'action de placer une denrée alimentaire dans une enveloppe ou dans un contenant en contact direct avec la denrée concernée (article 2 du [règlement \(CE\) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004](#)).

6 Emballage : l'action de placer une ou plusieurs denrées alimentaires conditionnées dans un deuxième contenant ; le contenant lui-même (article 2 du [règlement \(CE\) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004](#)).

empêcher l'introduction et la propagation du virus *via* les clients se fournissant en viandes de volailles ou de lagomorphes. **L'accès à la zone d'élevage des personnes extérieures à l'exploitation est interdit.**

#### RÈGLES SPÉCIFIQUES : ÉTABLISSEMENT D'ABATTAGE

- Toute personne entrant ou sortant de l'établissement d'abattage applique les **mesures d'hygiène appropriées** nécessaires pour réduire le risque de propagation du virus (exemples : lavage des mains, douche, nettoyage et désinfection des bottes, existence d'une procédure de lavage des vêtements de travail validée et efficace permettant d'éviter le risque de diffusion de la maladie et d'éliminer l'agent pathogène) ;
- Une **zone potentiellement contaminée** est définie (quai de réception, locaux d'hébergement, d'abattage des animaux soumis à restriction et de stockage des carcasses soumises à restriction) où les **mouvements du personnel** sont **restreints**, sous réserve du port d'équipements appropriés et d'un nettoyage et d'une désinfection pour sortir de la zone ;
- Mise en place d'une procédure de **gestion des véhicules et des caisses de transport** permettant de limiter le risque de contamination croisée entre les différents véhicules et caisses transitant dans l'établissement d'abattage ;
- Mise en place de **moyens appropriés de désinfection aux entrées et sorties** de l'établissement ;
- **Contrôle renforcé** du respect des **mesures d'hygiène** pour le personnel de l'établissement d'abattage, pour le service vétérinaire d'inspection (SVI) et pour les transporteurs (exemples : tenue de travail spécifique dont les conditions de stockage et d'entretien permettent de garantir l'absence de toute contamination croisée, respect des circuits de circulation dédiés). Le personnel doit être **formé au respect des mesures de biosécurité et doit les respecter** ;
- Mise en place d'un **registre des visiteurs** et interdiction si nécessaire des visites par des personnes extérieures ;
- **Contrôle renforcé** de la bonne mise en œuvre des moyens adéquats de **lutte contre les insectes, les rongeurs et autres vecteurs de maladies** à l'intérieur et autour de l'établissement.

#### Réception des animaux soumis à restriction :

- Pour des besoins organisationnels, l'exploitant de l'établissement d'abattage ainsi que le service vétérinaire d'inspection sont **prévenus au préalable** et suffisamment à l'avance pour permettre une organisation optimale de l'activité de l'abattoir avant l'arrivée des animaux. **Ce délai ne peut pas être inférieur à 24h** ;
- **Transport direct et sans rupture de charge** jusqu'à l'abattoir agréé du lot d'animaux soumis à restriction pour un **abattage immédiat**. En fonction de la situation, le transport d'animaux doit s'effectuer **sous scellé et sous laissez-passer sanitaire** ;
- Déchargement des animaux soumis à restriction **séparé** dans l'espace ou dans le temps de celui des autres animaux des espèces répertoriées. Les animaux sans restriction ne doivent pas emprunter le même quai de déchargement, les mêmes locaux d'hébergement, ni les mêmes couloirs de circulation sans que le **nettoyage** et la **désinfection** des locaux ne soient **achevés** (Cf. [Fiche nettoyage et désinfection des établissements du secteur alimentaire](#) ») ;
- **Contrôle renforcé à réception** des animaux soumis à restriction et des documents d'accompagnement (exemples : laissez-passer sanitaire, certificats zoosanitaires, examens cliniques des animaux et résultats des analyses suivant les cas).  
En cas d'anomalies le service vétérinaire d'inspection doit être prévenu sans délai.

**Hébergement des animaux soumis à restriction :**

- **Hébergement séparé** des animaux soumis à restriction des animaux sans restriction des espèces répertoriées ;
- Brumisation interdite ;
- **Inspection ante mortem (IAM)** des animaux soumis à restriction par le **vétérinaire officiel** en s'attachant à rechercher des signes éventuels d'IAHP dans les abattoirs agréés.

**Abattage des animaux soumis à restriction :**

- **Abattage** clairement **séparé** des animaux soumis à restriction des animaux sans restriction : soit sur des **journées dédiées** au cours desquelles seuls les animaux soumis à restriction sont abattus, soit à la **fin d'une journée d'abattage** (aucun animal sans restriction ne pourra être abattu après des animaux soumis à restriction sans qu'un nettoyage et une désinfection préalable aient été réalisés)<sup>7</sup> ;

**Point d'attention :** en cas de réception de lots de volailles avec ICA positive pour salmonelle, il convient de procéder à leur abattage avant le lot d'oiseaux provenant de zone réglementée vis-à-vis de l'IAHP. Sans mesure de gestion permettant d'éviter les risques de contamination croisée entre le lot avec ICA positive pour salmonelle et le lot d'oiseaux provenant de zone réglementée vis-à-vis de l'IAHP (exemples : gestion de l'eau du bac à échaudage, nettoyage et désinfection renforcés de la chaîne et notamment des modules d'éviscération, et des tapis de convoyage des abats), le lot d'oiseaux soumis à restriction devra être traité comme un lot avec ICA positive pour salmonelle ;

- Abattage clairement séparé des animaux soumis à restriction de statuts sanitaires différents (animaux autorisés à sortir de zone réglementée des animaux non autorisés à sortir de zones réglementées suite à une évaluation des risques) : animaux non autorisés à sortir de zone réglementée abattus en fin de journée d'abattage ou un jour dédié ;
- **Inspection post mortem (IPM) renforcée** des animaux **par le vétérinaire officiel** en s'attachant à rechercher des lésions éventuelles d'IAHP dans les abattoirs agréés. En EANA, ce contrôle renforcé est réalisé par l'exploitant ;
- Si l'IPM est satisfaisante, apposition de la **marque d'identification spécifique** (« ovale » ou « carrée » ou « ovale barrée ») ;
- **Traçabilité maîtrisée** tout au long du process d'abattage. Le système de traçabilité de l'exploitant de l'abattoir doit être révisé de manière à prendre en considération les informations complémentaires devant être communiquées aux établissements destinataires des denrées alimentaires ;
- **Ressuage** et **stockage** des carcasses soumises à restriction dans des **chambres froides** ou dans des **zones dédiées** ou à des **moments différents** des carcasses sans restriction.

**Expédition des viandes soumises à restriction :**

*L'exploitant de l'établissement du lieu de départ est responsable du respect des dispositions ci-dessous mentionnées. La vérification est réalisée par l'expéditeur des viandes.*

- **Contrôles à expédition renforcés** permettant :
  - de garantir, si nécessaire, le chargement des viandes soumises à restriction dans un véhicule éventuellement **dédié** et dans des **emballages** ou dans des **conteneurs sécurisés** et avec un laissez-passer sanitaire **permanent** (Cf. [Fiche : circuits de commercialisation et de distribution des viandes d'oiseaux détenus en cas de confirmation d'influenza aviaire hautement pathogène](#) paragraphe A.8) ;

<sup>7</sup> Des dérogations peuvent être autorisées pour les lots issus de zone de surveillance. Cf. règles générales de la présente fiche.

- d'assurer le respect des **procédures de traçabilité** et notamment la vérification de l'apposition de **marques spéciales** sur les conditionnements, les emballages, les conteneurs et l'information de l'origine des animaux sur les bons de livraison ;
- de vérifier la **destination du chargement** dans un établissement situé sur le **territoire national** pouvant assurer, le cas échéant, un **traitement d'atténuation**. L'établissement de destination doit être **prévenu** au préalable ;
- de garantir que les établissements destinataires sont **informés** que les viandes soumises à restriction sont destinés à être mis sur le marché uniquement sur le **territoire national** ou qu'ils doivent faire l'objet d'un **traitement d'atténuation obligatoire** avant mise sur le marché communautaire. **En cas d'échanges intracommunautaires une certification zoosanitaire est obligatoire pour les viandes ayant subi un traitement d'atténuation et les produits contenant ces viandes.**

#### **Expédition des viandes non soumises à restriction :**

*L'exploitant de l'établissement du lieu de départ est responsable du respect des dispositions ci-dessous mentionnées. La vérification est réalisée par l'expéditeur des viandes.*

- **Contrôles à expédition renforcés** permettant de garantir que les établissements destinataires sont **informés** de l'origine des animaux lorsque des viandes sans restriction issues d'animaux provenant de **ZS** et de **ZRS** sont expédiées. **En cas d'échanges intracommunautaires et sauf dispositions contraires détaillées par « instruction technique tactique » une certification zoosanitaire est obligatoire pour les viandes issues d'animaux provenant de ZS et de ZRS et pour les produits contenant ces viandes.**

#### **Nettoyage et désinfection des locaux, du matériel et des équipements utilisés pour héberger, abattre, traiter ou stocker les animaux soumis à restriction et les viandes soumises à restriction :**

- **Nettoyage et désinfection renforcés** avec un produit **efficace contre l'IAHP** des bâtiments, du matériel et des équipements après les opérations d'abattage des animaux soumis à restriction. Les animaux ou les viandes des espèces répertoriées pour l'IAHP ne pourront être réceptionnés, hébergés, abattus ou stockés dans les mêmes locaux ou dans les mêmes zones de l'abattoir qu'à la suite d'un nettoyage et d'une désinfection efficaces (Cf. [Fiche : nettoyage et désinfection des établissements du secteur alimentaire](#)»).

#### **Gestion des caisses et des véhicules de transport d'animaux soumis à restriction :**

- Mise en place et application d'un **plan de circulation et de stationnement des véhicules** permettant d'assurer l'absence de contamination croisée entre les véhicules de transport d'animaux soumis à restriction et les autres véhicules ;
  - Si nécessaire, mise en place d'un **rotoluve** correctement entretenu ou d'un **système équivalent** aux entrées et sorties de l'enceinte de l'abattoir ;
  - **Nettoyage et désinfection renforcés avec un produit efficace contre l'IAHP** des véhicules et caisses de transport des animaux soumis à restriction dans les meilleurs délais après le déchargement des animaux conformément aux instructions du ministère chargé de l'agriculture (Cf. [Fiche : nettoyage et désinfection des véhicules et caisses de transport](#)»)
- Le nettoyage et la désinfection des caisses et des véhicules de transport des animaux soumis à restriction ne peuvent se réaliser que dans l'enceinte de l'abattoir ;**
- L'état de propreté des caisses de transport et des véhicules doit être **supervisé par le SVI** (Cf. [Fiche : nettoyage et désinfection des véhicules et caisses de transport](#)) ;
  - Mise en place d'un **registre d'identification des véhicules** ayant transporté des animaux soumis à restriction comprenant *a minima* :

- l'identification et le numéro de téléphone du transporteur ;
- l'immatriculation du véhicule ;
- les dates et heures d'arrivée, du nettoyage et de la désinfection et du départ des véhicules.
- Dans la mesure du possible les véhicules et caisses de transport d'animaux soumis à restriction sont **dédiés** au transport d'animaux provenant de zone réglementée.

## 5. RÉFÉRENCES JURIDIQUES ET DOCUMENTAIRES

Ce document précise les points de vigilance devant être appliqués par les exploitants des abattoirs en lien avec les animaux détenus ou les viandes soumis à des mesures de restriction.

Les sites intranet du bureau des établissements d'abattage et de découpe (BEAD) et du bureau des établissements de transformation et de distribution (BETD) proposent :

- une veille réglementaire et documentaire sur le sujet ;
- des fiches synthétiques sur les circuits de commercialisation des produits concernés par des mesures de restriction de police sanitaire.

### Références réglementaires :

- Règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale (« législation sur la santé animale »).
- Règlement d'exécution (UE) 2018/1882 de la Commission du 3 décembre 2018 sur l'application de certaines dispositions en matière de prévention et de lutte contre les maladies à des catégories de maladies répertoriées et établissant une liste des espèces et des groupes d'espèces qui présentent un risque considérable du point de vue de la propagation de ces maladies répertoriées.
- Règlement délégué (UE) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles relatives à la prévention de certaines maladies répertoriées et à la lutte contre celles-ci.
- Code rural et de la pêche maritime.
- Arrêté ministériel du 14 octobre 2005 fixant les règles générales de police sanitaire relatives aux produits issus d'animaux terrestres et destinés à la consommation humaine.



<b>ANNEXE VI</b>	<b>Intitulé de la mesure</b>	<b>Mesures de fonctionnement et de biosécurité dans les établissements du secteur alimentaire découpant, transformant, entreposant et transportant des produits carnés</b>
	<b>Scénarios</b>	Tous les scénarios
	<b>Pilote</b>	DDecPP et SRAL (coordination)
	<b>En lien avec</b>	Professionnels du secteur alimentaire
	<b>Phases</b>	Toutes les phases
	<b>Zones concernées</b>	Toutes les zones soumises à des mesures de restriction vis-à-vis de l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP)
	<b>Cette fiche concerne</b>	Tous les exploitants du secteur alimentaire manipulant, stockant, transformant ou transportant des produits carnés à l'exception des établissements d'abattage et de traitement du gibier

### 1. OBJECTIFS DE LA MESURE

Afin d'endiguer le risque de propagation de l'IAHP aux espèces animales répertoriées par le règlement d'exécution (UE) 2018/1882 de la Commission du 3 décembre 2018, il est essentiel que des mesures minimales de fonctionnement soient respectées et que des **règles de biosécurité** soient prises dans les plus brefs délais lorsque les produits issus d'animaux provenant de zone réglementée ont la possibilité d'être mis sur le marché :

- [Fiche : circuits de commercialisation et de distribution des viandes d'oiseaux détenus en cas de confirmation d'influenza aviaire hautement pathogène ;](#)
- [Fiche : circuits de commercialisation et de distribution des œufs et des ovoproduits en cas de confirmation d'influenza aviaire hautement pathogène ;](#)
- [Fiche : circuits de commercialisation et de distribution des viandes de petit gibier sauvage à plumes en cas de confirmation d'influenza aviaire hautement pathogène.](#)

Pour une gestion optimale de la crise, ces mesures doivent avoir été **anticipées** par chacun des maillons abattant, traitant, stockant, transportant et transformant des animaux ou des produits soumis à des mesures de restriction vis-à-vis de l'IAHP et en concertation avec la direction départementale en charge de la protection des populations (DDecPP).

Cette fiche ne traite pas de la gestion des sous-produits animaux soumis à des mesures de restriction vis-à-vis de l'IAHP.

Cette fiche ne traite pas des mesures de gestion à mettre en œuvre dans les établissements situés en zone réglementée vis-à-vis de l'IAHP et recevant uniquement des produits issus d'oiseaux provenant de zone indemne. Toutefois, il est rappelé qu'il appartient aux exploitants du secteur alimentaire situés en zone réglementée d'appliquer les mesures de biosécurité nécessaires en vue d'éviter la propagation du virus. Ces dernières peuvent concerner :

- le renforcement des procédures de nettoyage et de désinfection et notamment vis-à-vis des locaux, matériels, équipements et moyens de transport ;
- la mise en place de procédures régissant l'entrée et la sortie de l'établissement ainsi que les mouvements au sein de l'établissement pour les produits, les véhicules et les personnes.

**La DDecPP peut exiger toute mesure supplémentaire afin de limiter les risques de contamination et de diffusion de la maladie en particulier dans les établissements situés en zone réglementée et localisés à proximité d'un élevage ou d'un abattoir. Ces mesures supplémentaires peuvent**

également concerner les établissements situés en zone réglementée recevant uniquement des produits issus d'oiseaux provenant de zone indemne.

## 2. CONDITIONS DE DÉCLENCHEMENT ET DE LEVÉE DE MESURE

En cas de confirmation d'un cas d'IAHP sur le territoire national les mesures de biosécurité et de fonctionnement décrits dans la présente fiche sont prises par les exploitants du secteur alimentaire en dehors des établissements d'abattage durant toute la durée où ces zones sont actives.

## 3. ENTITÉS EN CHARGE DE LA MISE EN ŒUVRE

Agents des DDecPP, service régional de l'alimentation (SRAL), exploitants du secteur alimentaire.

## 4. MODE OPÉRATOIRE

### Définitions pour cette fiche :

VIANDES SOUMISES À RESTRICTION	VIANDES SANS RESTRICTION
<p>On entend par « viandes soumises à restriction » dans la présente fiche : les viandes issues d'oiseaux provenant d'élevages situés en zone de protection (ZP) et sur lesquelles sont apposées une marque d'identification spéciale : « OVALE BARRÉE » ou « CARRÉE ».</p>	<p>On entend par « viandes sans restriction » dans la présente fiche : les viandes issues d'oiseaux provenant d'élevages situés en zone indemne, en zone de surveillance (ZS), en zone réglementée supplémentaire (ZRS), en zone infectée (ZI ou ZCT) ainsi que les viandes issues d'oiseaux provenant d'élevages situés en ZP et revêtues d'une marque « OVALE » après avoir subi un traitement d'atténuation.</p> <p><b>ATTENTION</b> : les « viandes sans restriction » issues d'animaux provenant de ZP, de ZS et <b>sauf dérogation<sup>1</sup></b> de ZRS sont toujours soumises à des mesures de restriction de police sanitaire vis-à-vis de l'IAHP et notamment à une obligation de <b>certification zoosanitaire</b> lors d'échanges intracommunautaires.</p>
PRODUITS SOUMIS À RESTRICTION	PRODUITS SANS RESTRICTION
<p>On entend par « produits soumis à restriction » dans la présente fiche : les produits contenant des viandes soumises à restriction.</p>	<p>On entend par « produits sans restriction » dans la présente fiche : les produits contenant des viandes sans restriction.</p> <p><b>ATTENTION</b> : les « produits sans restriction » contenant des viandes issues d'animaux provenant de ZP, de ZS et <b>sauf dérogation</b> de ZRS sont toujours soumis à des mesures de restriction de police sanitaire vis-à-vis de l'IAHP et notamment à une obligation de <b>certification zoosanitaire</b> lors d'échanges intracommunautaires.</p>

<sup>1</sup> Cf. Fiche : [circuits de commercialisation et de distribution des viandes d'oiseaux détenus en cas de confirmation d'influenza aviaire hautement pathogène](#), point « A.5 Dérogations en zone réglementée supplémentaire » de la présente instruction.

## RÈGLES GÉNÉRALES :

- Les établissements assurant les activités de découpe, d'entreposage ou de transformation doivent garantir une séparation dans l'espace ou dans le temps entre les « **viandes ou les produits soumis à restriction** » et les « **viandes ou produits sans restriction** ». On considère que la séparation *via* la mise en place de conditionnements<sup>2</sup> et/ou d'emballages<sup>3</sup> ou *via* la délimitation de zones dédiées pour l'entreposage ou la manipulation des viandes ou produits soumis à restriction est acceptable. Il n'est pas obligatoire d'avoir des locaux dédiés. L'identification de zones de stockage ou de manipulation de niveaux sanitaires différents au sein d'un même local est acceptable. Les conditionnements et les emballages peuvent ne pas être étanches (exemples : cartons ajourés, caisses recouvertes d'un film plastique). L'objectif de cette séparation est principalement de pouvoir identifier les denrées soumises à restriction ;
- Au cours du transport, les viandes ou produits soumis à restriction doivent être **séparés des viandes ou produits sans restriction**. On considère qu'une séparation *via* la mise en place de conditionnements et/ou d'emballages est acceptable. Les conditionnements et les emballages peuvent ne pas être étanches (exemples : cartons ajourés, caisses recouvertes d'un film plastique). L'objectif de cette séparation est principalement de pouvoir identifier les denrées soumises à restriction. Les viandes soumises à restriction et devant faire l'objet d'un **traitement d'atténuation** dans un **établissement agréé** doivent être transportées dans des **emballages** ou dans des **conteneurs sécurisés** et être accompagnées d'un **laissez-passer sanitaire permanent** ;
- Le **traitement d'atténuation** des viandes disposant d'une marque « **ovale barrée** » ne peut être réalisé que dans les établissements disposant d'un **agrément sanitaire** et situés sur le **territoire national** et de préférence dans la même zone réglementée ou aussi près que possible de la zone réglementée. Le passage des viandes par des établissements intermédiaires (exemple : un atelier de découpe agréé) situés dans la même zone réglementée ou aussi près que possible de la zone réglementée avant envoi à l'établissement de transformation est possible si au cours du processus de production, de stockage et de transport les viandes ont été clairement **séparées** des autres viandes et si le transport est réalisé sous **laissez-passer sanitaire permanent** dans des **emballages/conteneurs sécurisés**.

## RÈGLES SPÉCIFIQUES : ATELIERS DE DÉCOUPE, ENTREPOSAGE ET DE TRANSFORMATION

- **Contrôle renforcé** du respect des **mesures d'hygiène** pour le personnel de l'établissement et pour les transporteurs afin d'éviter les risques de contamination croisée dans le cadre de manipulation de viandes soumises à restriction non conditionnées ou non emballées ;
- Dans les ateliers de découpe adjacents aux abattoirs : mise en place d'un **registre des visiteurs** et interdiction si nécessaire des visites par des personnes extérieures ;
- Dans les ateliers de découpe adjacents aux abattoirs : **contrôle renforcé** de la bonne mise en place de **moyens appropriés de désinfection aux entrées et sorties** de l'établissement ;
- Dans les ateliers de découpe adjacents aux abattoirs : application des **mesures de biosécurité** appropriées pour toutes les personnes qui entrent ou sortent de l'établissement, ainsi que pour les transporteurs.

2 Conditionnement : l'action de placer une denrée alimentaire dans une enveloppe ou dans un contenant en contact direct avec la denrée concernée (article 2 du règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004).

3 Emballage : l'action de placer une ou plusieurs denrées alimentaires conditionnées dans un deuxième contenant ; le contenant lui-même (article 2 du règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004).

**Réception des viandes ou des produits soumis à restriction :**

- Les exploitants du secteur alimentaire recevant des viandes ou des produits soumis à restriction sont **prévenus au préalable** avant l'arrivée des denrées, de leur statut sanitaire ;
- Suivant les situations, le transport des viandes ou des produits soumis à restriction doit éventuellement être effectué dans un véhicule **dédié**, dans des **emballages** ou dans des **conteneurs sécurisés** et avec un **laissez-passer sanitaire permanent** ;
- **Contrôle à réception** des viandes ou des produits soumis à restriction **renforcé** par les exploitants des établissements. En cas d'anomalies la DDecPP doit être prévenue sans délai.

**Stockage des viandes ou des produits soumis à restriction non conditionnés/non emballés :**

- **Stockage** des viandes ou des produits soumis à restriction non conditionnés/non emballés dans des **chambres froides** ou dans des **zones dédiées**, dans des **contenants spécifiques fermés** ou à des **moments différents** des viandes ou des produits sans restriction. L'étanchéité des contenants est recommandée mais non obligatoire.

**Découpe ou transformation des viandes ou des produits soumis à restriction :**

- **Découpe** ou **transformation** des viandes ou des produits soumis à restriction **séparées** dans l'espace ou dans le temps des viandes ou des produits sans restriction : locaux, matériels et équipements dédiés ou mise en place d'une procédure imposant un nettoyage et une désinfection systématiques après stockage, manipulation et transformation des viandes ou produits soumis à restriction. Suivant les transformations et le fonctionnement de l'établissement, des installations dédiées peuvent être nécessaires (exemples : séchoirs dédiés pour les produits de salaison) ;
- **Traçabilité maîtrisée** et apposition obligatoire de la **marque d'identification spécifique** (« marque carrée », « marque ovale barrée ») ou de la **marque ovale** après l'application du traitement d'atténuation pour les produits disposant initialement d'une marque « ovale barrée ». Le système de traçabilité de l'exploitant du secteur alimentaire doit être révisé de manière à prendre en considération les informations complémentaires devant être communiquées aux établissements destinataires des denrées alimentaires ;
- **Traitement d'atténuation** mis en place conformément aux exigences réglementaires et au plan de maîtrise sanitaire révisé pour transformer des viandes soumises à restriction avec **enregistrements obligatoires** permettant de garantir le respect des paramètres réglementaires.

**Expédition des viandes ou des produits soumis à restriction :**

***L'exploitant de l'établissement du lieu de départ est responsable du respect des dispositions ci-dessous mentionnées. La vérification est réalisée par l'expéditeur des viandes ou des produits.***

- **Contrôles à expédition renforcés** permettant :
  - de garantir, si nécessaire, le chargement des viandes ou des produits soumis à restriction dans un véhicule éventuellement **dédié**, dans des **emballages** ou dans des **conteneurs sécurisés** et avec un **laissez-passer sanitaire permanent** (Cf. [Fiche : circuits de commercialisation et de distribution des viandes d'oiseaux détenus en cas de confirmation d'influenza aviaire hautement pathogène](#) paragraphe A.8) ;
  - d'assurer le respect des **procédures de traçabilité** et notamment la vérification de l'apposition de **marques spéciales** sur les conditionnements, les emballages et les conteneurs et l'information de l'origine des animaux sur les bons de livraison ;
  - de vérifier la destination du chargement dans un établissement situé sur le **territoire national**, pouvant assurer, le cas échéant, un **traitement d'atténuation**. L'établissement de destination doit être **prévenu** au préalable ;
  - de garantir que les établissements destinataires sont **informés** que les viandes ou les produits soumis à restriction sont destinés à être mis sur le marché uniquement sur le **territoire national** ou qu'ils doivent faire l'objet d'un **traitement d'atténuation**

**obligatoire** avant mise sur le marché communautaire. **En cas d'échanges intracommunautaires une certification zoosanitaire est obligatoire pour les viandes ayant subi un traitement d'atténuation et pour les produits contenant ces viandes.**

**Expédition des viandes ou des produits non soumis à restriction :**

*L'exploitant de l'établissement du lieu de départ est responsable du respect des dispositions ci-dessous mentionnées. La vérification est réalisée par l'expéditeur des viandes ou des produits.*

- **Contrôles à expédition renforcés** permettant de garantir que les établissements destinataires sont **informés** de l'origine des animaux lorsque des viandes sans restriction issues d'animaux provenant de ZS et, **sauf dérogation**, de ZRS ou issues d'animaux provenant de ZP, revêtues initialement d'une marque « ovale barrée » et ayant fait l'objet d'un traitement d'atténuation sont expédiées. Ces mesures sont également applicables pour les produits contenant ces viandes. **En cas d'échanges intracommunautaires une certification zoosanitaire est obligatoire pour les viandes issues d'animaux provenant de ZP, de ZS et et sauf dispositions contraires détaillées par « instruction technique tactique » de ZRS et pour les produits contenant ces viandes**

**Nettoyage et désinfection des locaux, du matériel et des équipements utilisés pour découper et transformer les viandes ou les produits soumis à restriction :**

- **Nettoyage et désinfection renforcés** des bâtiments, du matériel et des équipements après les opérations de stockage, de découpe et de transformation de viandes ou de produits soumis à restriction. (Cf. [Fiche : nettoyage et désinfection des établissements du secteur alimentaire](#)).

**Gestion des véhicules de transport des viandes ou produits soumis à restriction non conditionnés/non emballés :**

- **Nettoyage et désinfection renforcés** des véhicules de transport des viandes ou des produits soumis à restriction non conditionnés/non emballés dans les meilleurs délais après le déchargement des viandes ou des produits et conformément à la procédure prévue par le ministère chargé de l'agriculture (Cf. [Fiche : nettoyage et désinfection des véhicules et caisses de transport](#)).

## 5. RÉFÉRENCES JURIDIQUES ET DOCUMENTAIRES

Ce document précise les points de vigilance devant être appliqués par l'ensemble des exploitants du secteur alimentaire en lien avec les viandes soumis à des mesures de restriction à l'exception des abattoirs et des établissements de traitement du gibier.

Les sites intranet du bureau des établissements d'abattage et de découpe (BEAD) et du bureau des établissements de transformation et de distribution (BETD) proposent :

- une veille réglementaire et documentaire sur le sujet ;
- des fiches synthétiques sur les circuits de commercialisation des produits concernés par des mesures de restriction de police sanitaire.

**Références réglementaires :**

- Règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale (« législation sur la santé animale »).
- Règlement d'exécution (UE) 2018/1882 de la Commission du 3 décembre 2018 sur l'application de certaines dispositions en matière de prévention et de lutte contre les maladies à des catégories de maladies répertoriées et établissant une liste des espèces et des groupes d'espèces qui présentent un risque considérable du point de vue de la propagation de ces maladies répertoriées.

## INFLUENZA AVIAIRE HAUTEMENT PATHOGÈNE

### Annexe VI – Mesures de fonctionnement et de biosécurité dans les établissements du secteur alimentaire (hors abattoir)

- Règlement délégué (UE) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles relatives à la prévention de certaines maladies répertoriées et à la lutte contre celles-ci.
- Code rural et de la pêche maritime.
- Arrêté ministériel du 14 octobre 2005 fixant les règles générales de police sanitaire relatives aux produits issus d'animaux terrestres et destinés à la consommation humaine.

<b>ANNEXE VII</b>	<b>Intitulé de la mesure</b>	<b>Nettoyage et désinfection des établissements du secteur alimentaire</b>
	<b>Scénarios</b>	Tous les scénarios
	<b>Pilote</b>	DDecPP et SRAL (coordination)
	<b>En lien avec</b>	Professionnels de la filière
	<b>Phases</b>	Toutes les phases
	<b>Zones concernées</b>	Toutes les zones y compris la zone indemne
	<b>Cette fiche concerne</b>	Aval : tous les exploitants du secteur alimentaire recevant des animaux ou des denrées alimentaires soumis à des mesures de restriction de police sanitaire

### 1. OBJECTIFS DE LA MESURE

Afin de prévenir le risque de propagation d'une maladie de catégorie A (MCA), il est essentiel que les opérations de nettoyage et de désinfection (N/D) soient réalisées de manière efficace et supervisées par la direction départementale en charge de la protection des populations (DDecPP).

Cette fiche précise les modalités minimales portant sur la réalisation des opérations de nettoyage et de désinfection dans les établissements du secteur alimentaire recevant des animaux ou des denrées alimentaires représentant un risque de propagation de l'influenza hautement pathogène (IAHP). Il s'agit de règles générales non exhaustives qui ne peuvent répondre dans le détail à la diversité des situations locales. Ces mesures doivent être adaptées et si besoin renforcées.

En cas de nécessité, des mesures portant sur la désinsectisation ou la dératisation des établissements doivent être entreprises.

**La DDecPP peut exiger toute mesure supplémentaire afin de limiter les risques de contamination et de diffusion de la maladie.**

### 2. CONDITIONS DE DÉCLENCHEMENT ET DE LÉVÉE DE MESURE

En cas de réception d'oiseaux ou d'œufs coquilles provenant de zone réglementée vis-à-vis de l'IAHP, l'exploitant de l'établissement du secteur alimentaire doit mettre en place des mesures de biosécurité strictes comprenant un **N/D renforcés**. Les attendus en ce qui concerne les règles de fonctionnement et de biosécurité suivant le secteur d'activité sont décrites dans des fiches spécifiques<sup>1</sup>.

Cette fiche ne concerne pas les véhicules de transport dont les modalités de gestion sont décrites dans une fiche spécifique.

### 3. ENTITÉS EN CHARGE DE LA MISE EN ŒUVRE

Agents DDecPP, service régional de l'alimentation (SRAL), exploitants du secteur alimentaire, direction générale de l'alimentation (DGAL).

<sup>1</sup> Cf. [Fiche : circuits de commercialisation et de distribution des œufs et des ovoproduits en cas de confirmation d'influenza aviaire hautement pathogène](#), [fiche : mesures de fonctionnement et de biosécurité dans les établissements d'abattage](#), [fiche : mesures de fonctionnement et de biosécurité dans les ateliers de découpe et de transformation](#)

#### 4. MODE OPÉRATOIRE

**Les dispositions décrites dans la présente fiche vis-à-vis de l'IAHP sont obligatoires pour les établissements d'abattage, pour les centres d'emballage d'œufs et pour les établissements producteurs d'ovoproduits recevant des animaux ou des œufs provenant de zone réglementée vis-à-vis de l'IAHP. Pour les autres établissements du secteur alimentaires situés en zone réglementée ou recevant des produits issus d'animaux provenant de zone réglementée vis-à-vis de l'IAHP, ces prescriptions sont recommandées.**

Une procédure décrivant les modalités de réalisation du nettoyage et de la désinfection est disponible dans le plan de maîtrise sanitaire (PMS) de l'exploitant du secteur alimentaire. Cette procédure doit prendre en compte les points ci-dessous détaillés. Une documentation adéquate doit garantir la bonne réalisation et l'efficacité du N/D.

1. Le choix des produits biocides et des procédures aux fins du nettoyage et de la désinfection doit prendre en compte :

- le virus responsable de l'IAHP ;
- la nature des surfaces, équipements et matériels à traiter ;
- la législation applicable.

Quelle que soit la procédure de nettoyage et de désinfection mise en œuvre, y compris sans utilisation d'eau, elle doit permettre une élimination du virus et donc des souillures telles que les fientes, les plumes ou les poussières et notamment dans les établissements d'abattage, dans les centres d'emballage d'œufs ou dans les établissements producteurs d'ovoproduits.

2. Les conditions d'utilisation des biocides doivent être telles que leur efficacité reste intacte. En particulier, les paramètres techniques fournis par le fabricant, tels que la pression, la température, la durée de contact requise ou les conditions de stockage, doivent être respectés. Toutefois, il peut être accepté que les préconisations du fabricant ne soient pas respectées si l'exploitant peut valider l'efficacité de sa procédure. L'effet du désinfectant ne doit pas être compromis par des interactions avec d'autres substances.

3. Toute recontamination des parties déjà nettoyées doit être évitée, notamment lorsque le lavage est effectué à l'aide de produits liquides appliqués sous pression.

4. L'eau utilisée pour les opérations de nettoyage de l'établissement et de la station de lavage doit être envoyée vers une station de traitement qui permet de détruire les agents pathogènes. L'objectif est d'éviter la diffusion du virus dans l'environnement. En particulier pour les abattoirs, l'inspecteur en charge des installations classées doit être informé afin de prendre, si besoin, les mesures relatives au respect des exigences réglementaires environnementales.

5. Les produits biocides doivent être utilisés d'une manière qui permette de réduire autant que possible toute incidence négative sur l'environnement et sur la santé publique qui pourrait résulter de leur utilisation.

6. Si besoin, l'exploitant doit définir les modalités d'identification du matériel dédié à l'abattage, à l'entreposage, la manipulation et/ou la transformation d'animaux ou de produits susceptibles de



propager l'IAHP. Le stockage de ce matériel ayant fait l'objet d'un nettoyage et d'une désinfection renforcés doit également être dédié.

## 5. RÉFÉRENCES JURIDIQUES ET DOCUMENTAIRES

### Références réglementaires :

- Règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale (« législation sur la santé animale »).
- Règlement délégué (UE) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles relatives à la prévention de certaines maladies répertoriées et à la lutte contre celles-ci.
- Code rural et de la pêche maritime.
- Arrêté ministériel du 14 octobre 2005 fixant les règles générales de police sanitaire relatives aux produits issus d'animaux terrestres et destinés à la consommation humaine.

### Documentation :

La liste des produits désinfectants autorisés pour la gestion des maladies réglementées est disponible sur le site intranet du ministère chargé de l'agriculture *via* le lien suivant : <http://intranet.national.agri/Liste-des-produits-desinfectants>

<b>ANNEXE VIII</b>	<b>Intitulé de la mesure</b>	<b>Nettoyage et désinfection des véhicules et caisses de transport d'oiseaux vivants ou d'œufs non conditionnés</b>
	<b>Scénarios</b>	Tous les scénarios
	<b>Pilote</b>	DDecPP et SRAL (coordination)
	<b>En lien avec</b>	Professionnels de la filière
	<b>Phases</b>	Toutes les phases
	<b>Zones concernées</b>	Toutes les zones y compris la zone indemne
	<b>Cette fiche concerne</b>	Les transporteurs d'oiseaux vivants ou d'œufs coquilles non conditionnés soumis à des mesures de restriction de police sanitaire et transitant par un établissement du secteur alimentaire

## 1. OBJECTIFS DE LA MESURE

Afin de prévenir le risque de propagation d'une maladie de catégorie A (MCA), il est essentiel que les opérations de nettoyage et de désinfection (N/D) soient réalisées de manière efficace et supervisées par la direction départementale en charge de la protection des populations (DDecPP). En effet, la transmission de l'IAHP peut notamment être associée aux déplacements de matériels, personnes, véhicules, œufs ou plumes contaminés. La mise en place de mesures visant à éviter la propagation *via* les véhicules de transport des animaux vivants ou des œufs coquilles est donc fondamentale.

Cette fiche précise les exigences générales en ce qui concerne le N/D des véhicules et des caisses transportant des animaux ou des denrées alimentaires soumis à des mesures de restriction vis-à-vis de l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP). Cette fiche ne peut prétendre à l'exhaustivité et répondre dans le détail à la diversité des situations locales. Ces mesures doivent être adaptées et si besoin renforcées.

En cas de nécessité, des mesures portant sur la désinsectisation ou la dératisation des moyens de transport doivent être entreprises.

Cette fiche ne s'applique pas aux transporteurs d'animaux vivants non déchargés à l'abattoir.

Cette fiche rappelle également les modalités de supervision par les services vétérinaires d'inspection (SVI).

**La DDecPP peut exiger toute mesure supplémentaire afin de limiter les risques de contamination et de diffusion de la maladie.**

## 2. CONDITIONS DE DÉCLENCHEMENT ET DE LEVÉE DE MESURE

En cas de transport d'oiseaux vivants ou d'œufs coquilles non conditionnés provenant de zone réglementée vis-à-vis de l'IAHP, le transporteur doit mettre en place des mesures de biosécurité strictes comprenant un N/D efficace contre le virus de l'IAHP. Les attendus en ce qui concerne les règles de fonctionnement et de biosécurité suivant le secteur d'activité sont décrites dans des fiches spécifiques<sup>1</sup>.

<sup>1</sup> [Fiche : circuits de commercialisation et de distribution des œufs et des ovoproduits en cas de confirmation d'influenza aviaire hautement pathogène](#), [fiche : mesures de fonctionnement et de biosécurité dans les établissements d'abattage](#), [fiche : mesures de fonctionnement et de biosécurité dans les ateliers de découpe et de transformation](#).

### 3. ENTITÉS EN CHARGE DE LA MISE EN ŒUVRE

Agents DDecPP, service régional de l'alimentation (SRAL), exploitants du secteur alimentaire, transporteurs, direction générale de l'alimentation (DGAL).

### 4. MODE OPÉRATOIRE

**Les dispositions décrites dans la présente fiche vis-à-vis de l'IAHP sont obligatoires pour le transport d'oiseaux vivants ou d'œufs coquilles non conditionnés provenant de zone réglementée vis-à-vis de l'IAHP. Pour les autres types de transport de produits issus d'animaux provenant de zone réglementée, ces prescriptions sont recommandées.**

#### 1 – Obligations des transporteurs d'animaux vivants ou d'œufs coquilles non conditionnés provenant de zone réglementée vis-à-vis de l'IAHP :

Les transporteurs d'oiseaux vivants ou d'œufs coquilles non conditionnés provenant de zone réglementée vis-à-vis de l'IAHP doivent garantir:

- la conception, la construction et l'utilisation des moyens et équipements de transport des animaux et des œufs coquilles de manière à pouvoir être nettoyés et désinfectés ;
- le respect du plan de circulation et des zones de stationnement définis et transmis par le responsable de la station de nettoyage et de désinfection ;
- un nettoyage et une désinfection systématiques et complet (intérieurs et extérieurs y compris les roues), dans les plus brefs délais, de chaque véhicule, caisses et équipements de transport<sup>2</sup> après chaque déchargement final dans un établissement du secteur alimentaire. Pour le transport d'animaux vivants, le nettoyage et la désinfection doivent se réaliser dans l'enceinte de l'abattoir. Pour le transport d'œufs coquilles, le nettoyage et la désinfection doivent se réaliser à proximité du lieu de déchargement dans la zone réglementée ou aussi près que possible de la zone réglementée ;
- le respect des procédures de nettoyage et de désinfection qui lui sont transmises lorsque les opérations de nettoyage et de désinfection sont réalisées par le transporteur.

Le transporteur est responsable de la programmation, de la traçabilité des opérations de nettoyage et de désinfection et de la réalisation effective des opérations de nettoyage et de désinfection lorsque ces dernières ne sont pas réalisées par l'exploitant de la station de lavage.

Afin de s'assurer de l'efficacité du nettoyage et de la désinfection, le **transporteur met en place un contrôle visuel** des opérations de nettoyage et cela même s'il ne réalise pas lui-même les opérations de nettoyage. Le contrôle visuel des opérations de nettoyage est une étape essentielle qui vise à s'assurer que le véhicule, les caisses ou les équipements de transport sont aptes à être efficacement désinfectés. Les contrôles visuels sont réalisés **après chaque nettoyage et avant chaque désinfection pour vérifier l'absence de souillures sur les surfaces nettoyées**. Le protocole de contrôle visuel est réalisé par le transporteur sur plusieurs points du véhicule et des contenants de transport. Il est recommandé que ce contrôle soit effectué par un frottement des surfaces nettoyées au moyen d'un papier absorbant de couleur claire permettant de vérifier l'absence de souillures organiques. Chaque contrôle visuel est enregistré (date, lieu, résultats, mesures correctives éventuelles, suites) et conservé

---

<sup>2</sup> Les obligations pour les transporteurs en ce qui concerne les caisses et les équipements de transport ne sont exigées que si ces caisses et équipements de transport sont sous la responsabilité du transporteur ou de la société de transport.

dans le véhicule. Quelle que soit l'entité juridique gestionnaire de la station de nettoyage et de désinfection, il appartient au transporteur de réaliser (ou de faire réaliser) un contrôle visuel du nettoyage sur chaque véhicule.

Une copie ou tout autre enregistrement attestant la réalisation et le contrôle du nettoyage et de la désinfection doit être conservé par le transporteur et doit pouvoir être présenté à tout contrôle des agents des DDecPP.

En cas de résultats non conformes, le transporteur alerte le responsable de l'installation qui doit procéder à des actions correctives immédiates.

## 2 – Obligations des exploitants des sites de lavage :

Les exploitants des sites de lavage sont responsables de l'efficacité des procédures de nettoyage et de désinfection appliquées et de la mise à disposition de matériels, d'équipements, d'eau et de produits lessiviels en quantité suffisante permettant la bonne réalisation des opérations de nettoyage et de désinfection. Notamment, la station de lavage doit être conçue, construite et utilisée de manière à pouvoir être nettoyée et désinfectée sans risque de diffusion du virus et de dimension suffisante pour accueillir les véhicules et les équipements sans risque de projection.

À ce titre ils doivent avoir rédigé des procédures pour le nettoyage et la désinfection des véhicules, caisses et équipements de transport et s'assurer de leur efficacité. La procédure concernant le nettoyage et la désinfection des véhicules, des caisses et des équipements de transport doit notamment préciser :

- les modalités de **récupération, de stockage et d'élimination des sous-produits animaux ou des déchets** contenus dans les véhicules ou issus du nettoyage et de la désinfection de l'aire de lavage sans risque de contamination de l'environnement ;
- le choix des **produits biocides efficaces** contre l'IAHP. Ces produits doivent être disponibles sur le site de lavage ;
- les modalités d'utilisation du matériel de nettoyage et de désinfection (exemples : étapes, température, concentration, temps d'action du produit avant rinçage) ;
- les **contrôles** mis en place afin de s'assurer de l'**efficacité de la procédure** ;
- les documents d'enregistrement associés et notamment la mise en place d'un registre d'identification des véhicules ayant transporté des oiseaux provenant de zone réglementée et transitant par l'abattoir. Ce registre comprend *a minima* :
  - l'identification et le numéro de téléphone du transporteur ;
  - l'immatriculation du véhicule ;
  - les dates et heures d'arrivée, du nettoyage et de la désinfection et du départ des véhicules.
- le **plan d'entretien et de maintenance** des équipements de nettoyage et de désinfection (fréquence des approvisionnement en produit désinfectant, lutte contre le gel des canalisations...);
- le **plan d'autocontrôle** du bon fonctionnement de la station de lavage (exemples : éclairage suffisant pour les lavages de nuit, longueur des tuyaux adaptée, contrôle de la pression et de la température de l'eau, dimension de la station adaptée aux véhicules, disponibilité du matériel, des produits et des équipements de protection individuelle, contrôle de l'intégrité des tuyaux et de la bonne évacuation des effluents de lavage qui ne doivent pas être réutilisés mais évacués vers une station d'épuration, propreté de la station de lavage...);

- les mesures permettant de garantir que **l'eau utilisée** pour les opérations de nettoyage des véhicules, des caisses et des équipements de transport des oiseaux vivants ou des œufs coquilles non conditionnés provenant de zone réglementée vis-à-vis de l'IAHP **est envoyée vers une station de traitement qui permette de détruire les agents pathogènes. L'objectif est d'éviter la stagnation des eaux usées et leur ruissellement en dehors de l'aire de lavage. En particulier pour les abattoirs, l'inspecteur en charge des installations classées doit être informé afin de prendre, si besoin, les mesures relatives au respect des exigences réglementaires environnementales ;**
- les mesures mises en place visant à assurer un **N/D efficaces contre l'IAHP de la station de lavage** après passage des derniers véhicules, caisses ou équipements de transport susceptibles de présenter un risque de propagation de la maladie et avant prise en charge de nouveaux véhicules, caisses ou équipements de transport ayant transporté des animaux provenant de zone indemne ou des produits issus de ces animaux ;
- les **mesures correctives** mises en place en cas de non-conformité observées (retours des transporteurs ou lors des autocontrôles réalisés).

Au-delà des conditions d'installation, d'équipement de fonctionnement de la station de lavage, les exploitants de la station de lavage doivent notamment préciser :

- les **conditions de circulation** et de **stationnement** des véhicules dans l'enceinte de l'établissement de manière à éviter les risques de contamination croisée ;
- les **mesures de désinfection renforcées des roues et des bas de caisses des véhicules** aux entrées et aux sorties de l'établissement ;
- les **mesures de sécurisation des sites d'abattage** de manière à garantir l'absence de sortie de véhicules d'animaux vivants sans nettoyage et désinfection efficaces au sein de la station de lavage de l'abattoir ;
- les **modalités d'information des procédures aux transporteurs** (exemples : plan de circulation, procédure de nettoyage et de désinfection, système d'enregistrement des non-conformités observées par les transporteurs) ;
- la mise à disposition, si besoin, **d'installations, de matériels et d'équipements de protection individuelle** pour les chauffeurs leur permettant de nettoyer et de désinfecter leurs bottes et leur matériel de travail, de changer de tenue, de se laver les mains et d'assurer le nettoyage et la désinfection des véhicules et des équipements.

### 3 – Contrôles officiels

Afin de s'assurer de la mise en place effective des mesures énoncées ci-dessus, deux types d'inspection peuvent être réalisées :

- inspection des véhicules, caisses et équipements de transport avant le chargement ou après le nettoyage et la désinfection suite au déchargement d'animaux ou d'œufs coquilles non conditionnés issus de zone réglementée vis-à-vis de l'IAHP ;
- inspection des stations de lavage annexées à un établissement du secteur alimentaire.

Concernant les inspections des véhicules de transport sont vérifiés en particulier :

- la propreté des véhicules vides, nettoyés et désinfectés. Pour se faire, l'inspecteur doit effectuer un contrôle visuel de l'absence de souillures macroscopiques sur les surfaces des équipements. L'utilisation de papier absorbant de couleur claire pour effectuer ce contrôle visuel est recommandée. Lorsque l'inspection a lieu pendant des opérations de nettoyage et

désinfection, des contrôles visuels sont réalisés autant que possible après le nettoyage et avant la désinfection pour vérifier l'absence de souillures sur les surfaces nettoyées. En cas de résultat défavorable, le transporteur ou l'exploitant de l'établissement doit mettre en œuvre des mesures correctives immédiates avant toute utilisation du véhicule ou des équipements considérés comme non conformes ;

- le respect des dispositions réglementaires en matière de circulation de denrées soumises à des mesures de restriction ;
- les mesures de biosécurité mises en place par le transporteur afin d'éviter le risque de propagation de l'agent responsable de l'IAHP ;
- les enregistrements du contrôle visuel du nettoyage avant la réalisation de la désinfection par le transporteur.

Concernant les inspections des stations de lavage annexées aux établissements du secteur alimentaire, sont vérifiés en particulier :

- la présence d'une station de lavage lorsque cette dernière est obligatoire et notamment pour les abattoirs ;
- la capacité de recevoir des véhicules ayant transporté des œufs coquilles non conditionnés provenant de zone réglementée vis-à-vis de l'IAHP ;
- la mise en place d'une procédure de nettoyage et de désinfection efficaces et comprenant l'ensemble des points énumérés précédemment ;
- la mise à disposition pour les transporteurs de matériels, d'équipements fonctionnels et de produits lessiviels et biocides en quantité suffisante ;
- l'absence de risque de contamination des véhicules et équipements propres ;
- l'absence de réutilisation des eaux de lavage utilisées pour le N/D des véhicules, caisses et équipements de transport susceptibles de présenter un risque de propagation de l'IAHP ;
- la mise en place d'auto-contrôles permettant de vérifier l'efficacité de la procédure mise en œuvre.

En cas de manquement aux conditions d'entretien des véhicules dans les stations de nettoyage et de désinfection, il convient en fonction de la situation :

- d'exiger la réalisation d'un nouveau nettoyage et d'une nouvelle désinfection des véhicules, caisses ou équipements de transport ;
- de prendre les mesures nécessaires vis-à-vis des produits présents dans le véhicule pouvant nécessiter leur consigne et leur saisie ;
- de mettre en place les mesures administratives et/ou pénales<sup>3</sup> nécessaires.

**Point d'attention :** les SVI doivent veiller à ce que le nettoyage et la désinfection des véhicules, des caisses et des équipements de transport des animaux ou des œufs coquilles non conditionnés provenant de zone réglementée soient réalisés conformément à la procédure décrite dans la présente fiche. Une vigilance accrue est nécessaire lors du contrôle de ces véhicules.

---

<sup>3</sup> Pour information, la fiche action de l'inspection coordonnée relative au fonctionnement des stations de lavage dans les abattoirs de volaille et prévue par [instruction technique DGAL/SDSSA/2022-667 du 06/09/2022](#) précise les suites devant être conduites pour les principales non-conformités majeures.

## 5. RÉFÉRENCES JURIDIQUES ET DOCUMENTAIRES

### Références réglementaires :

- Règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale (« législation sur la santé animale »).
- Règlement délégué (UE) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles relatives à la prévention de certaines maladies répertoriées et à la lutte contre celles-ci.
- Code rural et de la pêche maritime.
- Arrêté ministériel du 14 octobre 2005 fixant les règles générales de police sanitaire relatives aux produits issus d'animaux terrestres et destinés à la consommation humaine.

### Documentation :

La liste des produits désinfectants autorisés pour la gestion des maladies réglementées est disponible sur le site intranet du ministère chargé de l'agriculture *via* le lien suivant : <http://intranet.national.agri/Liste-des-produits-desinfectants>

<b>ANNEXE IX</b>	<b>Intitulé de la mesure</b>	<b>Traitements d'atténuation des produits issus d'oiseaux d'élevage en cas de confirmation d'influenza aviaire</b>
	<b>Scénarios</b>	Tous les scénarios
	<b>Pilote</b>	DDecPP, SRAL (coordination)
	<b>En lien avec</b>	Professionnels du secteur alimentaire
	<b>Phases</b>	Toutes les phases
	<b>Zones concernées</b>	Toutes les zones soumises à des mesures de restriction vis-à-vis de l'IAHP
	<b>Cette fiche concerne</b>	Les exploitants du secteur alimentaire assurant les activités de transformation

### 1. OBJECTIFS DE LA MESURE

La présente fiche synthétise les traitements d'atténuation prévus à l'annexe VII du [règlement délégué \(UE\) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019](#) sur les produits issus d'oiseaux détenus en cas de mise en place de zones réglementées vis-à-vis de l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP).

À l'issue du traitement d'atténuation les produits carnés revêtus initialement d'une marque « OVALE BARRÉE » sont revêtus de la marque d'identification communautaire et ne sont donc plus soumis à restriction de mise sur le marché sur le territoire national. Toutefois, dans le cadre d'échanges intracommunautaires, ces produits doivent faire l'objet d'une certification zoosanitaire.

Les produits carnés revêtus d'une marque d'identification « CARRÉE » conservent ce marquage jusqu'à la distribution au consommateur final et cela même si un traitement d'atténuation est réalisé conformément à la présente fiche. Ces produits ne peuvent être mis sur le marché que sur le territoire national.<sup>1</sup>

### 2. CONDITIONS DE DÉCLENCHEMENT ET DE LEVÉE DE MESURE

En cas de mise en place de zones soumises à des mesures de restriction vis-à-vis de l'IAHP sur le territoire national et pour les produits nécessitant la mise en place d'un traitement d'atténuation.

### 3. ENTITÉS EN CHARGE DE LA MISE EN ŒUVRE

Agents de la direction départementale en charge de la protection des populations (DDecPP), service régional de l'alimentation (SRAL), exploitants du secteur alimentaire.

### 4. MODE OPÉRATOIRE

Traitements d'atténuation sur les viandes	Traitements d'atténuation sur les œufs
Traitement thermique en récipient hermétique de manière à obtenir une valeur F0 (7) minimale de 3	Traitement thermique : → Œufs entier : 60°C -188 secondes OU cuisson complète ;
Traitement thermique de manière à obtenir une température à cœur de 80°C	→ Mélange d'œuf entier : 60°C – 188 secondes OU cuisson complète OU 61,1°C – 94 secondes
Traitement thermique de manière à obtenir une température à cœur de 70°C	→ Blanc d'œuf liquide : 55,6°C – 870 secondes OU 56,7°C – 232 secondes
Température à cœur de 73,9°C pendant au moins 0,51 secondes (6)	→ Jaune d'œuf nature ou pur : 60°C – 288 secondes

<sup>1</sup> Cf. [Fiche : marques spéciales](#)



Température à cœur de 70°C pendant au moins 3,5 secondes (6)	→ Jaune d'œuf avec 10% de sel : 62,2°C – 138 secondes
Température à cœur de 65°C pendant au moins 42 secondes (6)	→ Blanc d'œuf séché : 67°C – 20 heures OU 54,4°C – 50,4 heures OU 51,7°C – 73,2 heures
Température à cœur de 60°C pendant au moins 507 secondes (6)	

(6) : Applicable uniquement à la viande de volailles

(7) : F0 est l'effet létal calculé sur les spores bactériennes. Une valeur F0 de 3 signifie que le point le plus froid du produit a été suffisamment chauffé pour atteindre le même effet létal qu'une température de 121°C (250°F) en trois minutes avec chauffage et refroidissement instantanés.

Si pour un même objectif de température des temps différents sont proposés, il est possible d'appliquer le couple temps/températures qui répond aux critères les moins contraignants.

## 5. RÉFÉRENCES JURIDIQUES ET DOCUMENTAIRES

Les sites intranet du bureau des établissements d'abattage et de découpe (BEAD) et du bureau des établissements de transformation et de distribution (BETD) :

- proposent une veille réglementaire et documentaire sur le sujet ;
- des fiches relatives aux circuits de commercialisation des produits issus d'animaux détenus et sauvages provenant de zone réglementée vis-à-vis de l'IAHP.

### Références réglementaires :

- Règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale (« législation sur la santé animale »).
- Règlement délégué (UE) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles relatives à la prévention de certaines maladies répertoriées et à la lutte contre celles-ci.
- Code rural et de la pêche maritime.
- Arrêté ministériel du 14 octobre 2005 fixant les règles générales de police sanitaire relatives aux produits issus d'animaux terrestres et destinés à la consommation humaine.
- Arrêté ministériel du 18 janvier 2008 fixant des mesures techniques et administratives relatives à la lutte contre l'influenza aviaire.
- Arrêté ministériel du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.

# **ANNEXE X**



élevage est situé en zone de protection, le compte-rendu de contrôle est transmis à la direction départementale en charge de la protection des populations dans les 48 heures après abattage ;

- la mise sur le marché des viandes issues des volailles abattues dans l'établissement d'abattage non agréé est réalisée préférentiellement dans la zone réglementée concernée et **uniquement sur le territoire national** ;

- la cession de viandes de volailles dans l'exploitation est interdite. Toutefois, la cession de viandes de volailles dans la zone publique de l'élevage est autorisée si l'ensemble des mesures sont prises vis-à-vis de la clientèle permettant d'éviter le risque de diffusion de l'influenza aviaire ;

- l'accès à l'exploitation est réservé aux seules personnes indispensables à la tenue de l'élevage. En aucun cas les clients ne peuvent accéder aux sites d'élevage des volailles ;

- toute augmentation de la mortalité ou tout signe clinique évocateur de l'influenza aviaire (apathie, signes nerveux, baisse de consommation d'eau et d'aliment, etc) est déclarée ;

- les mesures de biosécurité sont respectées.

TABLEAU À COMPLETER UNIQUEMENT SI L'ELEVAGE EST SITUÉ EN ZONE DE PROTECTION		
Jours d'abattage pour un même lot	Animaux abattus	
	Espèce / catégorie	Nombre

**La demande d'autorisation d'abattage est à formaliser pour chaque lot d'animaux (tout ensemble constitué d'animaux de la même espèce détenus dans un même bâtiment ou un même enclos).**

**Modalités de mise sur le marché des viandes :**

Commerces de détail locaux. Précisez :

- 
- 
- 
- 

Marchés proches de l'exploitation. Précisez :

- 
- 
- 
- 

Dans la zone publique de l'exploitation

Commentaires :

Fait à (lieu) .....  
 le (date et heure) .....

Nom, prénom et signature

**CADRE RESERVE A L'ADMINISTRATION**

Date de réception : |\_|\_| / |\_|\_| / |\_|\_|\_|\_|

**Le responsable du service instructeur de la DDecPP du département : .....**  
**déclare avoir pris note des informations contenues dans la présente déclaration et  accepte  refuse**  
**l'abattage en établissement d'abattage non agéé situé en zone réglementée vis-à-vis de l'influenza aviaire hautement pathogène.**

Fait le |\_|\_| / |\_|\_| / |\_|\_|\_|\_|

Signature :

**NB :** Une copie du présent document doit être conservée et présentée à toute réquisition des agents des services de contrôle officiels.

# **ANNEXE XI**



### III. CONTROLE DES ANIMAUX, DES CARCASSES ET DES ABATS

J'atteste avoir réalisé l'examen des animaux visés au I.1 du présent document et déclare ne pas avoir observé de signes évocateurs de l'influenza aviaire avant de procéder à leur abattage.

J'atteste avoir réalisé l'examen des carcasses et des abats sur les animaux abattus le (date)..... à (heure)..... et déclare qu'aucune lésion évocatrice de l'influenza aviaire n'a été observée.

Autres remarques éventuelles : .....

Date et heure : .....

Signature de l'exploitant de l'établissement  
d'abattage non agréé :

*Le document doit être adressé à la direction départementale en charge de la protection des populations du lieu de détention des animaux au plus tard  
48h après l'abattage des animaux*



# **ANNEXE XII**

*Modèle de laissez-passer permanent pouvant  
être adapté par la DDecPP*



## V - CADRE RESERVE À L'ADMINISTRATION

Date de réception de la demande: |\_|\_| / |\_|\_| / |\_|\_|\_|\_|

**Le préfet du département : .....** après avoir obtenu l'accord préalable du préfet du département de destination des produits autorise le mouvement de produits issus d'animaux provenant de zone réglementée vis-à-vis de l'influenza aviaire hautement pathogène entre l'établissement expéditeur et l'établissement destinataire identifiés dans le présent document.

**Cette autorisation est valable tant que l'établissement expéditeur et l'établissement destinataire respectent les dispositions réglementaires pour lesquelles ils se sont engagés en remplissant le formulaire de déclaration d'engagement. En cas de non respect de ces dispositions, la présente autorisation de mouvements sera abrogée.**

Fait le |\_|\_| / |\_|\_| / |\_|\_|\_|\_|

Cachet et signature :

ANNEXE XIII	Intitulé de la mesure	Certification zoosanitaire
	Scénarios	Tous les scénarios
	Pilote	DDecPP, SRAL (coordination)
	En lien avec	Professionnels du secteur alimentaire
	Phases	Toutes les phases
	Zones concernées	Toutes les zones
	Cette fiche concerne	Les exploitants du secteur alimentaire

### 1. OBJECTIFS DE LA MESURE

La présente fiche apporte des orientations en ce qui concerne les modalités de saisie des certificats zoosanitaires dans TRACES-NT.

### 2. CONDITIONS DE DÉCLENCHEMENT ET DE LEVÉE DE MESURE

Les viandes et les œufs issus d'oiseaux provenant de zone réglementée vis-à-vis de l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP) ou les produits contenant ces viandes et ces œufs doivent être accompagnés d'un certificat zoosanitaire en cas d'échanges intra-communautaires.

Les zones réglementées concernées sont : la zone de protection (ZP), la zone de surveillance (ZS) et, sauf dispositions contraires prévues par « instruction technique tactique », la zone réglementée supplémentaire (ZRS).

L'obligation de certification zoosanitaire concerne également les produits issus d'oiseaux provenant de zone indemne mais produits dans un établissement du secteur alimentaire situé en zone réglementée vis-à-vis de l'IAHP. Toutefois, à la suite d'une analyse de risque, cette obligation n'est pas exigée par les autorités françaises du fait des difficultés d'édition des certificats rencontrées. Néanmoins, en cas de demande explicite des exploitants du secteur alimentaire pour des besoins commerciaux, des certificats zoosanitaires pour ces envois peuvent être délivrés.

La présente fiche ne traite pas des modalités d'exportation vers les pays tiers. En ce qui concerne les exports vers les pays-tiers, un tableau actualisé des conditions d'exportation en fonction du type de marchandise et du pays de destination est accessible sur EXPADON : EXPADON/Documents administratifs et génériques/Autres documents/Bilan d'information sanitaire. Pour toute demande de précision vous pouvez vous adresser à : [export.dgal@agriculture.gouv.fr](mailto:export.dgal@agriculture.gouv.fr)

**Point d'attention :** en cas de levée d'une zone réglementée vis-à-vis de l'IAHP, des produits issus d'oiseaux provenant d'anciennes zones réglementées sont toujours susceptibles de circuler. Les mesures de gestion décrites dans la présente fiche s'appliquent également dans cette situation.

### 3. ENTITÉS EN CHARGE DE LA MISE EN ŒUVRE

Agents de la direction départementale en charge de la protection des populations (DDecPP), service régional de l'alimentation (SRAL), exploitants du secteur alimentaire.

### 4. MODE OPÉRATOIRE

Certains produits, bien que revêtus d'une marque d'identification communautaire (marque « OVALE »), doivent être accompagnés d'un **certificat zoosanitaire** dans le cadre d'échanges intracommunautaires (zone de protection, zone de surveillance, zone réglementée supplémentaire) ou s'ils contiennent au moins l'un de ces produits.

Aussi tous les départements et pas uniquement les départements impactés par une zone réglementée vis-à-vis de l'IHP sont concernés par ces dispositions.

#### 4.1 - Modalités de certification

Avant toute expédition de produits nécessitant d'établir un certificat zoosanitaire, le professionnel en fait la demande auprès du service compétent de la DDecPP de l'établissement d'expédition des produits. Cette demande complète, c'est à dire qui comprend toutes les informations listées dans la partie 4.2 de la présente fiche doit être transmise **au moins 24 heures** avant la date d'expédition des produits (jours ouvrables).

Ces certificats zoosanitaires doivent être établis dans l'application TRACES-NT; il convient donc de vérifier au préalable que :

- tous les agents concernés par cette certification disposent des droits requis ;
- l'exploitant de l'établissement qui fait la demande de certificat est enregistré dans l'application TRACES-NT.

En complément de l'instruction technique [DGAL/SAS/2021-423 du 03 juin 2021](#) précisant les modalités de création et de gestion des comptes des DDecPP, des vétérinaires officiels privés (VOP) et des opérateurs et de l'instruction technique [DGAL/SDSSA/2022-276 du 06 avril 2022](#) précisant les modalités d'enregistrement des établissements agréés de denrées alimentaires d'origine animale dans TRACES-NT et la validation des rôles « Opérateur » des utilisateurs, des guides d'utilisation de TRACES-NT sont accessibles sur le site intranet du ministère chargé de l'agriculture : <http://intranet.national.agri/Utilisation-de-TRACES-NT-echanges>

Par ailleurs, pour aider les professionnels dans ces démarches FranceAgriMer met à disposition sur son site internet (<https://www.franceagrimer.fr/Accompagner/International/Solutions-d-accompagnement/TRACES/TRACES-NT-Module-intra-UE>) :

- le guide de connexion à TRACES-NT valable pour tous les modules ( export, intra UE, Phyto) ;
- un tutoriel du ministère chargé de l'agriculture ;
- une vidéo réalisée par les services de la Commission sur la création de la partie I du certificat sanitaire INTRA UE.

#### 4.2 - Mentions obligatoires sur les certificats zoosanitaires

Le modèle de certificat zoosanitaire (modèle INTRA-EMERGENCY) est accessible au chapitre 1, annexe II du [règlement \(UE\) 2020/2235](#) de la Commission du 16 décembre 2020 et est présenté ci-dessous :

UNION EUROPÉENNE		INTRA	
Partie I: Description de l'envoi	1.1 Expéditeur Nom Adresse Pays Code ISO du pays	1.2 Référence IMSOC Nom 1.2a Référence locale 1.3 Autorité centrale compétente 1.4 Autorité locale compétente	CODE QR
	1.5 Destinataire Nom Adresse Pays Code ISO du pays	1.6 Opérateur effectuant des rassemblements indépendamment d'un établissement Nom Numéro d'enregistrement Adresse Pays Code ISO du pays	
	1.7 Pays d'origine Code ISO du pays	1.9 Pays de destination Code ISO du pays	
	1.8 Région d'origine Code	1.10 Région de destination Code	
	1.11 Lieu d'expédition Nom Adresse Pays Code ISO du pays	1.12 Lieu de destination Nom Numéro d'enregistrement/ d'agrément Adresse Pays Code ISO du pays	
	1.13 Lieu de chargement	1.14 Date et heure du départ	
	1.15 Moyen de transport <input type="checkbox"/> Navire <input type="checkbox"/> Aéronef <input type="checkbox"/> Train <input type="checkbox"/> Véhicule routier Identification <input type="checkbox"/> Autre Document	1.16 Transporteur Nom Numéro d'enregistrement/ d'autorisation Adresse Pays Code ISO du pays 1.17 Documents d'accompagnement Type Code Pays Code ISO du pays Référence du document commercial	

1.18 Conditions de transport <input type="checkbox"/> Température ambiante <input type="checkbox"/> Réfrigération <input type="checkbox"/> Congélation	
1.19 Numéro des conteneurs/Numéro des scellés Numéro des conteneurs Numéro des scellés	
1.20 Certifié en tant que ou aux fins de <input type="checkbox"/> Élevage ultérieur <input type="checkbox"/> Abattage <input type="checkbox"/> Établissement fermé <input type="checkbox"/> Produits germinaux <input type="checkbox"/> Équidés enregistrés <input type="checkbox"/> Cirques <input type="checkbox"/> Exposition <input type="checkbox"/> Événement ou activité à proximité de frontières <input type="checkbox"/> Rétirants/Numéros d'animaux	
<input type="checkbox"/> Lâcher dans le milieu naturel <input type="checkbox"/> Centre d'expédition <input type="checkbox"/> Zone de repassage <input type="checkbox"/> Établissement aquacole <input type="checkbox"/> Transformation <input type="checkbox"/> Engrais organiques et amendements pour sols <input type="checkbox"/> Usage technique <input type="checkbox"/> Établissement de quarantaine ou établissement similaire	
<input type="checkbox"/> Produits destinés à la consommation humaine <input type="checkbox"/> Polinisation <input type="checkbox"/> Animaux aquatiques vivants destinés à la consommation humaine	
1.21 <input type="checkbox"/> Pour transit par un pays tiers Pays tiers Code ISO du pays Point de sortie Code du PCF Point d'entrée Code du PCF	
1.22 <input type="checkbox"/> Pour transit par un ou des États membres État membre Code ISO du pays État membre Code ISO du pays État membre Code ISO du pays	1.23 <input type="checkbox"/> Pour exportation Pays tiers Code ISO du pays Point de sortie Code du PCF
1.24 Temps estimé du transport	1.25 Carnet de route <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
1.26 Nombre total de conditionnements	1.27 Quantité totale
1.28 Poids net brut total (kg)	1.29 Espace total prévu pour l'envoi
1.30 Description de l'envoi Code NC Espèce Sous-espèce/ Catégorie Sexe Système d'identification Numéro d'identification Âge Quantité Type	
Région d'origine Entrepôt figurative Marque d'identification Type de conditionnement Poids net	
Abattoir Type de traitement Nature de la marchandise Nombre de conditionnements Numéro du lot	
Date de collecte/production Abattoir de production Numéro d'agrément ou d'enregistrement de l'établissement/du centre Test	

# INFLUENZA AVIAIRE HAUTEMENT PATHOGÈNE

## Annexe XIII – Certification zoosanitaire

UNION EUROPÉENNE		Modèle de certificat INTRA-EMERGENCY	
II. Informations sanitaires		II.a	II.b
		Référence du certificat	Référence IMSOC
Partie II: Certification	<p>Je soussigné, vétérinaire officiel, certifie que les produits d'origine animale décrits dans la partie I satisfont aux conditions énoncées dans .....[insérer le titre et la date de publication au Journal officiel de l'Union européenne de l'acte juridique applicable adopté par la Commission dans lequel ces conditions sont énoncées ou la référence de l'acte juridique ou de l'instruction approuvée et rendue publique par l'autorité compétente dans lequel/laquelle ces conditions sont énoncées]</p> <p>concernant les mesures de lutte contre .....[insérer le nom de la maladie concernée] à/au/aux/en .....[insérer l'Etat membre d'origine].</p>		
	<p><b>Notes</b></p> <p>Conformément à l'accord sur le retrait du Royaume-Uni de Grande-Bretagne et d'Irlande du Nord de l'Union européenne et de la Communauté européenne de l'énergie atomique, et notamment à l'article 5, paragraphe 4, du protocole sur l'Irlande et l'Irlande du Nord, lu en liaison avec l'annexe 2 de ce protocole, les références à l'Union européenne dans le présent certificat s'entendent comme incluant le Royaume-Uni en ce qui concerne l'Irlande du Nord.</p> <p>Il convient de remplir le présent certificat zoosanitaire en suivant les notes fournies en la matière à l'annexe I, chapitre 2, du règlement d'exécution (UE) 2020/2235.</p>		
<b>Vétérinaire officiel</b>			
Nom (en lettres capitales)		Qualification et titre	
Nom de l'unité de contrôle locale		Code de l'unité de contrôle locale	
Date			
Sceau		Signature	

Les informations qui doivent obligatoirement figurer dans le certificat zoosanitaire accompagnant les expéditions dans l'Union de produits d'origine animale issus d'animaux provenant de zone réglementée sont précisées à l'article 3 du [règlement délégué \(UE\) 2020/2154 de la Commission du 14 octobre 2020](#) et comprennent :

- le nom et le pays de l'expéditeur et du destinataire ;
- le nom et l'adresse de l'établissement expéditeur et du lieu de chargement ;
- le nom et l'adresse du lieu de destination ;
- la description des moyens de transport ;
- la date et l'heure de départ ;
- la finalité de la certification : « produits destinés à la consommation humaine » ;
- le modèle de certification : « modèle INTRA-EMERGENCY » ;
- la description de la marchandise, dont le poids net ou brut total ;
- la date et le lieu de délivrance du certificat zoosanitaire, le nom de l'autorité, la signature du vétérinaire officiel ainsi que le sceau de l'autorité compétente du lieu d'origine de l'envoi ;
- les informations sanitaires relatives à la marchandise : attestation que les marchandises satisfont aux conditions énoncées dans le règlement délégué (UE) n°2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019 concernant les mesures de lutte contre l'influenza aviaire hautement pathogène.

### 4.3 – Informations complémentaires

À l'occasion de l'édition de certificats zoosanitaires pour les produits ayant fait l'objet d'un traitement d'atténuation avant mouvement, il est fortement recommandé de demander aux professionnels de joindre à leur demande de certificat une copie de l'enregistrement du traitement d'atténuation appliqué pour le ou les lot(s) destiné(s) à être échangé(s) et de les conserver dans le dossier de demande de certificat. En effet, les Etats membres destinataires sont en droit de demander les conditions de réalisation des traitements d'atténuation que les agents des DDecPP doivent être en

capacité de transmettre de manière à éviter tout blocage des marchandises par l'autorité compétente de l'Etat membre de destination.

#### A.4 – Signatures électroniques

Le système d'information TRACES-NT offre la possibilité aux vétérinaires officiels de bénéficier de la signature électronique ou « e-signature » pour valider les certificats. La procédure d'obtention des droits de signature électronique dans TRACES-NT ainsi que la procédure permettant de signer les certificats électroniquement sont décrites par [instruction technique DGAL/SDSBEA/2022-452 du 16/06/2022 : TRACES NT - Mise en œuvre de la signature électronique](#).

### 5. RÉFÉRENCES JURIDIQUES ET DOCUMENTAIRES

Le site intranet du ministère chargé de l'agriculture ainsi que le site internet de FranceAgriMer proposent des outils d'aide à l'utilisation de TRACES-NT :

- <http://intranet.national.agri/TRACES-NT>
- <https://www.franceagrimer.fr/Accompagner/International/Solutions-d-accompagnement/TRACES/TRACES-NT-Module-intra-UE>

#### Références réglementaires :

- Règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale (« législation sur la santé animale »).
- Règlement (UE) 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, [...]
- Règlement d'exécution (UE) 2019/1715 de la Commission du 30 septembre 2019 établissant les règles de fonctionnement du système de gestion de l'information sur les contrôles officiels et de ses composantes (« règlement IMSOC » - Information Management System for Official Controls).
- Règlement délégué (UE) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les règles relatives à la prévention de certaines maladies répertoriées et à la lutte contre celles-ci.
- Règlement d'exécution (UE) 2020/2235 de la Commission du 16 décembre 2020 portant modalités d'application des règlements (UE) 2016/429 et (UE) 2017/625 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les modèles de certificat zoosanitaire, les modèles de certificat officiel et les modèles de certificat zoosanitaire/officiel pour l'entrée dans l'Union et les mouvements au sein de l'Union d'envois de certaines catégories d'animaux et de biens, ainsi qu'en ce qui concerne la certification officielle relative à ces certificats, et abrogeant le règlement (CE) no 599/2004, les règlements d'exécution (UE) no 636/2014 et (UE) 2019/628, la directive 98/68/CE et les décisions 2000/572/CE, 2003/779/CE et 2007/240/CE (Texte présentant de l'intérêt pour l'EEE).
- Code rural et de la pêche maritime.
- Arrêté du 25 avril 2000 pris pour l'application de l'article 275-2 du code rural et relatif à la certification vétérinaire dans les échanges et à l'exportation.
- Instruction technique [DGAL/SAS/2021-423 du 03/06/2021](#) - Gestion des comptes dans TRACES NT : guides pratiques pour les échanges intra-UE.
- Instruction technique [DGAL/SDSSA/2022-276 du 06/04/2022](#) - Enregistrement des établissements agréés de denrées alimentaires d'origine animale dans TRACES-NT et validation des rôles « Opérateur » des utilisateurs.

**ANNEXE XIV**  
**Déclaration d'engagement**





## ENGAGEMENTS ET SIGNATURE

**Je soussigné(e) (nom et prénom) :** \_\_\_\_\_

Au nom de l'entreprise ci-avant désignée, que je déclare pouvoir légalement représenter, je :

- demande à pouvoir recevoir des animaux ou des produits d'origine animale soumis à des mesures de restriction vis-à-vis de l'influenza aviaire hautement pathogène (IAHP)
- m'engage à mettre en place les mesures de biosécurité nécessaires pour garantir que la réception et l'abattage des animaux originaires d'exploitations situées dans une zone réglementée vis-à-vis de l'IAHP soient séparés de la réception et de l'abattage des animaux originaires d'exploitations situées dans une zone indemne vis-à-vis de l'IAHP conformément aux dispositions réglementaires ;
- m'engage à mettre en place les mesures de biosécurité nécessaires pour garantir que la production, l'entreposage et la transformation des produits d'origine animale issus d'oiseaux originaires d'exploitations situées dans une zone réglementée vis-à-vis de l'IAHP soient séparés de la production, de l'entreposage et de la transformation des autres produits d'origine animale issus d'oiseaux conformément aux dispositions réglementaires ;
- m'engage à transmettre les informations de traçabilité complémentaires sur la zone d'origine des animaux vis-à-vis de l'IAHP à mes clients et à apposer une marque de salubrité ou d'identification « carrée » ou « ovale barrée » sur les produits lorsque cela s'impose ;
- m'engage à respecter les dispositions réglementaires relatives à la mise sur le marché des produits issus d'oiseaux originaires d'exploitations situées dans une zone réglementée vis-à-vis de l'IAHP ;
- m'engage à respecter les barèmes prévus à l'annexe VII du règlement délégué (UE) n°2020/687 en ce qui concerne le traitement d'atténuation des risques à appliquer lorsque cela s'impose ;
- m'engage à actualiser les informations fournies à chaque changement d'adresse ou d'activité et si nécessaire à la suite d'une évolution de la situation épidémiologique sur le territoire national ;
- certifie l'exactitude de l'ensemble des informations fournies.

**Fait le** |\_|\_|/|\_|\_|/|\_|\_|\_|\_|

**Signature :**

## RESERVE A L'ADMINISTRATION

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

### Récépissé de demande de déclaration d'engagement

**Demande reçue le** |\_|\_|/|\_|\_|/|\_|\_|\_|\_|

**Signature**