



GUIDE EUROPÉEN DE L'INDUSTRIE DE LA VIANDE DE VOLAILLE [EPIG]

Guide de bonnes pratiques d'hygiène pour la prévention et le contrôle des microorganismes pathogènes, en particulier des salmonelles chez les Gallus gallus (poulets) élevés pour la viande – dans les exploitations agricoles et pendant la capture, le chargement et le transport

Février 2010

PRÉFACE

Ce document a été élaboré en commun par a.v.e.c. et COPA-COGECA. a.v.e.c. est l'Association de l'Aviculture, de l'Industrie et du Commerce de Volailles dans les Pays de l'UE ; COPA et COGECA sont respectivement le Comité des organisations professionnelles agricoles et la Confédération générale des coopératives agricoles de l'Union européenne.

Le but de ce guide est d'aider les producteurs de volaille élevant des poulets pour la consommation humaine à éviter l'introduction, la propagation et la persistance des maladies et la contamination qui peut affecter la sécurité de la viande produite à partir des troupeaux destinés à la consommation humaine.

Ce document a été élaboré selon l'article 9 du règlement (CE) 852/2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, et il a pour but de fournir des conseils permettant d'appliquer efficacement le règlement (CE) 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil sur le contrôle de *Salmonella* et d'autres agents zoonotiques spécifiques transmis par l'alimentation, le règlement 178/2002, la législation alimentaire générale et le code d'usages du CODEX en matière d'hygiène pour la viande.

Ce guide complète d'autres codes d'usages en vigueur dans les États membres et les recommandations énoncées dans l'OIE. C'est un guide de bonnes pratiques d'hygiène, à caractère bénévole, destiné aux producteurs de volaille élevant des poulets pour la production de viande et aux opérateurs impliqués dans la capture, le chargement et le transport des poulets. Ce guide couvre les étapes de production depuis les poussins d'un jour quittant le couvoir de l'élevage jusqu'à leur arrivée à l'abattoir.

Ce guide ne concerne que les poulets et aucune autre espèce, bien que certaines mesures de bonnes pratiques d'hygiène puissent s'appliquer à d'autres volailles.

Ce document fournit des conseils et devrait aider les producteurs à mettre en place des mesures d'hygiène afin de gérer la qualité microbiologique des volailles vivantes et de la viande de volaille. Il insiste particulièrement sur la manière d'éviter l'introduction, la propagation et la persistance des salmonelles chez les poulets élevés pour la production de viande.

Ce guide peut être utilisé comme point de départ pour l'élaboration de guides nationaux ou régionaux pouvant être plus détaillés mais qui ne peuvent être en contradiction avec ce guide communautaire. Dans le cas où des États membres et/ou des opérateurs ont établi des normes plus élevées et les appliquent, ce guide ne doit en aucun cas s'y substituer.

Il est recommandé aux propriétaires de troupeaux et aux opérateurs d'abattoirs de discuter sur la mise en œuvre du guide avec le vétérinaire et tous les opérateurs impliqués dans la chaîne de production afin d'étudier la façon dont ce guide peut être appliqué, en tenant compte des conditions locales spécifiques.

TABLE DES MATIÈRES

Introduction.....	4
A. Dans l'exploitation agricole.....	6
1. Biosécurité.....	6
2. Gestion.....	11
3. Surveillance et échantillonnage.....	13
4. Nettoyage et désinfection.....	17
B. Capture, chargement et transport de la volaille vivante	21
1. Desserrage : instructions d'hygiène pendant la capture et le chargement.....	21
2. Transport des animaux vivants : instructions d'hygiène pendant le transport.....	22
C. Tenue des registres, transfert de données et communication.....	23
1. Registres.....	23
2. Tenue des registres.....	24
3. Communication externe.....	24
Annexes	25
I. Référence à la législation, programmes de qualité et autres sources	25
II. Laboratoires certifiés.....	27
III. Définitions	27
IV. Check-list pour la préparation d'un plan détaillé de mesures de biosécurité, de nettoyage et de désinfection des unités d'élevage et de moyens de transport.....	29

INTRODUCTION

La protection des troupeaux de volailles contre la contamination par des microorganismes indésirables est une composante extrêmement importante de la production commerciale de volailles. L'introduction d'un organisme contagieux et hautement pathogène dans les troupeaux de volailles peut entraîner de sérieuses conséquences économiques pour toute la société. La mise en place et la pratique de procédures quotidiennes de biosécurité en tant que meilleures pratiques de gestion dans les élevages de volailles réduit l'éventualité d'introduction d'infections microbiologiques zoonotiques telles que *Salmonella* et *Campylobacter*, ainsi que de maladies infectieuses telles que la grippe aviaire et la maladie de Newcastle. Les éleveurs de volailles et les opérateurs des abattoirs doivent saisir l'importance de la spécificité des protocoles de biosécurité, se familiariser avec eux et collaborer étroitement afin de mettre en œuvre ces programmes de façon à maintenir constamment un niveau de biosécurité élevé.

L'efficacité d'un programme de biosécurité¹ peut être optimisée si tous les producteurs de volailles utilisent les meilleures pratiques de gestion.

Les *Salmonella* sont des bactéries intestinales pouvant être transmises par tous les animaux et mêmes les êtres humains.

Certains sérotypes de *Salmonella* peuvent provoquer de sérieuses maladies cliniques chez les volailles (*S. Gallinarum*, *Pullorum*, *arizonae*), mais la plupart des *Salmonella* spp. ne provoquent habituellement aucune maladie clinique chez les volailles. Si *Salmonella* est présente dans les poulets élevés pour la viande, cela augmente le risque de contamination de la viande de volaille produite à partir de ces poulets. Il existe environ 2 500 sérotypes différents de *Salmonella*. Actuellement seuls environ 200 sérotypes de *Salmonella* sont associés à des infections humaines transmises par la chaîne alimentaire en Europe.

Les *Salmonella* peuvent être transmises à la fois verticalement par les troupeaux de parents à leurs descendants et horizontalement par la contamination de l'environnement des oiseaux. La transmission verticale des troupeaux de reproduction aux troupeaux commerciaux a été constatée pour deux des sérotypes les plus significatifs, *Salmonella* Enteritidis et *Salmonella* Typhimurium. Une diminution de ces deux sérotypes a été observée dans de nombreux pays grâce à l'introduction d'une stricte biosécurité, d'une surveillance efficace et de la vaccination.

La transmission horizontale, c'est-à-dire l'introduction d'une infection à partir d'une nourriture contaminée, la contamination permanente de l'équipement des couvoirs, la contamination des poulaillers et des nuisibles agricoles entre les troupeaux, les mouvements du personnel et les équipements contaminés, reste cependant la principale voie d'infection. L'importance relative de ces différentes voies varie selon les pays et l'organisation des volailles : il est donc important de mettre en place une surveillance efficace comprenant des programmes d'échantillonnage pouvant identifier les sources d'infection.

Salmonella est très répandue et son élimination complète de l'environnement de tous les secteurs excepté de celui de l'éleveur primaire (c'est-à-dire le niveau du grand-parent ou pedigree) a peu de chance d'être économiquement faisable ni possible dans de nombreux pays.

Une bonne gestion et une bonne biosécurité peuvent réduire les risques d'introduction et de persistance de l'infection à des niveaux minimes, en particulier depuis que l'amélioration du contrôle de *Salmonella* dans le secteur de la reproduction et dans la production des aliments a fortement réduit le risque lié à ces sources ; cependant, l'alimentation contaminée reste la principale voie d'introduction de nouvelles infections à *Salmonella* dans les exploitations dans la plupart des pays, ainsi que la contamination permanente des couvoirs. Un programme efficace de contrôle de *Salmonella* peut avoir des effets bénéfiques sur le contrôle de *Campylobacter* et d'autres organismes puisqu'une bonne biosécurité a généralement un effet protecteur. Cependant, il est beaucoup plus difficile d'éviter l'introduction de *Campylobacter* dans un poulailler en raison de sa faible dose infectieuse, ce qui veut dire qu'une barrière hygiénique efficace doit être appliquée de manière systématique et constante dans le poulailler.

Les propriétaires de troupeaux et les transporteurs sont vivement encouragés à inclure ce guide dans leurs pratiques standards de gestion. Ce guide a été rédigé en tenant compte du fait que la plupart des poulets élevés pour la viande sont produits dans des systèmes de poulaillers en environnement contrôlé. Les mesures exposées dans ce guide doivent constituer la pierre angulaire du contrôle de *Salmonella* ; si elles sont rigoureusement appliquées, elles peuvent contribuer de manière substantielle à éviter et à contrôler d'autres infections dans les troupeaux de poulets élevés pour la production de viande.

Les mesures générales sont un bon début mais elles peuvent ne pas être suffisantes pour éliminer complètement l'infection dans toutes les circonstances, par exemple en cas d'exploitations à contamination persistante. Il est donc nécessaire d'effectuer des investigations spécifiques et de réviser les procédures de contrôle quand les mesures générales ne fonctionnent pas.

Ce guide ne traite pas des mesures spécifiques pour les poulets élevés en plein air. Cependant, de nombreux principes de base sont applicables et doivent être suivis autant que possible. Une partie de ce guide peut être appliquée à des systèmes d'élevage en plein air ou à des élevages de petite taille.

Les annexes de ce guide comprennent des références à la législation applicable et une check-list. La check-list peut être utilisée pour la préparation d'un plan détaillé des mesures de biosécurité et du nettoyage et de la désinfection des unités d'élevages de poulets, de la manipulation correcte des aliments ainsi que du chargement et du transport.

A. DANS L'EXPLOITATION AGRICOLE

1. Mesures de biosécurité¹

1.1 Généralités

PRINCIPES D'HYGIÈNE DE LA VIANDE S'APPLIQUANT À LA PRODUCTION PRIMAIRE selon le code de pratique d'hygiène pour la viande.

- I. La production primaire doit être gérée de manière à réduire les possibilités d'introduction de dangers et à contribuer de façon adaptée à la production d'une viande saine et propre à la consommation humaine.
- II. Chaque fois que c'est possible et réalisable au plan pratique, le secteur de la production primaire et l'autorité compétente devraient mettre en place des systèmes pour collecter, rassembler et diffuser des informations sur les dangers et les conditions éventuellement présents dans les populations animales et susceptibles d'affecter la sécurité et la salubrité de la viande.
- III. La production primaire devrait inclure des programmes officiels ou officiellement reconnus pour le contrôle et la surveillance des agents zoonotiques dans les populations animales et l'environnement, de manière appropriée aux circonstances. Ainsi, les maladies zoonotiques à déclaration obligatoire devraient être signalées conformément aux obligations officielles.
- IV. Au niveau de la production primaire, de bonnes pratiques d'hygiène (BPH) devraient englober, par exemple, la santé et l'hygiène des animaux, un relevé des traitements, les aliments pour animaux et ingrédients de ces aliments, et les facteurs environnementaux pertinents ; l'application des principes HACCP (Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise) doit être aussi large que possible.
- V. Les méthodes d'identification des animaux (troupeau) devraient permettre, dans la mesure du possible, de retrouver le lieu d'origine pour permettre d'effectuer une enquête réglementaire le cas échéant.

CAC/RCP 58-2005 ftp://ftp.fao.org/codex/Publications/Booklets/Animal/Animal_Food_Prod_FR.pdf

1.1.1 Localisation de l'exploitation agricole

Les élevages de volailles doivent idéalement être situés loin des autres entreprises d'élevage et des possibles sources de contamination, y compris les stations d'épuration et les décharges publiques. Les exploitations situées près de tels sites devront assurer un niveau de protection plus élevé contre le risque de contamination. Cela devrait s'appliquer au moins aux nouvelles constructions d'élevage avicoles.

1.1.2 Le site avicole²

Un plan du site doit être disponible. Une bonne biosécurité est extrêmement importante pour éviter l'introduction d'un large éventail de microorganismes dans les élevages avicoles.

La conception du site et les pratiques de gestion doivent être planifiées dans ce sens.

Le périmètre du site doit être clairement identifié et, si possible, clôturé. L'accès au site doit être contrôlé et donc uniquement autorisé par des points d'entrée spécifiques, clairement indiqués. Il doit être limité, autant que possible, aux professionnels habitués aux mesures de biosécurité. Il doit y avoir une sonnerie ou tout autre moyen d'attirer l'attention, et les visiteurs ne peuvent pas entrer sur le site sans être accompagnés.

Le parking des visiteurs doit être situé à côté de l'entrée spécifique du site, loin des bâtiments avicoles et des zones de stockage de la nourriture ou du fumier. Idéalement, une aire bétonnée propre doit être réservée pour le parking.

Il est fortement conseillé que l'entrée du site soit équipée de vestiaires⁵ propres où le personnel et les visiteurs puissent se changer et enfiler des bottes et des combinaisons fournies par le site. La décontamination des chaussures³ et la désinfection des mains⁴ doivent être effectuées à l'entrée et à la sortie du vestiaire. Il est préférable de se laver, sécher et désinfecter les mains entre les poulaillers.

Les allées situées à l'intérieur du site doivent être dotées d'un revêtement pouvant être efficacement nettoyé.

Le site avicole ne doit héberger aucune autre espèce de volailles, y compris les volailles domestiques et ornementales.

1.1.3 Les bâtiments

Les bâtiments doivent être construits en matériaux résistants pouvant être facilement et efficacement nettoyés et désinfectés. L'état d'entretien des bâtiments doit empêcher l'accès des oiseaux sauvages et des animaux nuisibles.

Le voisinage extérieur immédiat des poulaillers doit être libre de toute végétation, et toute la zone et la végétation environnante doivent être propres et bien entretenues pour ne pas attirer les animaux nuisibles et les animaux sauvages. Il faut éviter de ranger des matériaux près des poulaillers.

Les bâtiments doivent disposer d'un nombre limité de points d'entrée, qui doivent rester fermés et verrouillés pour éviter les entrées indésirables.

Ils doivent être équipés d'installations permettant de se laver ou de s'assainir les mains⁴ et de revêtir des combinaisons et des bottes avant d'entrer dans l'unité et avant l'entrée et après la sortie de chaque poulailler. Les bottes ne doivent pas être utilisées dans des zones extérieures au poulailler. Pour maximiser les mesures de biosécurité, il est conseillé d'avoir au moins un bac de décontamination des chaussures et/ou un système d'antichambre. Cependant, ces mesures varient d'un pays à l'autre, mais il est possible de construire un enclos interne dans lequel on peut changer de bottes dans les poulaillers sans zone de service externe.

Les bâtiments annexes tels que les locaux de stockage, les toilettes, etc. doivent être construits et entretenus selon les mêmes normes que les poulaillers.

1.1.4 Les procédures de biosécurité à l'entrée du site et des poulaillers

Le personnel et les visiteurs représentent un risque majeur de biosécurité¹ pour les animaux du site. À l'entrée du site, le personnel et les visiteurs doivent revêtir des vêtements protecteurs fournis par le site. En outre, ils doivent changer de chaussures à l'entrée et à la sortie de chaque poulailler et, de préférence, changer de vêtements protecteurs à l'entrée de chaque poulailler plutôt qu'à l'entrée du site. Le plus grand risque est le transfert de matières infectées dans le poulailler par les chaussures, les mains ou un équipement mobile. Pour réduire ce risque, il est conseillé de mettre en place de préférence un système de barrière⁵ de biosécurité ou au moins une double barrière de décontamination des chaussures³ à l'entrée de tous les poulaillers.

Les équipements de décontamination des chaussures sont des systèmes de biosécurité moins efficaces que les systèmes de changement de bottes. Quel que soit le système de biosécurité utilisé, il est impératif qu'il le soit de manière systématique et efficace par tous les visiteurs et les ouvriers pendant la durée de l'élevage du troupeau.

Les équipements de décontamination des chaussures doivent être remplis de désinfectants agréés⁶. Si un équipement de décontamination des chaussures est installé, tous les visiteurs doivent plonger leurs chaussures dans le bac avant d'entrer dans le poulailler. Les désinfectants doivent être utilisés avec le taux de dilution correct pour les bactéries telles que *Salmonella* (le produit doit être beaucoup plus concentré que ce qui est nécessaire pour la grippe aviaire). Les produits doivent être parmi les moins sensibles à la résistance des matières organiques et ceux dont l'action est la plus rapide. Ils doivent être changés et remplis de manière régulière selon les instructions du fabricant. Il est conseillé d'avoir deux équipements de décontamination des chaussures, un à l'extérieur de l'antichambre et un juste à l'entrée de la zone des oiseaux. Les bottes doivent être soigneusement plongées dans le produit à l'entrée et à la sortie de ces zones.

Pour l'efficacité de la décontamination, les bottes doivent être propres avant d'être plongées dans le produit. Pour cela, il faut, en plus du bain désinfectant, utiliser une brosse, un système de lavage sous pression ou taper sur les bottes pour enlever la saleté. En outre, il faut utiliser un désinfectant approprié avec une concentration efficace et le remplacer fréquemment pour éviter la contamination, la dilution ou l'évaporation/détérioration des ingrédients actifs.

1.1.5 Équipement

L'équipement utilisé sur le site doit être fabriqué avec des matériaux résistants pouvant être nettoyés et désinfectés. Tout équipement partagé doit être soigneusement nettoyé et désinfecté avant et après être déplacé entre les sites avicoles.

1.2 Fourniture et enlèvement de la litière

Divers types de litières peuvent être utilisés pour les volailles mais elles doivent provenir de sources fiables et être exemptes de contamination par des animaux d'élevage, des oiseaux sauvages et des rongeurs. La litière peut être traitée lors de la fabrication ou de l'emballage avec des mélanges brevetés d'acides tels que l'acide formique ou l'acide propionique ou des produits antibactériens tels que le formaldéhyde ou des désinfectants en poudre, pour réduire le risque de contamination bactérienne.

La litière doit être transportée dans des véhicules ayant été nettoyés et désinfectés avant le chargement de la litière, et non dans des véhicules ayant été utilisés auparavant pour transporter du fumier, à moins qu'ils n'aient été bien nettoyés, désinfectés et séchés.

La litière stockée à l'air libre sur des palettes ou en vrac doit toujours être recouverte d'une bâche de protection imperméable contre les oiseaux et les animaux nuisibles. Les balles endommagées ne doivent pas être utilisées. La litière utilisée⁷ doit être retirée rapidement du site entre les rondes et être convenablement éliminée.

1.3 Contrôle des animaux nuisibles, animaux sauvages et insectes

Tous les bâtiments doivent être conçus de manière à empêcher l'entrée des oiseaux sauvages, des rongeurs, des animaux sauvages et insectes de litière. (Voir 4.1). Leur présence dans les environs doit être découragée par la propreté générale du site, l'élimination de la végétation et d'éventuels postes de perchage. Tout déversement d'aliments doit être nettoyé immédiatement. Le maintien des locaux en parfait état de propreté doit permettre d'éliminer les habitats des rongeurs. Un programme planifié d'appâts et/ou de pièges à l'intérieur et autour des bâtiments, et autour du périmètre du site doit être mis en place.

Un personnel parfaitement formé et doté de connaissances sur les pesticides et leur application doit être en charge du contrôle des nuisibles. Un plan précis de lutte contre les nuisibles doit être élaboré pour l'unité, et tous les registres conservés concernant l'utilisation des produits chimiques doivent être en conformité avec la législation nationale.

Le programme de contrôle des nuisibles doit être intensifié au moindre signe d'infestation par des rongeurs, et l'efficacité de toute action doit être soigneusement surveillée et modifiée si nécessaire. Il est plus facile d'intensifier le programme de contrôle des nuisibles quand les poulaillers sont vides.

Les mesures de protection et de contrôle doivent être régulièrement passées en revue afin d'évaluer leur efficacité.

1.4 Animaux domestiques sur le site

Les animaux domestiques et les autres animaux, y compris le bétail, doivent être maintenus à l'écart des poulaillers, des réserves d'aliments et de litière ainsi que des bâtiments d'exploitation.

Les chats, les chiens et les autres animaux ne sont jamais admis dans les poulaillers (y compris les réserves d'aliments et d'équipements).

1.5 Fourniture en aliments et en eau

Les aliments prêts à l'emploi ou les ingrédients pour les aliments confectionnés sur place doivent être fournis par une usine ou un fournisseur d'aliments respectant les exigences légales et les normes de pratique pour le contrôle de *Salmonella* et pouvant présenter les résultats des tests de surveillance de *Salmonella* dans les aliments ainsi que l'environnement ou le processus de l'usine.

Le vétérinaire responsable du troupeau peut aider à interpréter ces résultats.

Les aliments prêts à l'emploi doivent être de préférence livrés par des véhicules dédiés à cet usage ne transportant pas d'autres ingrédients bruts, d'autres aliments ou matières premières.

Lorsque des camions d'aliments sont utilisés pour charger des ingrédients bruts, les véhicules doivent être nettoyés et désinfectés efficacement avant tout transport d'aliments prêts à l'emploi. Il doit y avoir un programme d'hygiène documenté de tous les véhicules. Si possible, les aliments doivent être livrés directement à l'exploitant par le producteur des aliments.

Les céréales entières pour mélange doivent être soit traitées à l'acide avec un produit breveté efficace contenant de l'acide formique et/ou propionique ou du formaldéhyde, soit traitées à la chaleur selon les préconisations fournies par les autorités nationales. Si l'exploitant utilise ses propres céréales et peut contrôler le risque de *Salmonella*, les autorités nationales n'exigent pas toujours un traitement à l'acide ou à la chaleur. Lors du déchargement des aliments, un sac de collecte de poussière appartenant spécifiquement à l'exploitation doit être utilisé. Le fournisseur d'aliments peut aussi fournir un sac de collecte neuf lors de chaque livraison. La poussière est un bon échantillon pour tester la contamination potentielle de la livraison.

Des échantillons de chaque livraison d'aliments doivent être collectés selon les règles du chapitre sur la surveillance, l'échantillonnage et les tests et conservés au moins jusqu'à une semaine après l'abattage.

Dans l'exploitation, les aliments doivent être stockés dans des silos de stockage, des trémies ou des sacs scellés. Les zones de stockages et les trémies secondaires, etc. doivent être exemptes d'oiseaux et de rongeurs.

Tout déversement d'aliments doit être immédiatement nettoyé afin de ne pas attirer les animaux nuisibles et les oiseaux sauvages. Les déversements et les résidus des mangeoires et des trémies secondaires, etc. ne doivent pas être stockés ni réutilisés pour le troupeau suivant.

L'eau potable doit provenir de préférence du réseau municipal contrôlé. Si elle provient d'une autre origine, un test biologique doit être effectué avant toute utilisation, puis de manière régulière (au minimum une fois par an). Pour une eau non municipale, il est préférable d'ajouter un assainissant ou d'appliquer un traitement à l'eau (ou si nécessaire, il doit y avoir la possibilité d'appliquer un traitement à l'eau, par exemple la javellisation ou un traitement UV). Il ne faut pas utiliser de l'eau de surface non traitée.

Le réseau de distribution, y compris le réservoir de charge, doit être intégré et géré de manière particulièrement hygiénique afin de prévenir toute contamination.

1.6 Enlèvement des oiseaux morts et éliminés

Les troupeaux doivent faire l'objet d'une vérification quotidienne et les oiseaux morts ou ayant été éliminés doivent être retirés. Ils doivent être déposés dans des conteneurs fermés, étanches et protégés contre la faune nuisible afin d'empêcher les animaux nuisibles et sauvages d'y accéder.

Les carcasses⁹ doivent être enlevées par un moyen agréé, conformément à la législation de l'UE correspondante et en particulier au règlement (CE) n° 1774/2002 spécifiant les règles sanitaires concernant les sous-produits animaux, abrogé par le règlement de la commission n° 1069/2009 spécifiant les règles sanitaires concernant les sous-produits animaux, applicable le 4 mars 2011.

Les installations et le matériel de stockage des animaux morts doivent être méticuleusement nettoyés et désinfectés avant l'arrivée de nouveaux animaux.

Il est obligatoire de se laver les mains et de les assainir après toute manipulation d'oiseaux morts. Il est préférable d'utiliser des gants en plastique jetables.

1.7 Poussins d'un jour

Les troupeaux de reproduction et les couvoirs fournissant des poussins d'un jour doivent respecter la législation appropriée sur la surveillance de leurs troupeaux fournisseurs en ce qui concerne *Salmonella*. (Règlement de la commission n° 2160/2003).

Les poussins d'un jour doivent être transportés dans des véhicules, boîtes et/ou caisses propres et correctement désinfectés.

2. Management

2.1 Introduction

Dans la production d'animaux destinés à l'alimentation, des mesures spécifiques s'appliquent pour la sécurité des animaux. Le principal objectif des programmes d'hygiène pour la viande est la protection de la santé publique. Les programmes doivent être fondés sur une évaluation scientifique des risques transmis par la viande pour la santé humaine et prendre en compte tous les risques pertinents concernant la sécurité des aliments, tels qu'ils ont été identifiés par la recherche et la surveillance.

Les exigences d'hygiène de la viande imposent de contrôler les risques d'une manière aussi large que possible dans toute la chaîne alimentaire, y compris au niveau de l'exploitation.

Les informations disponibles au cours des différentes étapes de production doivent être prises en compte de manière à adapter les exigences d'hygiène à la prévalence des risques dans la population animale dont provient la viande.

Les principes HACCP doivent également être appliqués d'une manière aussi large que possible pour la conception et la mise en œuvre des mesures d'hygiène.

Le personnel travaillant avec des animaux destinés à la production de denrées alimentaires et dans des activités impliquant de l'hygiène doit posséder une formation, des connaissances, des compétences et des capacités appropriées.

Les résultats du contrôle et de la surveillance des animaux doivent être examinés puis évalués et, si nécessaire, entraîner une modification des exigences en matière d'hygiène/d'animaux.

2.1.1 Gestion du site

Autant que possible, l'ensemble du site doit être géré selon la méthode du tout plein/tout vide. Toutes les unités d'une zone clairement définie comme bio-sûre doivent respecter un vide sanitaire entre les cycles des troupeaux. Pour les sites à unités de croissance multiples, il doit y avoir au moins une période d'interruption sans aucun animal pour chaque zone bio-sûre définie, et des mesures de biosécurité très rigoureuses doivent être respectées lors des déplacements entre ces zones.

2.1.2 Le personnel et les visiteurs

Des vêtements et des chaussures de protection propres appartenant au site doivent être fournis à tout le personnel et à tous les visiteurs. Tous les vêtements doivent être lavés ou jetés entre les différents troupeaux.

Il convient de limiter le nombre de visiteurs des sites avicoles. Tous les visiteurs, y compris les releveurs de compteurs, les chauffeurs livrant du carburant et des aliments et le personnel de service, doivent revêtir des vêtements et des chaussures de protection à leur arrivée, et ils doivent les rendre après utilisation. Cependant, les visiteurs qui ne pénètrent pas dans la zone où vivent les poulets, les zones de service ou les zones de stockage des aliments et de la litière du poulailler ne sont pas censés porter des vêtements et des chaussures de protection.

Les procédures de biosécurité à l'entrée du poulailler, telles qu'elles sont décrites dans le paragraphe 1.1.4, doivent être appliquées.

Des installations de lavage des mains et des toilettes doivent être disponibles sur le site et doivent comprendre un lavabo et des équipements pour laver, désinfecter, sécher et assainir les mains.

Tout le personnel et tous les visiteurs doivent pouvoir se laver et s'assainir les mains avant d'entrer dans les poulaillers et en quittant les poulaillers.

Les visiteurs du site doivent signer un registre de visite (la date, l'heure d'arrivée et de départ, le nom, le nom de la société, le motif et la date du dernier contact avec des volailles doivent être notés). Les visiteurs venant d'un pays étranger ne doivent pas avoir visité de volailles dans les dernières 48 heures.

2.1.3 Véhicules

Les visites de véhicules sur le site avicole doivent être minimisées. Il est également conseillé de disposer au point d'entrée du site de moyens de désinfection efficaces par pulvérisation des roues et autres parties contaminées des véhicules.

2.1.4 Routines de travail et formation

Le personnel doit avoir des routines de travail définies prenant en compte les considérations de biosécurité et d'hygiène.

Le personnel doit être formé sur l'importance des maladies contagieuses, des zoonoses et du respect d'une hygiène correcte, y compris l'hygiène personnelle, ainsi que des protocoles de biosécurité, pour minimiser les infections dans l'exploitation.

3. Surveillance, échantillonnage et tests

Surveillance du niveau de *Salmonella* dans le troupeau. La connaissance du niveau de *Salmonella* dans les troupeaux permet de contrôler l'efficacité des mesures de biosécurité tout en aidant à prendre des décisions concernant la désinfection lors du desserrage ; elle permet également de prendre des décisions ayant trait à l'organisation de l'abattage. La planification du moment de l'abattage de troupeaux positifs à *Salmonella* minimisera la contamination croisée dans l'abattoir et réduira le niveau de viande de volaille contaminée par *Salmonella* entrant dans la chaîne alimentaire. Le règlement européen exige un prélèvement consistant en deux paires de pédisacs par troupeau dans les trois semaines qui précèdent l'abattage pour tester les salmonelles. Il est conseillé de mettre également en place des régimes de surveillance de *Campylobacter* de manière à identifier des pratiques d'exploitation associées à des troupeaux négatifs.

Si les résultats sont positifs, il faut en discuter avec le vétérinaire responsable du troupeau. Les procédures doivent être étudiées et des actions appropriées doivent être prises si des poulaillers sont contaminés.

Les détails du régime de surveillance à utiliser doivent être discutés avec l'opérateur de l'usine de traitement, qui a le plus grand intérêt à une basse prévalence en *Salmonella* et *Campylobacter*. Les régimes de surveillance doivent aussi respecter les dispositions légales (notez que depuis le 1/1/2009, les dispositions communautaires de définition des cibles du règlement (CE) n° 646/2007 pour la réduction de la prévalence de *Salmonella* Enteritidis et *Salmonella* Typhimurium s'appliquent).

La diffusion des résultats des tests à tous les partenaires de la chaîne alimentaire augmentera la sensibilisation et facilitera le contrôle de *Salmonella* (et *Campylobacter*) et doit donc être encouragée.

3.1 Échantillonnage et tests de *Salmonella*

3.1.1 Échantillonnage pour les tests de *Salmonella*

Le paragraphe suivant décrit l'échantillonnage et les tests. L'indication « obligatoire » se rapporte à un règlement européen. L'indication « volontaire » ou « recommandé » signifie qu'il n'y a pas de règlement européen. Mais n'oubliez pas qu'il peut y avoir des obligations légales nationales.

3.1.1.1 Échantillonnage des poussins d'un jour élevés pour la viande : volontaire

Tous les troupeaux d'élevage doivent être testés à des intervalles réguliers selon les règlements de l'UE n° 2160/2003 sur le contrôle de *Salmonella* et autres agents zoonotiques spécifiques transmis par les aliments et n° 200/2010 qui vise à réduire la présence de sérotypes de *Salmonella* dans les troupeaux de reproduction adultes de *Gallus gallus*, de manière à ce que la probabilité de transmission verticale des cinq principaux sérovars de *Salmonella* diminue.

Le test des poussins d'un jour élevés pour la viande lors de l'arrivée dans l'exploitation n'est pas prévu dans la législation européenne appropriée et n'est donc pas demandé de manière obligatoire.

Lorsqu'un double test du taux de *Salmonella* des poussins livrés est nécessaire, l'échantillonnage doit être réalisé dans le camion de livraison des animaux de manière aseptique en utilisant des vêtements de protection propres tels que des gants jetables en plastique. La contamination des échantillons par des *Salmonella* résiduels de la poussière peut facilement se produire si l'échantillonnage a lieu dans des poulaillers mal désinfectés.

Il convient alors de tester plusieurs grands échantillons du revêtement intérieur des boîtes de poussins, représentant tous les troupeaux fournisseurs, ou des écouvillons en tissu avec de grandes gazes ou des chiffonnettes de prélèvement d'au moins 900 cm², ainsi que tous les poussins trouvés morts à l'arrivée ou éliminés à la livraison. Des échantillons du même type peuvent être regroupés pour les tests si nécessaire.

3.1.1.2 Échantillonnage des poulets : obligatoire

Les chapitres suivants décrivent l'échantillonnage et les tests selon les règlements de l'UE mais une législation nationale peut aller plus loin et doit être respectée.

3.1.1.2.1 Période d'échantillonnage

L'échantillonnage des poulets est obligatoire et il est réglementé par la législation européenne. Les oiseaux doivent être échantillonnés dans les trois semaines précédant l'abattage.

Il est préférable que l'échantillonnage soit réalisé à une date aussi proche que possible de la date d'abattage de manière à ce que l'usine puisse planifier et abattre les troupeaux positifs de manière appropriée. Cependant, il est important de laisser suffisamment de temps pour tester et donner les résultats afin de permettre la programmation et l'abattage si nécessaire.

3.1.1.2.2 Procédure d'échantillonnage

Il faut prévoir d'utiliser un minimum de deux paires de pédisacs absorbants par troupeau, soit quatre pédisacs absorbants par poulailler. La surface des pédisacs absorbants doit être humidifiée au préalable avec des diluants adéquats. Il est conseillé de se procurer les pédisacs absorbants auprès du laboratoire.

Le responsable de l'exploitation doit mettre les pédisacs absorbants par-dessus des surbottes étanches et stériles, enfilées après un passage dans un bain de décontamination de chaussures³ et portées par-dessus ses chaussures. Il doit effectuer au minimum 100 pas et doit parcourir toute la longueur du poulailler et passer dans toutes les subdivisions. L'échantillonnage doit être effectué avant de remplacer la litière. Après l'échantillonnage, les pédisacs doivent être soigneusement placés dans un récipient stérile. Les matières fécales adhérentes doivent être présentes sur les pédisacs, qui doivent être visiblement souillés. Les échantillons doivent être envoyés rapidement et de manière appropriée au laboratoire dans les plus brefs délais et ne doivent pas être soumis à la chaleur avant les tests.

3.1.1.3 Échantillonnage lors d'un éclaircissement et un desserrage volontaire

Lorsqu'un desserrage est effectué sur un troupeau testé négativement pour *Salmonella*, un soin particulier doit être apporté pour éviter toute infection par des équipements de capture, des cages ou des récipients contaminés. L'éleveur de poulets peut vouloir effectuer un prélèvement du camion de transport, des cages et/ou des récipients qui viennent en contact avec son troupeau. Pour se préparer l'exploitant doit contacter le vétérinaire ou le laboratoire à l'avance. Dans ce cas, il doit utiliser de grands écouvillons en tissu afin d'effectuer le prélèvement sur plusieurs surfaces.

3.1.1.4 Échantillonnage après nettoyage et désinfection : facultatif mais fortement recommandé après un troupeau positif à *Salmonella*

Pour vérifier que les procédures de nettoyage et de désinfection ont été efficaces, il est recommandé de prélever des échantillons pour détecter la présence de *Salmonella*.

Si *Salmonella* a été détecté après désinfection, l'idéal serait de répéter le processus de désinfection.

Les échantillons doivent être testés aussi vite que possible après la collecte, idéalement le même jour. Une méthode de culture de *Salmonella* sensible, adaptée aux échantillons environnementaux, doit être utilisée. Les laboratoires auxquels les échantillons sont envoyés pour les tests doivent posséder une accréditation appropriée pour les tests qui doivent être effectués. Les échantillons obligatoires prélevés selon la législation doivent être envoyés à un laboratoire accrédité.

Des tests complémentaires pour déterminer les hygiénogrammes¹⁰ de surface comportant un comptage des bactéries entériques (entérobactéries) ou le comptage du total des bactéries

viables (TVC) peuvent aussi s'avérer utiles pour évaluer l'efficacité du nettoyage et de la désinfection lorsque *Salmonella* est absente. Si le test de *Salmonella* est positif, la désinfection doit être répétée et il faut étudier l'efficacité du programme de désinfection.

Pour être testés sur *Salmonella*, les échantillons doivent être prélevés par exemple à partir des éléments suivants :

- sols et balayures ;
- murs et portes, y compris les surfaces cachées autour des gonds, etc. ;
- trous et fentes dans le sol du poulailler ;
- fiente de litière incrustée dans les trous et les fentes des murs nains ;
- installations (poutres, tuyaux, plates-formes du réservoir de charge, extracteurs d'air) ;
- bases des poteaux de soutien en bois et cloisons ;
- coffrets de ventilateurs montés sur le mur et ventilateurs mobiles ;
- trémies secondaires d'alimentation et réservoirs ;
- couveuse et autres récipients et systèmes pour l'alimentation et l'eau ;
- sols et installations dans les antichambres ;
- rongeurs, fèces de rongeurs, coléoptères et autres insectes si présents.

Les endroits les plus importants sont les systèmes d'alimentation, les systèmes d'abreuvoir, les sols, les prises d'air, les sorties d'air si elles sont montées sur le toit ou inversées en fin de peuplement, les petits trous et les rebords dans les murs et les cloisons. Les échantillons doivent être prélevés en utilisant de grands écouvillons en tissu placés, dans la mesure du possible, directement dans des milieux de culture enrichis, cultivés le jour de la collecte. Au moins 10 sites distincts doivent être prélevés par catégorie d'échantillon. Si nécessaire, les échantillons peuvent être regroupés pour des raisons d'économie, mais les meilleurs résultats sont obtenus en utilisant un grand nombre d'échantillons individuels.

3.1.1.5 Échantillonnage des aliments : facultatif.

Le fournisseur des aliments doit avoir mis en place, appliquer et maintenir une procédure permanente ou des procédures basées sur les principes HACCP, y compris une procédure de contrôle de *Salmonella* conforme au règlement de l'UE.

Les tests des aliments à l'arrivée dans l'exploitation ou par l'exploitant ne sont pas prévus dans la législation européenne pertinente et ne sont donc pas exigés de manière obligatoire, mais des échantillons peuvent être prélevés et conservés d'une manière bio-sûre pour permettre des tests ultérieurs si jamais il y a un problème. Si l'exploitant utilise ses propres céréales, il est censé gérer le risque de *Salmonella*. Les tests doivent inclure les céréales pour mélanges.

Au cas où l'éleveur de poulets veut effectuer un double test du niveau de *Salmonella* des aliments livrés, l'échantillonnage doit être effectué avec une pointe d'échantillonnage stérile, un gant ou un sac inversé à différents endroits à partir du dôme du camion d'aliments en la présence des deux parties concernées (le fournisseur d'aliments et l'éleveur de poulets). La taille de l'échan-

tillon doit être au minimum de 400 g. La poussière résiduelle à la base du camion d'aliments quand il a été vidé est le meilleur échantillon mais il n'est pas toujours accessible. Une indication de la contamination des aliments peut également être obtenue en testant la poussière des trémies d'alimentation, des reniflards ou des sacs de poussière.

3.1.2 Envoi des échantillons

Les échantillons doivent être emballés et envoyés au laboratoire d'analyse de manière à ce qu'ils arrivent au laboratoire dans les 48 heures suivant l'échantillonnage.

4. Nettoyage et désinfection

Nettoyage et désinfection après avoir vidé le poulailler et/ou le site. Il est important de suivre les instructions du fabricant figurant sur l'étiquette en utilisant des substances ou des produits nettoyants, assainissants ou désinfectants et d'utiliser des produits adaptés avec une concentration efficace. Dans des situations spécifiques, par exemple si *Salmonella* a été trouvé, il peut être conseillé de consulter un expert ou un vétérinaire parce que les concentrations habituelles de désinfectant et certains produits utilisés pour les pathogènes aviaires ne sont pas appropriés pour *Salmonella*, qui est relativement plus résistant aux désinfectants. N'oubliez pas de contrôler les animaux nuisibles et les insectes pendant la période où le site et/ou le poulailler sont vides et assurez un contrôle adéquat des animaux nuisibles, des oiseaux sauvages et des insectes.

4.1 Étape 1 : enlèvement de l'équipement et nettoyage à sec

L'enlèvement de tous les gros déchets organiques est essentiel parce que la litière, les excréments et les débris peuvent contenir des niveaux de contamination élevés et, par conséquent, représenter une source majeure d'infection. Les matières organiques peuvent rendre les désinfectants inefficaces.

Quand un problème d'insectes a été identifié, pulvérisez l'insecticide immédiatement après avoir vidé le poulailler et avant qu'il ne se rafraîchisse. Pulvérisez autour des bords du poulailler une bande d'un mètre de large depuis le bas des murs jusqu'à la rencontre avec la surface de la litière. Pulvérisez aussi les cloisons et les poteaux. Consultez l'étiquette pour le taux de dilution des désinfectants convenant aux bactéries générales comprenant *Salmonella*, et non pas uniquement les virus ou l'application générale, et calculez le volume correct de désinfectant nécessaire.

- Retirez tout aliment résiduel du système d'alimentation et du silo.
- Enlevez l'équipement si nécessaire.
- Faites tomber la poussière.
- Retirez toute la litière du poulailler.
- Chargez la litière en vous assurant que toutes les zones extérieures telles que les massifs de béton près des portes et des silos sont exemptes de vieille litière, de poussière, etc. Couvrez

les chargements avant de les transporter hors du site. Selon les possibilités, transportez la vieille litière aussi loin que possible du site et de tout autre élevage de volailles.

- Nettoyez par jet d'air ou à l'eau les trémies d'aliments vides et désinfectez après des troupeaux positifs, en faisant attention à ne pas laisser d'humidité dans les trémies avant tout nouveau chargement d'aliments.

4.2 Étape 2 : eau et aliments

4.2.1 Système d'eau potable

Un système d'assainissement de l'eau doit fonctionner entre deux peuplements. Toutes les parties des systèmes d'eau peuvent être contaminées, en particulier les réservoirs de charge où la poussière et les débris peuvent s'accumuler. L'assainissement nettoiera le système et éliminera les bactéries, protozoaires ou croissance fongique indésirables.

Videz le réservoir de charge et vérifiez qu'il ne contient pas de débris. Nettoyez-le si nécessaire. Remplissez le réservoir avec la quantité d'eau nécessaire pour remplir entièrement le système d'eau et ajoutez la quantité de désinfectant correspondant à la dilution indiquée.

Laissez la solution désinfectante remplir le système d'abreuvoir. Suivez les instructions du fabricant. Videz le système et remplissez-le d'eau propre.

4.2.2 Système d'alimentation

Si le troupeau précédent était positif à *Salmonella*, l'ensemble du site y compris les systèmes d'alimentation, dont ceux qui sont utilisés pour les mélanges faits en interne, les silos et les trémies doivent être nettoyés et désinfectés.

4.3 Étape 3 : nettoyer et assainir les bâtiments et l'équipement

4.3.1 Pré-tremper si nécessaire

4.3.1.1 Trempage

Aspergez toutes les surfaces avec une solution détergente assainissante appliquée à faible pression avec un jet. Laissez reposer 20 à 30 minutes ou suivez les instructions du fabricant puis lavez toutes les surfaces avec de l'eau.

4.3.1.2

Extérieurement, pulvérisez les prises d'air, les dépôts autour des coffrets des ventilateurs et les zones de chargement si nécessaire. Assurez-vous aussi que toutes les zones souillées, telles que les aires en béton autour des poulaillers et les supports des silos de stockage, sont lavées.

4.3.2 Lavage

Lavez toutes les surfaces avec la solution détergente assainissante agréée à l'aide d'un système sous pression. Assurez-vous que la protection des prises d'air, les boîtiers des ventilateurs, les cloisons, les systèmes d'alimentation et d'abreuvoir et tous les autres équipements, y compris ceux qui ont été enlevés du poulailler, sont visiblement propres. N'oubliez pas de laver les surfaces bétonnées autour des portes et des grilles. Utilisez si possible un récipient pour faire tremper les équipements démontables. Incluez tous les bâtiments annexes, tels que les pièces de service, dans cette procédure de nettoyage. Un responsable compétent doit vérifier les normes de nettoyage avant que l'équipe de nettoyage quitte le site, et les zones oubliées doivent être nettoyées si nécessaire.

4.4 Étape 4 : maintenance et réparation

Après le nettoyage procédez à une vérification du sol, des murs et des équipements et réparez les trous, les fissures et autres défauts. Contrôlez aussi les traces de rongeurs et autres nuisibles, qui peuvent être plus visibles après le nettoyage. Il est conseillé de laisser les surfaces sécher pendant un certain temps après le lavage. Le séchage peut être accéléré en faisant tourner les ventilateurs.

4.5 Étape 5 : désinfection

Le niveau des organismes pathogènes présent après le nettoyage est assez élevé pour présenter une sérieuse menace sanitaire pour un nouveau troupeau.

Il est possible de faire désinfecter les locaux par une société professionnelle extérieure, y compris l'intérieur des tuyaux des systèmes d'alimentation, dans le cas de *Salmonella* (récurrente) ou d'autres infections. Dans de tels cas, on peut utiliser du formaldéhyde, qui est normalement appliqué en solution à 5-10 % par jet sous pression.

Les systèmes d'alimentation et les abreuvoirs doivent rester vides jusqu'à ce que la désinfection soit terminée.

Respectez les instructions et les recommandations des fabricants, mais il est fondamental d'utiliser les produits et les dilutions qui soient efficaces pour *Salmonella*, pas seulement pour les virus ou une application générale. L'utilisation d'un désinfectant agréé à l'efficacité prouvée contre les virus, les bactéries, les levures et les moisissures est essentielle.

Désinfectez tous les équipements démontables et remontez-les quand le poulailler est nettoyé, puis désinfectez le poulailler nettoyé selon les recommandations des fabricants, en vous assurant que les équipements démontables remis en place dans le poulailler et les mouvements du personnel ne provoquent pas une recontamination.

Assurez-vous qu'un jet sous pression avec une capacité suffisante est utilisé pour appliquer les désinfectants à haute pression jusqu'au point de saturation.

Appliquez la solution de façon homogène sur les surfaces lavées pour obtenir une bonne imprégnation.

Pulvérisez le sommet du toit et descendez le long des murs jusqu'aux sols.

Assurez-vous que les orifices des prises d'air et des sorties d'air sont bien nettoyés et désinfectés et qu'ils ne sont pas restés fermés pendant la désinfection.

Une fois la désinfection terminée, fermez toutes les portes et mettez de bacs de désinfection de chaussures aux entrées.

Si un problème d'insecte a été identifié, pulvérisez les sols et les murs de manière homogène avec un insecticide après la désinfection et le séchage.

Contrôle des animaux nuisibles et des insectes : effectuez un contrôle adéquat des animaux nuisibles, des mouches et autres insectes.

4.6 Étape 6 : fumigation (processus de désinfection complémentaire)

Le poulailler peut aussi être traité par fumigation afin de permettre le contrôle des organismes pathogènes introduits dans le poulailler pendant la procédure de construction et pour désinfecter les zones inaccessibles du poulailler. Ceci doit être une mesure complémentaire à une désinfection par pulvérisation efficace et ne doit en aucun cas remplacer cette dernière.

4.7 Étape 7 : échantillonnage et tests

Voir le chapitre A, paragraphe 3.1.1.4

B. CAPTURE, CHARGEMENT ET TRANSPORT DE LA VOLAILLE VIVANTE

1. Desserrage : instructions pour l'hygiène pendant la capture et le chargement

Le rôle de la biosécurité pendant la capture et le chargement est primordial. Par conséquent, des efforts doivent être faits pour s'assurer qu'aucune contamination croisée n'a lieu pendant ces activités. Pour cela, les mesures suivantes doivent être prises.

Le personnel de capture et de chargement ou l'équipe professionnelle de capture doit être correctement formé et informé de manière à comprendre l'importance de l'hygiène personnelle et être conscient des moyens par lesquels l'infection peut se propager sur les mains, les vêtements et les équipements. Un membre désigné de l'équipe de capture doit être responsable des opérations de capture ou de chargement/déchargement.

Le personnel ou l'équipe de capture et de chargement doit planifier ses activités de manière à ce que les troupeaux pour lesquels les tests ont montré une infection par Salmonella soient capturés à la fin de son horaire de travail de façon à réduire la contamination croisée entre troupeaux.

La société transportant les troupeaux doit être convenablement enregistrée et agréée et se responsabiliser entièrement quant à la correcte désinfection des moyens de transport. Les chauffeurs doivent être formés au transport d'animaux vivants et à l'importance de l'hygiène personnelle et des infections propagées par les mains, les vêtements et les équipements.

L'abattoir/le transporteur doit se mettre d'accord avec l'éleveur sur le temps de transport et de l'abattage programmé de manière à ce que l'éleveur puisse mettre en place un programme approprié de suppression des aliments pour respecter les contraintes et la législation propres à l'abattoir.

1.0	Les activités de capture et de chargement seront exécutées soit par une société autorisée et agréée, soit par du personnel de l'exploitation convenablement formé.
1.1	Des vêtements de protection appropriés et propres doivent être portés pour capturer les volailles dans chaque exploitation. Des bacs de décontamination de chaussures ³ ou des systèmes de barrières ⁵ doivent être utilisés lorsqu'ils existent et des désinfectants agréés ⁶ doivent être utilisés selon les recommandations des fabricants. Les chaussures doivent être correctement nettoyées et assainies entre les sites. Idéalement, il vaut mieux utiliser les chaussures et autres vêtements de protection fournis par l'exploitation. (Plus de détails en 1.1.4)
1.2	Le personnel chargé de la capture et du chargement doit utiliser les installations d'hygiène personnelle (pour assainir les mains) avant les activités de capture et de chargement. Si des gants sont utilisés, ils doivent être nettoyés et désinfectés avant l'arrivée dans l'exploitation.

1.3	Tous les véhicules, les caisses de transport et les autres équipements utilisés pour capturer et charger doivent être parfaitement nettoyés et désinfectés avant l'arrivée sur le site.
1.4	Une zone de chargement propre, nette et gérée de manière hygiénique doit être disponible pour le chargement des oiseaux en vue du transport vers l'usine de transformation.
1.5	Les équipements souillés et propres doivent être conservés séparément pour éviter la contamination croisée.
1.6	Les équipements utilisés pour capturer et charger les animaux doivent être parfaitement nettoyés et désinfectés avant de quitter l'exploitation.
1.7	Le personnel de capture et de chargement doit être correctement formé et informé de manière à comprendre l'importance de l'hygiène personnelle et à prendre conscience des moyens par lesquels l'infection peut se propager sur les mains, les vêtements et les équipements. Un registre de la formation doit être conservé. Un membre désigné de l'équipe de capture doit être responsable des opérations de capture ou de chargement.
1.8	Autant que possible, une équipe ou une société de capture doit planifier ses activités de manière à ce que les troupeaux pour lesquels les tests ont montré une infection par <i>Salmonella</i> soient capturés à la fin de son horaire de travail de façon à réduire la contamination croisée entre troupeaux.
1.9	L'exploitation doit fournir des installations appropriées permettant à l'équipe de capture/chargement de désinfecter facilement les véhicules et les équipements et de se laver, sécher et assainir ⁴ les mains.
1.10	Échantillonnage et surveillance – échantillonnage de l'équipement de capture.

L'efficacité du nettoyage et de la désinfection, des mesures d'hygiène de l'équipe de capture et de chargement ainsi que des équipements peut être vérifiée en effectuant un échantillonnage des véhicules, en particulier au niveau des planchers et des passages de roues, des cages, des modules et des chaussures et vêtements de protection du personnel de capture à l'aide d'écouvillons en tissus.

2. Transport des animaux vivants : instructions pour l'hygiène pendant le transport

2.0	Les volailles doivent être transportées par des transporteurs autorisés et agréés dans des véhicules et des caisses ou des conteneurs de transport ayant été nettoyés et désinfectés avant la capture et le chargement.
2.1	Le transport des animaux à l'abattoir doit être effectué par un chemin direct sans arrêt dans d'autres sites avicoles.
2.2	Les chauffeurs doivent être correctement formés et informés de manière à comprendre l'importance de l'hygiène personnelle et être conscients des moyens par lesquels l'infection peut se propager sur les mains, les vêtements et les équipements.

2.3	Les véhicules et les caisses de transport doivent être nettoyés et désinfectés efficacement en utilisant un désinfectant ⁶ agréé à une concentration efficace pour <i>Salmonella</i> immédiatement après le déchargement et avant d'aller à l'exploitation avicole suivante et avant de quitter l'abattoir. Les désinfectants doivent être approuvés par les autorités compétentes.
-----	--

C. TENUE DES REGISTRES, TRANSFERT DE DONNÉES ET COMMUNICATION

1. Registres

Les opérateurs responsables des exploitations avicoles doivent enregistrer et conserver les informations concernant les mesures appliquées pour contrôler et empêcher l'infection, et particulièrement les mesures prévues pour contrôler et empêcher la présence de *Salmonella* et *Campylobacter* zoonotiques, ainsi que les tests effectués et les résultats de ces tests.

En particulier, les documents suivants doivent être conservés :

Dans l'exploitation

Les obligations de conservation des registres sont basées sur le règlement n° 853/2004 définissant les règles ayant trait à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale, le règlement n° 854/2004 définissant les règles spécifiques concernant l'organisation des contrôles officiels sur les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, le règlement n° 2074/2005 contenant des dispositions concernant les informations sur la chaîne alimentaire, le règlement n° 2160/2003 et les amendements n° 646/2007 fixant des objectifs de réduction de S.E. et S.T chez les poulets.

- Nombre de volailles reçues par troupeau/poulailler.
- Mortalité journalière de volailles par troupeau/poulailler.
- Registres des visites.
- Registres des diagnostics, traitements et ordonnances vétérinaires (utilisation de produits vétérinaires, vaccinations).
- Certifications ou registres de l'origine du troupeau.
- Résultats des tests de *Salmonella*, spécifiant les troupeaux échantillonnés et la date de l'échantillon.
- Certifications ou registres de l'origine des aliments ou des matières premières.
- Résultats des tests des aliments ou des matières premières.
- Registres de l'entretien du système d'assainissement de l'eau (javellisation ou autres méthodes).
- Maintenance des systèmes de décontamination de chaussures.
- Nettoyage des vêtements de protection.

- Résultats des contrôles de qualité, basés sur un protocole défini.
- Registres de l'exécution du protocole de désinfection.
- Registres de l'exécution du protocole de contrôle des insectes.
- Registres de l'exécution du protocole de contrôle des rongeurs.
- Registres de la date et du nombre de volailles livrées à l'abattoir.

Pour la conservation et l'entretien de ces registres, l'opérateur peut être évalué par le vétérinaire.

2. Tenue des registres

- Tous les registres exigés par ce guide doivent être conservés pendant au moins 3 ans.
- Les conditions de stockage doivent empêcher toute détérioration ou dommage des registres.
- Les registres doivent être triés et classés afin de permettre un accès complet et facile aux informations, et ils doivent être lisibles.

3. Communication externe

- La communication entre les différents membres de la chaîne des denrées alimentaires et des aliments pour animaux est un outil essentiel pour la production d'aliments et de produits alimentaires sains.
- Les utilisateurs de ce guide sont donc encouragés à communiquer et à partager aussi bien avec les fournisseurs que les clients les résultats des tests et de la surveillance entrepris.
- Les producteurs de viande de volaille doivent s'efforcer de garantir que les risques en matière de sécurité alimentaire sont non seulement identifiés, évalués et contrôlés mais également communiqués aux autres membres de la chaîne alimentaire de manière à ce qu'ils puissent être gérés afin de minimiser l'impact sur la santé humaine et animale.

ANNEXES

Annexe I. Référence à la législation, programmes de qualité et autres sources

- Lien vers le site Web DG SANCO présentant la législation et les lignes directrices actuelles : http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/hygienelegislation/comm_rules_en.htm
- Directive 2003/99/CE du Parlement européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur la surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques, modifiant la décision du Conseil 90/424/CEE et annulant la Direction du conseil 92/117/CEE
- Règlement de la commission 200/2010 du 10 mars 2010 mettant en œuvre le règlement (CE) no 2160/2003 sur la réduction de la prévalence des sérotypes de salmonella dans les troupeaux de reproduction de Gallus gallus : http://eur-lex.europa.eu/Result.do?T1=V1&T2=2010&T3=200&RechType=RECH_naturel&Submit=Search
- Règlement (CE) No 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur le contrôle des salmonelles et autres agents zoonotiques transmis par la nourriture.
- Règlement (CE) No 646/2007 : définition d'objectifs de réduction de troupeaux de poulets
- Règlement (CE) No 1177/2006 : exigences en matière d'utilisation d'antimicrobiens et de vaccins dans les programmes de contrôle des volailles
- Règlement (CE) No 178/2002 définissant les principes généraux et les exigences de la législation alimentaire, établissant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et définissant des procédures en matière de sécurité alimentaire
- Règlement (CE) 852/2004 sur l'hygiène des denrées alimentaires, 29 avril 2004
- Règlement de la commission (CE) No 2073/2005 avec ses modifications, qui définit les critères microbiologiques des denrées alimentaires (voir la section sur les critères microbiologiques)
- Des lignes directrices pour le développement de guides communautaires de bonnes pratiques ont été élaborées en commun par les États membres.
- Document de conseils sur l'application de certaines dispositions du règlement (CE) No 852/2004 sur l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) 853/2004 définissant les règles spécifiques d'hygiène pour les aliments d'origine animale, 29 avril 2004
- Règlement de la Commission (CE) No 2074/2005 contenant un ensemble de mesures d'application, telles que des dispositions concernant les informations sur la chaîne alimentaire, des méthodes de tests reconnues pour détecter des biotoxines marines, des listes d'établissements, des modèles de certificats sanitaires pour certains produits d'origine animale et une dérogation pour les aliments ayant des caractéristiques traditionnelles
- Document de conseil sur l'application de certaines dispositions du règlement (CE) No 853/2004 sur l'hygiène des aliments d'origine animale.
- Règlement (CE) 854/2004 définissant des règles spécifiques sur l'organisation des contrôles officiels des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine, 29 avril 2004

- Règlement (CE) No 882/2004 sur les contrôles officiels effectués afin d'assurer la vérification de la conformité avec la législation relative aux denrées alimentaires et aux aliments pour animaux, la santé animale et les règles de bien-être animal
- Directive 2002/99/CE définissant les règles de santé animale régissant la production, le traitement, la distribution et l'introduction de produits d'origine animale pour la consommation humaine, 16 décembre 2002
- Règlement 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre définissant les règles sanitaires concernant les sous-produits et produits dérivés d'animaux remplaçant le règlement 1774/2002
- Règlement (CE) no 183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 définissant les prescriptions pour l'hygiène des aliments pour animaux.
- No 1774/2002 définissant les règles sanitaires concernant les sous-produits non destinés à la consommation humaine, du 3 octobre 2002
- Code de santé des animaux terrestres de l'OIE
<http://www.oie.int/eng/normes/guide%20to%20OIE%20intl%20standards%20v6.pdf>
- Zoonoses : Codes de pratique du DEFRA pour le contrôle des Salmonella (<http://www.defra.gov.uk/animalh/diseases/zoonoses/salmonella-cop.htm>) Règlement (CE)
- Les standards « Assured Chicken Production Scheme » (ACP) pour les volailles : (<http://www.redtractor.org.uk/site/REDT/Templates/GeneralStandards.aspx?pageid=28>)
- Belplume (**<http://www.belplume.be>**)
- IKB Chicken) (https://bedrijfsnet.pve.agro.nl/pls/pbs/bntwpve.bnt2_menuutree_bdr.popupwindow?p_mode=view&p_cnr_id=30772&p_site_id=&p_corner_id=&p_item_id=&p_pfe_id=5)
- QS System (<http://www.q-s.info/Fleisch.97.0.html>)
- Guide espagnol de bonnes pratiques d'hygiène pour le contrôle et la prévention des salmonelles dans les élevages de volailles Gallus gallus élevées pour la viande, 2005 : GUIA DE BUENAS PRÁCTICAS DE HIGIENE PARA EL CONTROL Y LA PREVENCIÓN DE SALMONELLA ZOONÓTICA EN EXPLOTACIONES AVÍCOLAS DE PRODUCCIÓN DE CARNE DE POLLO

<http://www.mapa.es/es/ganaderia/pags/practicas/practicas.htm>

CODEX : CODE DE PRATIQUE HYGIÉNIQUE POUR LA VIANDE (CAC/RCP 58-2005):
[//ftp.fao.org/codex/Publications/Booklets/Animal/Animal_Food_Prod_EN.pdf](http://ftp.fao.org/codex/Publications/Booklets/Animal/Animal_Food_Prod_EN.pdf)

Annexe II. Laboratoire

1. Laboratoires certifiés

Conformément à l'article 12 du règlement 2160/03, les laboratoires qui effectuent des tests d'agents zoonotiques dans le cadre de programmes de contrôle au niveau des exploitations, doivent

- être agréés par l'autorité compétente de l'État membre
- être enregistrés par une accréditation tierce selon la norme EN / ISO 17025:2002
- participer à des tests de l'anneau réalisés, coordonnés ou supervisés par le laboratoire national de référence

Des analyses sur les denrées alimentaires (abattoirs) doivent être effectuées conformément à l'article 5 du règlement (CC) NO 2073/2005 modifié.

Aucun autre laboratoire ne peut effectuer de tests officiels pour *Salmonella* et *Campylobacter*.

Annexe III. Définitions

1. mesures de biosécurité : ce sont des mesures mises en place pour appliquer les standards d'hygiène à tous les niveaux de la production afin d'éviter l'introduction d'organismes indésirables, dont les nuisibles agricoles et les microorganismes, ainsi que pour gérer la santé des animaux, y compris les conditions microbiologiques des volailles vivantes et de la viande de volaille. Les mesures décrites dans ce guide sont mises en place afin d'éviter l'introduction, la propagation et la persistance de *Salmonella* chez les poulets élevés pour la production de viande et dans la viande de volaille.

2. site d'élevage de volailles : il peut être constitué d'un ou plusieurs poulaillers. Le site d'élevage de volailles est une entité pour laquelle la même entrée/sortie depuis la route est utilisée afin d'accéder à un ou plusieurs poulaillers. Une unité est une partie du site qui peut être isolée des autres (une unité peut être constituée d'un ou plusieurs poulaillers) par des mesures de biosécurité intermédiaires.

3. installation de décontamination des chaussures : des bacs de décontamination des chaussures avec des désinfectants agréés. Il est préférable d'en avoir deux, un juste à l'extérieur de l'antichambre et un à l'intérieur, immédiatement avant l'entrée dans le poulailler. Ils peuvent être utilisés comme unique barrière mais ils fonctionnent mieux s'ils sont associés à des barrières hygiéniques à franchir avec changement de bottes dans l'antichambre.

4. assainissant : un assainissant est un liquide ou un gel antiseptique à utiliser après le lavage des mains. Il peut contenir de l'alcool ou d'autres ingrédients désinfectants.

5. antichambre, barrière hygiénique : description et localisation : l'une est désignée comme « propre » ou « interne au poulailler », l'autre étant désignée comme « souillée » ou « externe au poulailler ». Ces zones sont séparées par une démarcation claire, c'est-à-dire une barrière physique ou une ligne peinte sur le sol du poulailler. Au minimum, des chaussures distinctes sont four-

nies pour la zone propre. L'antichambre doit rester propre et doit être désinfectée régulièrement. Idéalement, il doit y avoir des vestiaires à l'entrée du site et des poulaillers avec des aménagements pour changer de bottes et revêtir des combinaisons/vêtements de protection.

6. désinfection, produits chimiques : Les produits chimiques utilisés pour la désinfection sont agréés par l'autorité compétente qui doit aussi fournir une liste de désinfectants agréés et de concentrations appropriées en cas de présence de *Salmonella*.

7. litière usagée : litière usagée qui reste après enlèvement du troupeau.

8. troupeau : représente l'ensemble des volailles ayant le même état sanitaire, gardées dans les mêmes locaux ou la même enceinte et constituant une unité épidémiologique unique. Dans le cas de volailles en poulailler, il comprend tous les oiseaux partageant le même volume d'air, normalement un poulailler unique.

9. carcasses : le corps d'un animal dépouillé de sa chair

10. hygiénogrammes : ce sont des comptages bactériens de surface utilisés pour surveiller l'efficacité du nettoyage et de la désinfection du poulailler vide entre les troupeaux.

11. intermédiaire : période entre deux peuplements. [this line is useless in French]

12. aires en béton : surface avec revêtement en dur, souvent construite en béton, à l'extérieur du poulailler.

ANNEXE IV CHECK-LIST DU GUIDE COMMUNAUTAIRE		
A.	MESURES DE BIOSÉCURITÉ	
1.1.1	LOCALISATION DE L'EXPLOITATION	
	L'exploitation est-elle située dans une zone éloignée des autres troupeaux et des sources de contamination ?	
1.1.2	SITE D'ÉLEVAGE DE VOLAILLES	
	Existe-t-il un plan du site ?	
	L'accès au site est-il contrôlé ?	
	Le périmètre du site est-il clairement indiqué ?	
	Le périmètre du site est-il clôturé ?	
	Y a-t-il un point d'entrée spécifique de l'exploitation ?	
	Le parking visiteur est-il adjacent au site et facile à nettoyer ?	
	Les allées de l'exploitation ont-elles un revêtement en dur facile à nettoyer ?	
	Y a-t-il d'autres volailles sur le site ?	
	Y a-t-il une pièce à l'entrée pour changer de vêtements et de chaussures et se laver les mains ?	
1.1.3	BÂTIMENTS	
	Les bâtiments sont-ils construits solidement et peuvent-ils être nettoyés facilement ?	
	Est-il impossible aux oiseaux sauvages et aux animaux nuisibles d'accéder aux bâtiments ?	
	Les extérieurs sont-ils propres et dégagés et exempts de tout stockage de matériaux divers ?	
	Les entrées sont-elles fermées et verrouillées ?	
	Le site est-il équipé d'un vestiaire propre où le personnel et les visiteurs peuvent se laver et s'assainir les mains, et changer de vêtements et de chaussures avant d'entrer et de sortir du poulailler ?	
	Les normes des pièces annexes sont-elles similaires à celles des poulaillers ?	
1.1.4	LES PROCÉDURES DE BIOSÉCURITÉ À L'ENTRÉE DU SITE ET DES POULAILLERS	
	Le personnel et les visiteurs peuvent-ils enfiler des combinaisons et des bottes avant d'entrer et de sortir du site et de chaque poulailler ?	
	Existe-t-il au moins une double barrière de décontamination de chaussures et une pièce pour changer de vêtements et de bottes pour les visiteurs et le personnel ?	
	Les installations de décontamination de chaussures ou de changement de bottes sont-elles systématiquement utilisées par tous les visiteurs et le personnel ?	
	Existe-t-il une démarcation claire, par exemple une barrière physique, entre les zones propres et les zones souillées ?	
	Les bains de décontamination de chaussures sont-ils utilisés avec des désinfectants agréés et efficaces ?	

	Les bains de décontamination de chaussures sont changés ou remplis selon les instructions du fabricant ?	
1.1.5	ÉQUIPEMENTS	
	Les équipements sont-ils partagés ?	
	Si c'est le cas, existe-t-il une installation pour nettoyer et désinfecter les équipements partagés ?	
1.2	FOURNITURE ET ENLÈVEMENT DE LA LITIÈRE	
	La litière vient-elle d'une source fiable et non contaminée ?	
	La litière est-elle toujours stockée sur des palettes et recouverte d'une bâche imperméable de protection contre les oiseaux et les animaux nuisibles ?	
	Les balles endommagées et la litière usagée sont-elles enlevées et éliminées de manière appropriée ?	
1.3	CONTRÔLE DES ANIMAUX NUISIBLES, ANIMAUX SAUVAGES ET INSECTES	
	Les bâtiments sont-ils protégés contre l'introduction des oiseaux sauvages, des rongeurs, des animaux sauvages et des insectes ?	
	Y a-t-il des déversements visibles de nourriture ?	
	Existe-t-il un programme prévu de dépôts d'appâts et ou de piégeage dans les bâtiments, leurs environs et le site ?	
	Existe-t-il un contrôle efficace des animaux nuisibles et un registre des pesticides utilisés ?	
	Le personnel responsable du contrôle des animaux nuisibles est-il correctement formé ?	
1.4	ANIMAUX DOMESTIQUES SUR LE SITE	
	Les animaux domestiques et autres animaux sont-ils tenus à l'écart des poulaillers, des réserves de nourriture et de litière et des bâtiments d'exploitation ?	
	Les chiens de garde restent-ils sur le site et sont-ils empêchés de pénétrer dans les bâtiments ?	
	Les chiens de garde sont-ils empêchés de pénétrer sur le site ?	
1.5	FOURNITURE D'ALIMENTS ET D'EAU	
	Le fournisseur d'aliments travaille-t-il selon des codes de pratique et/ou des guides appropriés ?	
	Le fournisseur d'aliments contrôle-t-il Salmonella, et les résultats du contrôle de Salmonella sont-ils fournis ?	
	Le transport des aliments est-il effectué avec des véhicules dédiés à cet usage ?	
	Les véhicules sont-ils nettoyés et désinfectés efficacement avant toute livraison d'aliments prêts à l'emploi ?	
	Existe-t-il un programme d'hygiène bien documenté pour les véhicules transportant les aliments pour animaux ?	

	Des céréales entières pour mélange sont-elles utilisées ?	
	Les céréales entières pour mélange sont-elles traitées avec un acide ou à la chaleur selon la législation nationale ?	
	Des échantillons sont-ils prélevés lors de chaque livraison d'aliments et sont-ils conservés ?	
	Des sacs neufs de collecte de poussière sont-ils utilisés pour le déchargement des aliments ?	
	Les aliments sont-ils stockés dans des conteneurs fermés, des trémies ou des sacs scellés ?	
	Les zones de stockage sont-elles visiblement exemptes d'oiseaux et rongeurs ?	
	Les déversements et les résidus d'aliments sont-ils nettoyés et éliminés ?	
	L'eau potable provient-elle d'un réseau municipal contrôlé ?	
	L'eau est-elle testée bactériologiquement avant toute utilisation et au moins une fois par an ?	
	L'eau non municipale est-elle assainie, javellisée ou traitée aux UV selon les normes avant utilisation ?	
1.6	ENLÈVEMENT DES OISEAUX MORTS ET ÉLIMINÉS	
	Les troupeaux sont-ils vérifiés tous les jours ?	
	Les oiseaux morts ou éliminés sont-ils retirés et placés dans des conteneurs étanches et inaccessibles aux animaux nuisibles ?	
	Les carcasses sont-elles éliminées selon 1774/2002 (annulé par le règlement 1069/2009 applicable le 4 Mars 2011) ?	
	Les pièces et les installations de stockage des oiseaux morts sont-elles soigneusement nettoyées et désinfectées avant l'arrivée de nouveaux oiseaux ?	
	Les mains sont-elles lavées après toute manipulation d'oiseaux morts ?	
	Des gants jetables sont-ils utilisés pour la manipulation des oiseaux morts ?	
1.7	POUSSINS D'UN JOUR	
	Les couvoirs fournissant des poussins d'un jour respectent-ils la législation appropriée sur la surveillance des salmonelles ?	
	Les poussins d'un jour sont-ils transportés dans des véhicules, boîtes et/ou caisses propres et correctement désinfectées ?	
2.	MANAGEMENT	
2.1.1	GESTION DU SITE	
	Le site est-il géré selon la méthode du tout plein/tout vide en appliquant des mesures rigoureuses lors des déplacements entre sites ?	
	Les unités bio-sûres fonctionnent-elles en respectant une période sans aucun animal entre les cycles des troupeaux ?	
	Les sites à unités de croissance multiples sont-ils gérés avec une période d'arrêt sans aucun animal pour chaque zone bio-sûre ?	

2.1.2	PERSONNEL ET VISITEURS	
	Des vêtements de protection et des chaussures propres appartenant au site sont-ils fournis au personnel ?	
	Les vêtements sont-ils lavés ou jetés entre les troupeaux ?	
	Existe-t-il une barrière de biosécurité ou une installation de décontamination des chaussures à l'entrée du(des) poulailler(s) ?	
	Existe-t-il une démarcation claire, par exemple une barrière physique, entre les zones propres et les zones souillées ?	
	Les bains de décontamination de chaussures sont-ils utilisés avec des désinfectants agréés et efficaces ?	
	Les installations de lavage des mains et les toilettes du site sont-elles équipées d'un lavabo avec savon et assainissant ?	
	Demande-t-on à tout le personnel et à tous les visiteurs de se laver les mains avant d'entrer dans les poulaillers et en les quittant ?	
	Existe-t-il un registre des visiteurs dans lequel ils doivent noter la date, l'heure d'arrivée et de départ, le nom, le nom de la société, le motif et la date du dernier contact avec des volailles ?	
	Un effort est-il visiblement fait pour s'assurer que l'on demande aux visiteurs venant d'un pays étranger s'ils n'ont pas été en contact avec des volailles dans les dernières 48 heures ?	
2.1.3	VÉHICULES	
	Le nombre de véhicules visitant le site est-il limité ?	
	Une désinfection par pulvérisation sur les roues et les autres parties contaminées est-elle effectuée ?	
2.1.4	ROUTINES DE TRAVAIL ET FORMATION	
	Le personnel a-t-il été formé convenablement sur les mesures de biosécurité et d'hygiène ?	
3.	SURVEILLANCE, ÉCHANTILLONNAGE ET TESTS	
3.1	ÉCHANTILLONNAGE ET TESTS DE SALMONELLA	
3.1.1.1	ÉCHANTILLONNAGE DES POUSSINS D'UN JOUR : FACULTATIF	
	Une vérification facultative des poussins d'un jour arrivant dans l'exploitation est-elle effectuée ?	
	Un échantillonnage est-il effectué de manière appropriée pour éviter la contamination croisée ?	
3.1.1.2	ÉCHANTILLONNAGE OBLIGATOIRE DES POULETS	
3.1.1.2.1	PÉRIODE D'ÉCHANTILLONNAGE	
	Les oiseaux sont-ils échantillonnés dans les 3 semaines qui précèdent l'abattage ?	
	Les résultats des tests sont-ils disponibles avant l'abattage ?	

3.1.1.2.2	PROCÉDURE D'ÉCHANTILLONNAGE	
	Utilise-t-on au minimum 2 paires de stéribottes absorbantes par troupeau, soit 4 par poulailler ?	
	Les stéribottes absorbantes sont-elles utilisées par-dessus des bottes étanches et stériles ?	
	Les bottes sont-elles enfilées après un passage dans une installation de décontamination de chaussures ?	
	La longueur totale du poulailler et toutes ses subdivisions (au minimum 100 pas) est-elle couverte ?	
	L'échantillonnage est-il effectué avant la mise en place de la nouvelle litière ?	
	Les stéribottes sont-elles envoyées dans un récipient stérile aussi rapidement que possible à un laboratoire ?	
3.1.1.3	ÉCHANTILLONNAGE LORS D'UN ÉCLAIRCISSEMENT ET D'UN ENLÈVEMENT : FACULTATIF	
	Prend-on soin lors d'un éclaircissement et d'un enlèvement de ne pas contaminer des troupeaux indemnes de S. avec par exemple	
	des équipements de capture, des cages et des conteneurs contaminés ?	
	De grands écouvillons en tissu sont-ils utilisés pour l'échantillonnage des surfaces ?	
	L'écouvillonnage facultatif des camions de transport est-il effectué ?	
	Le laboratoire et le vétérinaire sont-ils informés à l'avance ?	
3.1.1.4	ÉCHANTILLONNAGE APRÈS NETTOYAGE ET DÉSINFECTION : FORTEMENT RECOMMANDÉ APRÈS S. TROUPEAUX POSITIFS	
	Le site est-il soigneusement nettoyé et désinfecté après un troupeau positif à S. ?	
	Le site est-il correctement échantillonné après nettoyage et désinfection ?	
	Le site est-il désinfecté à nouveau si des échantillons sont positifs après désinfection ?	
	Au moins 10 sites distincts par catégorie d'échantillon sont-ils prélevés ?	
	Les écouvillons sont-ils placés directement dans des milieux de culture enrichis et testés le jour de la collecte ?	
	Des hygiénogrammes sont-ils utilisés pour surveiller les normes de décontamination ?	
3.1.1.5	ÉCHANTILLONNAGE DES ALIMENTS : FACULTATIF	
	Le fournisseur actuel des aliments applique-t-il et tient-il à jour des procédures basées sur HACCP ?	
	Les procédures concernent-elles aussi le contrôle de Salmonella selon les règlements UE ?	
	Si des échantillons des aliments livrés sont prélevés, sont-ils stockés correctement pour un usage ultérieur ?	

	L'échantillon est-il prélevé convenablement, à plusieurs endroits et de préférence en présence des deux parties ?	
	La masse de l'échantillon est-elle de 400 g ? (de préférence à partir de la poussière résiduelle à la base du camion des aliments)	
3.1.2	ENVOI DES ÉCHANTILLONS	
	Les échantillons arrivent-ils au laboratoire d'analyse moins de 48 heures après prélèvement ?	
4.	NETTOYAGE ET DÉSINFECTION	
	Les instructions des fabricants pour l'utilisation des désinfectants et des produits chimiques de nettoyage sont-elles respectées ?	
4.1	ÉTAPE 1 : ENLÈVEMENT DE L'ÉQUIPEMENT ET NETTOYAGE À SEC	
	Tous les gros déchets organiques sont-ils retirés avant la désinfection ?	
	Si des problèmes d'insectes sont détectés, pulvérisez-vous immédiatement après enlèvement du troupeau et avant rafraîchissement du poulailler, et de nouveau après désinfection et séchage ?	
	Utilisez-vous le taux de dilution du désinfectant approprié pour Salmonella ?	
	Enlevez-vous les aliments résiduels et éventuellement les équipements ?	
	Faites-vous tomber la poussière ?	
	Retirez-vous aussi toute la litière des zones extérieures ?	
	Pensez-vous à laver ou à nettoyer au jet d'air les containers vides d'aliments après des troupeaux positifs ?	
	Couvrez-vous les chargements avant de les transporter hors du site pour éviter la contamination ?	
	Vous assurez-vous qu'il ne reste pas d'humidité dans les conteneurs avant la livraison du chargement d'aliments suivant ?	
4.2	ÉTAPE 2 : EAU	
4.2.1	SYSTÈME D'EAU POTABLE	
	Existe-t-il un système d'assainissement de l'eau potable entre deux peuplements ?	
	Le système d'eau est-il soigneusement assaini après une contamination ?	
4.2.2	SYSTÈME D'ALIMENTATION	
	Tout le site, y compris les systèmes d'alimentation (mélangeurs internes, conteneurs), a-t-il été nettoyé, désinfecté ?	
4.3	ÉTAPE 3 : NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT DES BÂTIMENTS ET DES ÉQUIPEMENTS	
4.3.1	Les surfaces sont-elles aspergées avec du détergent et laissées à tremper si nécessaire ?	
4.3.1.1	Toutes les prises d'air, les dépôts autour des coffres des ventilateurs et les zones de chargement ont-ils été pulvérisés ?	
4.3.1.2	Les bases des conteneurs ont-elles été nettoyées ?	

4.3.2	LAVAGE	
	Les surfaces, prises d'air, abreuvoirs et autres équipements, y compris les bâtiments annexes, ont-ils tous été assainis ?	
	Les prises d'air, coffrets de ventilateurs, cloisons, systèmes d'alimentation et abreuvoirs et autres équipements, y compris ceux qui ont été temporairement retirés du poulailler, sont-ils tous visiblement propres ?	
	Un responsable compétent du personnel vérifie-t-il le nettoyage et s'assure-t-il que les zones insuffisamment nettoyées le seront à nouveau si nécessaire ?	
4.4	ÉTAPE 4 : MAINTENANCE ET RÉPARATION	
	Les zones nettoyées, sols, murs, équipements, réparations, fissures et autres défauts sont-ils tous vérifiés ?	
	Laisse-t-on sécher les surfaces pendant un certain temps après le lavage ?	
4.5	ÉTAPE 5 : DÉSINFECTION	
	Le site est-il toujours désinfecté entre les troupeaux ?	
	la désinfection concerne-t-elle aussi les tuyaux d'alimentation et les systèmes d'alimentation ?	
	Les systèmes d'alimentation et les abreuvoirs sont-ils vides jusqu'à ce que la désinfection soit terminée ?	
	Utilise-t-on seulement des désinfectants agréés et dans des quantités prescrites par le fabricant ?	
	Vous assurez-vous que les équipements retirés ne recontaminent pas le poulailler désinfecté ?	
	Utilisez-vous un jet sous pression avec une capacité suffisante pour appliquer les désinfectants à haute pression jusqu'au point de saturation ?	
	Appliquez-vous la solution de façon homogène sur les surfaces lavées pour obtenir une bonne imprégnation ?	
	Êtes-vous sûr de bien pulvériser le sommet du toit et de descendre le long des murs jusqu'aux sols ?	
	Êtes-vous sûr que les orifices des prises d'air et des sorties d'air sont bien nettoyés et désinfectés et qu'ils ne sont pas restés fermés pendant la désinfection ?	
	Êtes-vous sûr de bien fermer toutes les portes et de placer des systèmes de décontamination de chaussures aux entrées après désinfection ?	
	Si un problème d'insecte survient, pulvérisez-vous les sols et les murs avec un insecticide après la désinfection et le séchage ?	
Les animaux nuisibles, mouches et autres insectes sont-ils contrôlés de manière adéquate ?		
4.6	ÉTAPE 6 : FUMIGATION	
	La fumigation est-elle utilisée ?	

B.	CAPTURE, CHARGEMENT ET TRANSPORT DE LA VOLAILLE VIVANTE	
1.	DESSERRAGE : INSTRUCTIONS POUR L'HYGIÈNE PENDANT LA CAPTURE ET LE TRANSPORT	
	L'abattoir/le transporteur s'est-il mis d'accord avec l'exploitant sur le temps de transport afin d'élaborer un programme approprié de suppression des aliments ?	
1.0	La capture et le chargement sont-ils effectués par une société agréée ou par du personnel de l'exploitation convenablement formé ?	
1.1	Le port de vêtements propres et les autres mesures de biosécurité (1.1.4) sont-ils respectés ?	
1.2	Le personnel concerné assainit-il ses mains avant les activités de capture et de chargement ?	
	Si des gants sont utilisés, sont-ils correctement nettoyés et désinfectés avant utilisation ou sont-ils neufs ?	
1.3	Tous les véhicules, cages de transport et autres équipements sont-ils correctement nettoyés et désinfectés avant l'arrivée sur le site ?	
1.4	La zone de chargement est-elle propre, dégagée et gérée de manière hygiénique ?	
1.5	Les équipements souillés et les équipements propres sont-ils conservés séparément pour éviter la contamination croisée ?	
1.6	Les équipements utilisés pour capturer et charger les animaux sont-ils parfaitement nettoyés avant de quitter l'exploitation ?	
1.7	Le personnel chargé de capturer et de charger les animaux est-il correctement formé et un registre des formations est-il conservé ?	
	Un membre de l'équipe de capture est-il responsable de l'opération ?	
1.8	Les troupeaux positifs à Salmonella sont-ils capturés à la fin de la journée après les autres troupeaux ?	
1.9	L'exploitation fournit-elle des installations adéquates à l'équipe de capture et de chargement pour désinfecter les véhicules et les équipements ?	
1.10	L'efficacité du nettoyage et de la désinfection est-elle vérifiée par un échantillonnage de tous les équipements utilisés à l'aide d'écouvillons en tissu ?	
2.	TRANSPORT DES ANIMAUX VIVANTS	
2.0	Les volailles sont-elles transportées par des transporteurs autorisés/agrétés ?	
	Les cages et les conteneurs de transport sont-ils nettoyés et désinfectés avant la capture et le chargement ?	
2.1	Les volailles sont-elles transportées directement à l'abattoir sans arrêt dans d'autres élevages avicoles ?	
2.2	Les chauffeurs des camions ont-ils reçu les informations de base sur l'hygiène personnelle et sont-ils conscients de	
	la propagation de l'infection à partir des mains par exemple ?	

2.3	Les véhicules et les cages de transport ont-ils été nettoyés et désinfectés efficacement en utilisant un désinfectant approprié après déchargement, avant de quitter l'abattoir et d'arriver à l'exploitation avicole ?	
	Les désinfectants utilisés sont-ils agréés et utilisés à une concentration efficace pour Salmonella ?	
C.	TENUE DES REGISTRES, TRANSFERT DE DONNÉES ET COMMUNICATION	
1.	REGISTRES	
	Le nombre de volailles reçues par troupeau/poulailler est-il enregistré ?	
	La mortalité journalière de volailles par troupeau/poulailler est-elle indiquée ?	
	Enregistrez-vous les visites ?	
	Enregistrez-vous les diagnostics, traitements et prescriptions du vétérinaire ?	
	Enregistrez-vous l'origine des troupeaux ?	
	Enregistrez-vous les dates, identification du troupeau et résultats des tests de Salmonella ?	
	Enregistrez-vous l'origine des aliments/matières premières ?	
	Enregistrez-vous l'assainissement de l'eau ?	
	Gardez-vous un registre de l'entretien des systèmes de décontamination de chaussures ?	
	Gardez-vous un registre de l'efficacité du nettoyage des vêtements de protection ?	
	Gardez-vous un registre des contrôles de qualité basés sur un protocole défini ?	
	Gardez-vous un registre de l'exécution du protocole de désinfection ?	
	Gardez-vous un registre de l'exécution du contrôle des insectes ?	
	Gardez-vous un registre de l'exécution du contrôle des rongeurs ?	
Enregistrez-vous la date et le nombre de volailles livrées à l'abattoir ?		
2.	TENUE DE REGISTRES, TRANSFERT DE DONNÉES ET COMMUNICATION	
	Les registres sont-ils conservés 3 ans ou selon la législation nationale ?	
	Conservez-vous les registres dans un endroit qui les protège de la détérioration et de tous dégâts ?	
	Les registres sont-ils triés, classés et faciles à lire ?	
3.	COMMUNICATION EXTERNE	
	Partagez-vous avec les fournisseurs et les clients toute information concernant les résultats des tests et de la surveillance sur les pathogènes zoonotiques transmis par les aliments conformément aux obligations officielles ?	
	Transmettez-vous aux autres membres de la chaîne alimentaire toute information concernant les risques en matière de sécurité alimentaire et les programmes de tests et de surveillance ?	