

MESURES DE RESTRICTION DE POLICE SANITAIRE VIS-À-VIS DE L'INFLUENZA AVIAIRE HAUTEMENT PATHOGENE (IAHP) - ABATTOIR

Cette fiche synthétise les attendus nécessaires pour autoriser les mouvements d'oiseaux ou de produits issus d'oiseaux soumis à des mesures de restriction de police sanitaire vis-à-vis de l'IAHP. Elle ne peut prétendre à l'exhaustivité des mesures à mettre en place. Cette fiche ne traite pas de la gestion des sous-produits animaux ni des viandes issues d'oiseaux sauvages.

Les mouvements d'oiseaux, de produits qui en sont issus et de tout matériels à partir, à destination, et dans certains cas à l'intérieur d'une zone réglementée définie à la suite d'un foyer IAHP en élevage sont **interdits** sauf dérogation accordée par la direction départementale en charge de la protection des populations (DDecPP) à la suite d'une analyse de risque.

Sont exemptés des interdictions de mouvements :

- les produits d'origine animale ayant subi un traitement d'atténuation vis-à-vis de l'IAHP ;
- les viandes issues d'oiseaux sur lesquelles est apposée une marque d'identification communautaire « OVALE » prévue à l'article 5, paragraphe 1, du règlement (CE) n°853/2004 et les produits contenant ces viandes ;
- les produits obtenus dans la zone réglementée à partir d'oiseaux détenus à l'extérieur de la zone réglementée.

Toutefois, les interdictions de mouvements s'appliquent aux produits exemptés ci-dessus identifiés si au cours du processus de production, du stockage et du transport, ces produits n'ont pas été clairement séparés de ceux qui sont soumis à des mesures de restriction de police sanitaire vis-à-vis de l'IAHP.

Le virus de l'IAHP est une maladie virale très contagieuse des oiseaux pouvant porter une atteinte grave à la santé des animaux et perturber considérablement les échanges commerciaux. Le virus de l'IAHP se propage rapidement d'une exploitation à une autre *via* notamment les mouvements des oiseaux, des hommes, des véhicules, des équipements de transport, des sous-produits animaux et des denrées alimentaires. En conséquence **des mesures de biosécurité efficaces doivent être mises en place dans les établissements du secteur alimentaire situés en zone réglementée** recevant des oiseaux. Ces mesures concernent notamment :

- la mise en place de moyens appropriés de désinfection aux entrées et sorties de l'établissement ;
- l'application des mesures de biosécurité appropriées à toutes les personnes en contact avec des oiseaux ou qui entrent ou sortent de l'établissement, ainsi qu'aux moyens et équipements de transport d'oiseaux, de manière à éviter tout risque de propagation de la maladie ;
- la mise en place d'un registre des visiteurs et l'interdiction si nécessaire des visites par des personnes extérieures ;
- la transformation ou l'élimination des sous-produits animaux dans une usine agréé à ces fins, conformément au règlement (CE) n°1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009, et accompagnés si nécessaire d'un laissez-passer sanitaire ou d'un certificat zoosanitaire.

CONDITIONS DE DÉROGATION À L'INTERDICTION DE MOUVEMENTS DES OISEAUX OU DES PRODUITS

Les établissements d'abattage souhaitant recevoir des oiseaux provenant de zone réglementée doivent répondre à un certain nombre de mesures en vue de prévenir le risque de propagation du virus. Ces mesures sont détaillées dans la présente fiche et concernent :

- le respect des mesures de biosécurité ([page 4](#)) dont le nettoyage et la désinfection des véhicules et équipements de transport. Le respect de ces mesures est fondamental en vue de prévenir le risque de propagation du virus ;
- le respect des circuits de distribution des viandes ([pages 6 à 8](#)) ;
- l'adaptation des mesures de traçabilité ([pages 9 et 10](#)) ;

Par ailleurs, les transports d'oiseaux ou de viandes soumis à des mesures de restriction de police sanitaire doivent 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**.

Il est préférable que les oiseaux et les viandes soumis à des mesures de restriction vis-à-vis de l'IAHP soient acheminés dans un établissements situé dans la zone réglementée concernée ou aussi près que possible de la zone réglementée.

Pour obtenir les autorisations de mouvements, les exploitants du secteur alimentaire répondant aux conditions de la présente fiche :

- transmettent à la DDecPP une **déclaration d'engagement** à respecter les dispositions réglementaires ;
- demandent pour les viandes issues d'oiseaux provenant de zone de protection sur lesquelles est apposée une marque d'identification spéciale « OVALE BARREE », la délivrance d'un **laissez-passer sanitaire permanent (LPS)** pour chaque couple « établissement d'origine – établissement destinataire ».

En cas de manquement aux dispositions réglementaires les dérogations aux interdictions de mouvements à partir ou à destination de l'établissement d'abattage ne seront plus accordées.

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Les dispositions synthétisées dans la présente fiche représentent les mesures minimales pour autoriser le mouvement des oiseaux et des viandes soumis à des mesures de restriction de police sanitaire à destination ou à partir d'un établissement d'abattage.

La DDecPP peut décider d'imposer des mesures supplémentaires ou de suspendre la mise sur le marché des produits si les garanties suffisantes ne sont pas apportées.

Si les conditions de dérogation aux mouvements, exigées par la réglementation européenne, ne sont pas respectées la mise sur le marché des viandes issues d'oiseaux provenant de zone réglementée vis-à-vis de l'IAHP ne peut pas s'envisager.

Les mesures de gestion des oiseaux et des produits soumis à des mesures de restriction de police sanitaire vis-à-vis de l'IAHP doivent être suffisamment anticipées par les exploitants du secteur alimentaire.

Ces mesures sont décrites par [instruction technique DGAL/SDSSA/2022-933 du 19/12/2022](#).

Pour rappel :

Le fait de contrevenir aux dispositions réglementaires relatives aux mesures de prévention, de surveillance ou de lutte relatives à une maladie animale réglementée est passible d'une peine contraventionnelle de 4^e classe en vertu de l'**article R228-1 du code rural et de la pêche maritime** (NATINF 29169)

Article L228-3 du code rural et de la pêche maritime :

Le fait de faire naître ou de contribuer volontairement à répandre une épizootie chez les vertébrés domestiques ou sauvages, ou chez les insectes, les crustacés ou les mollusques d'élevage, est puni d'un emprisonnement de cinq ans et d'une amende de 75 000 €. La tentative est punie comme le délit consommé.

Le fait, par inobservation des règlements, de faire naître ou de contribuer à répandre involontairement une épizootie dans une espèce appartenant à l'un des groupes définis à l'alinéa précédent est puni d'une amende de 15 000 € et d'un emprisonnement de deux ans.

Attendus relatifs aux mesures de biosécurité dans les établissements du secteur alimentaire

Principales mesures de biosécurité dans les établissements d'abattage

Dans les établissements d'abattage, les mesures de biosécurité suivantes doivent être mises en place pour recevoir des oiseaux soumis à des mesures de restriction de police sanitaire vis-à-vis de l'IAHP :

- séparation dans l'espace ou dans le temps entre les oiseaux provenant de zone réglementée vis-à-vis de l'IAHP (= « **animaux soumis à restriction** ») et les oiseaux provenant de zone indemne (= « **animaux sans restriction** »). Les animaux soumis à restriction sont détenus et abattus dans des **locaux différents** des animaux sans restriction ou à des **moments différents** (de préférence en fin de journée d'abattage ou au cours d'une journée dédiée). Cette séparation concerne également la gestion des véhicules de transport des oiseaux. Un **plan de circulation et de stationnement** doit être établi pour éviter les risques de contamination.
 - *Pour les oiseaux provenant de ZP, la séparation dans l'espace ou dans le temps est **obligatoire**. Toutefois, une séparation dans l'espace ou dans le temps peut ne pas être instaurée lorsqu'un abattage d'un lot de volailles avec ICA positive en salmonelle réglementée est prévu le même jour. Néanmoins, dans cette situation, toutes les viandes et sous-produits animaux issus des oiseaux abattus après les lots d'oiseaux provenant de zone de protection sans opération de nettoyage et désinfection efficaces préalable, subissent les exigences prévues pour les produits issus d'oiseaux provenant de zone de protection*
 - *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 conformément aux exigences réglementaires.*
- séparation dans l'espace ou dans le temps entre les viandes issues d'oiseaux provenant de zone de protection (= « **viandes soumises à restriction** ») et les autres viandes issues d'oiseaux (= « **viandes sans restriction** »). Cette séparation concerne également le transport de ces denrées. La séparation *via* la mise en place de conditionnements et/ou d'emballages ou *via* la délimitation de zones dédiées pour l'entreposage ou la manipulation des viandes soumises à restriction est acceptable ;
- mise en place de **moyens appropriés de désinfection aux entrées et sorties** du site d'abattage pour le personnel et pour les véhicules de transport transitant par l'établissement d'abattage. Mise en place d'un **registre des visiteurs** ;
- **contrôle** du respect des **mesures d'hygiène** pour le **personnel formé** de l'établissement d'abattage et pour les transporteurs qui doivent disposer d'instructions ;
- **nettoyage et désinfection adaptés** avec un produit **efficace contre le virus de l'IAHP** des bâtiments, du matériel et des équipements après les opérations d'abattage des animaux soumis à restriction ;

Attendus relatifs aux mesures de biosécurité dans les établissements du secteur alimentaire

Principales mesures de biosécurité dans les établissements d'abattage

- Mise en place d'un **registre d'identification** des véhicules ayant transporté des oiseaux soumis à restriction ;
- **Nettoyage et désinfection adaptés** avec un **produit efficace contre le virus de 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.

LA STATION DE LAVAGE DE L'ABATTOIR DOIT ÊTRE FONCTIONNELLE ET DOIT PERMETTRE UN NETTOYAGE ET UNE DESINFECTION EFFICACES DES VÉHICULES ET DES CAISSES DE TRANSPORT D'ANIMAUX SANS RISQUE DE PROPAGATION DU VIRUS.

Attendus relatifs aux circuits de distribution des produits

Respect des circuits de distribution des viandes issues d'oiseaux provenant de zone réglementée ou des produits en contenant

En application des articles 21, 33 et 49 du règlement délégué (UE) n°2020/687, les viandes issues d'animaux provenant de zone de protection (ZP), de zone de surveillance (ZS) ou de zone réglementée supplémentaire (ZRS)* doivent respecter les circuits de distribution ci-dessous.

* **Point d'attention** : pour la ZRS, des dérogations peuvent être accordées en fonction du contexte épidémiologique.

Origine des oiseaux détenus : Zone de protection (ZP)

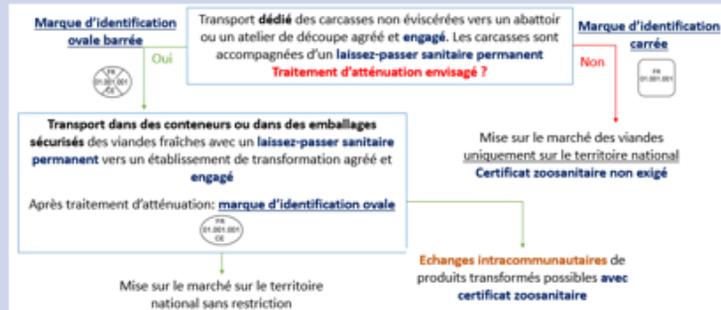
Respect des conditions de biosécurité et de dérogation pour les sorties pour abattage immédiat, des oiseaux originaires d'une exploitation située en ZP

Modalités d'abattage

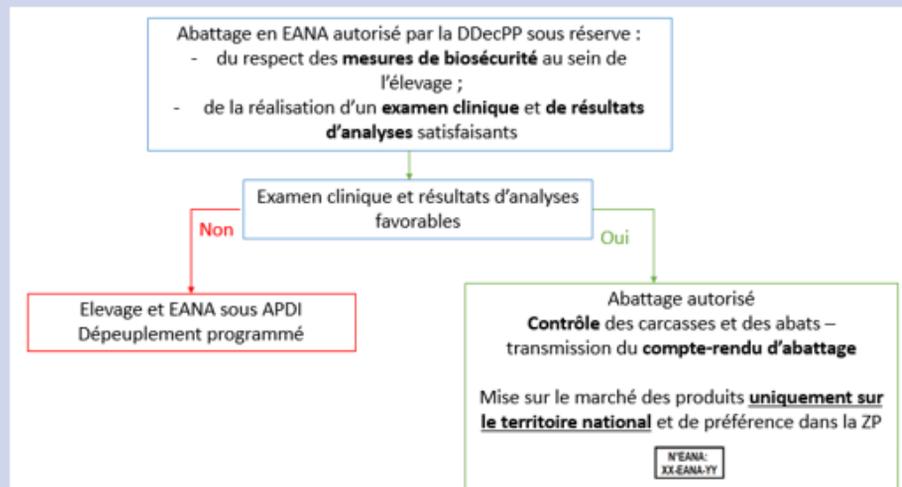
Abattoir agréé et engagé



SAAF



EANA



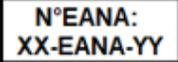
Abattage en exploitation – usage domestique privé

Non recommandé

Attendus relatifs aux circuits de distribution des produits

Respect des circuits de distribution des viandes issues d'oiseaux provenant de zone réglementée ou des produits en contenant

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

Origine des oiseaux détenus : Zone indemne	
Modalités d'abattage	Sans objet
Abattoir agréé	 
SAAF	
EANA	
Abattage en exploitation	Autorisé

Attendus relatifs aux circuits de distribution des produits

Traitements d'atténuation

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 provenant de zone de protection doivent être réalisés dans des établissements du secteur alimentaire agréés et qui se sont engagés à respecter les mesures de biosécurité nécessaires en vue de prévenir la propagation du virus.

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
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)	

Attendus relatifs aux mesures de traçabilité

Apposition d'une marque d'identification spéciale

Les viandes issues d'oiseaux provenant de zone de protection doivent être revêtues d'une marque d'identification spéciale en fonction de leur destination. **La mise sur le marché des viandes porteuses de ces marques et de tous produits qui en sont issus est limitée au territoire national.**

- La marque « ovale barrée » est apposée sur les produits destinés à subir un **traitement d'atténuation** prévus à l'annexe VII du règlement délégué (UE) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019 :



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**.

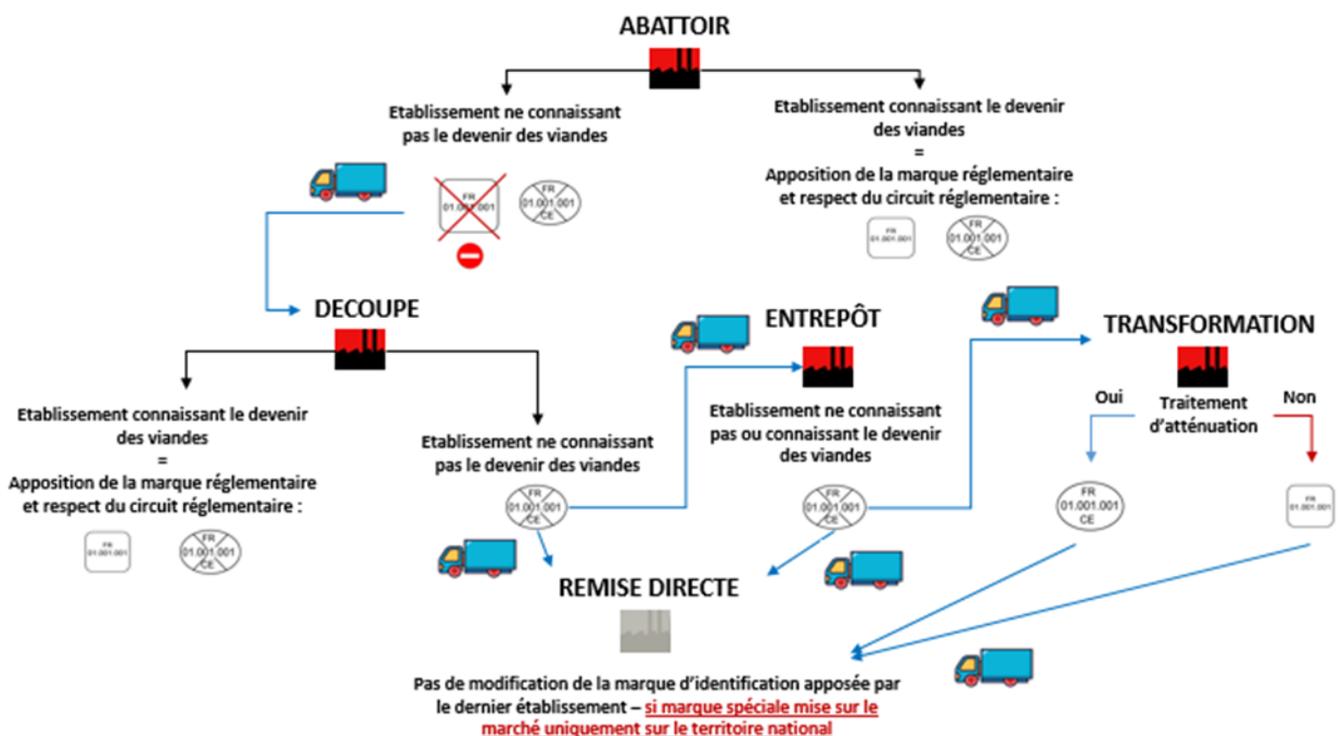
- La marque « carrée » est apposée sur les produits qui n'ont pas vocation à subir un traitement d'atténuation :



Les viandes porteuses de cette marque et les produits contenant ces viandes conservent cette marque jusqu'à la distribution au consommateur final.

En cas de méconnaissance du devenir des produits, la marque « ovale barrée » doit être apposée.

Les modalités d'apposition des marques d'identification spéciales sont détaillées ci-dessous :



Attendus relatifs aux mesures de traçabilité

Certification zoosanitaire et information sur l'origine des denrées alimentaires

Les viandes issues d'animaux provenant de zone réglementée vis-à-vis de l'IAHP ou les produits contenant ces viandes doivent être accompagnés d'un **certificat zoosanitaire** en cas d'échanges intra-communautaires.

Les zones réglementées concernées sont : la zone de protection, la zone de surveillance et, sauf dérogation, la zone réglementée supplémentaire.

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 *via* l'application TRACES-NT.

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) n° 2020/2154 de la Commission du 14 octobre 2020 et comprennent :

- a) le nom et le pays de l'expéditeur et du destinataire ;
- b) le nom et l'adresse de l'établissement expéditeur et du lieu de chargement ;
- c) le nom et l'adresse du lieu de destination ;
- d) la description des moyens de transport ;
- e) la date et l'heure de départ ;
- f) la finalité de la certification : « produits destinés à la consommation humaine » ;
- g) le modèle de certification : « modèle INTRA-EMERGENCY » ;
- h) la description de la marchandise, dont le poids net ou brut total ;
- f) 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 ;
- g) 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.

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 et/ou un courrier d'information.