



**GUIDE DE BONNES PRATIQUES D'HYGIENE
ET D'APPLICATION DES PRINCIPES DE
BIOSECURITE
LORS DES OPERATIONS DE TRANSPORT POUR LA
FILIERE PALMIPÈDES A FOIE GRAS**

Juillet 2016

Ont participé à l'élaboration de ce guide :

Isabelle BARBIE	La Quercynoise
Claude BOUILLARD	Maïsadour
Chantal BRETHERS	Maïsadour
Patrick CANDAU	Alliance Logistique Sud-Ouest
Christophe CHABOT	Avilog Groupe Mousset
Dominique DESTRIBOS	Transports Dauga
Michel FRUCHET	Val de Sèvre
Marie LABORDE	CIFOG
Sonia MARTINEAU	ORVIA
Susanna OLIVEROS-ROMERO	EURALIS Palmipèdes
Marcel SAINT CRICQ	COPPAC
Les membres de la Commission Sanitaire - Groupe Transport	CIFOG

Table des matières

1. INTRODUCTION	4
2. CHAMP D'APPLICATION	4
3. LIENS avec d'AUTRES DOCUMENTS DE REFERENCE.....	8
4. POURQUOI ET COMMENT LE TRANSPORT EST UNE SOURCE DE DANGERS ?	8
5. BONNES PRATIQUES d'HYGIENE	8
1. Généralités sur les moyens matériels et logistiques.....	8
2. Formation.....	9
3. Intervention en élevage	10
3.1. Accès aux sites d'exploitation (passage ZP à ZPro)	11
3.1.1. Dispositions générales.....	11
3.1.2. Dispositions particulières pour les camions d'équarrissage	12
3.1.3. Dispositions particulières pour le transport d'animaux vivants.....	12
3.2. Accès aux Unité de Production (passage ZPro à UP).....	12
Livraison et enlèvement de palmipèdes	12
4. Nettoyage et désinfection des camions et contenants entre 2 interventions en élevage	13
5. Traçabilité.....	14

ANNEXES

GLOSSAIRE

Références réglementaires

Liste des autres guides de bonnes pratiques

1. INTRODUCTION

Le transport depuis ou vers des élevages intervient à toutes les étapes de la production depuis le transport des futurs reproducteurs, des reproducteurs, des œufs, des animaux d'1 jour, des palmipèdes Prêts-à-Gaver (PAG), des palmipèdes gavés (GRAS) et de tous les intrants de la chaîne de production jusqu'à la livraison à l'abattoir (aliment, matériel, sous-produits).

C'est un maillon incontournable de la chaîne de production animale. Il joue de ce fait un rôle majeur dans la préservation de la qualité sanitaire des produits, en assurant, d'une part les meilleures conditions de transport et en mettant en place des mesures de biosécurité suffisantes pour limiter les risques de transmission d'agents pathogènes d'un élevage à un autre.

Sont concernés par l'application de ce guide tous les secteurs d'activité susceptibles d'induire des opérations de livraison ou d'enlèvement depuis ou vers des sites d'élevage de palmipèdes à foie gras :

- Livraison et enlèvement d'œufs à couver
- Livraison et enlèvement d'animaux vivants (canetons, reproducteurs, PAG, Gras)
- Equarrissage
- Livraison de matières inertes (aliment, énergie, litière...)
- Transport de sous-produits animaux et déchets (effluents, emballages souillés...)

Prestataire de services, le transporteur effectue ces opérations pour le compte du donneur d'ordres à titre onéreux. Il n'est donc pas le propriétaire des marchandises ou des animaux, contrairement au transporteur pour compte propre.

2. CHAMP D'APPLICATION

La sécurité sanitaire des produits animaux destinés à la consommation humaine est garantie par la mise en place mais aussi le respect des règles de biosécurité à chaque étape de la production. Les éleveurs sont tenus de mettre en place des règles d'hygiène strictes au sein de leurs exploitations afin de limiter les risques de contamination de leurs animaux. L'ensemble des règles applicables à la production sont d'ailleurs édictées par des guides de bonnes pratiques d'hygiène spécifiques (cf. liste des autres guides de bonnes pratiques en fin de document).

Parallèlement, les opérateurs du transport (animaux, matières premières, effluents, déchets...), en tant que vecteurs potentiels de contamination, sont tenus de mettre en place des règles de même niveau d'exigence, afin de limiter les risques de diffusion des maladies entre les élevages.

L'arrêté du 8 février 2016 relatif aux mesures de biosécurité applicables dans les exploitations de volailles et d'autres oiseaux captifs dans le cadre de la prévention contre l'influenza aviaire (JORF n°0034 du 10 février 2016 Texte n°41) définit les règles de biosécurité et les mesures de lutte complémentaires applicables sur le territoire national dans le cadre de la lutte contre l'IA. De même, d'autres réglementations, nationales et communautaires, définissent les règles minimales à appliquer dans le transport d'animaux ou de denrées alimentaires (cf. références réglementaires en fin de document).

Ce document a pour vocation de faciliter l'application de ces textes par tous les les opérateurs du transport pour la filière Palmipède.

Il traite des circonstances habituelles de fonctionnement, et n'aborde pas les événements extraordinaires tels qu'accidents, catastrophe naturelle, etc.

Il exprime les dispositions que les professionnels du secteur s'engagent librement et volontairement à suivre pour prévenir, limiter la circulation des agents pathogènes entre les exploitations au travers de modalités d'application.

Ce guide de bonnes pratiques d'hygiène a été rédigé par les professionnels du secteur du transport en élevage et par les organismes de productions animales sous l'égide de leur interprofession le CIFOG (Comité Interprofessionnel des Palmipèdes à Foie Gras).

Il présente les engagements de la profession, rassemblée au sein du CIFOG, destinés à garantir une production de qualité garante de la biosécurité et de l'hygiène pour le consommateur dans le cadre d'un développement durable de la production.

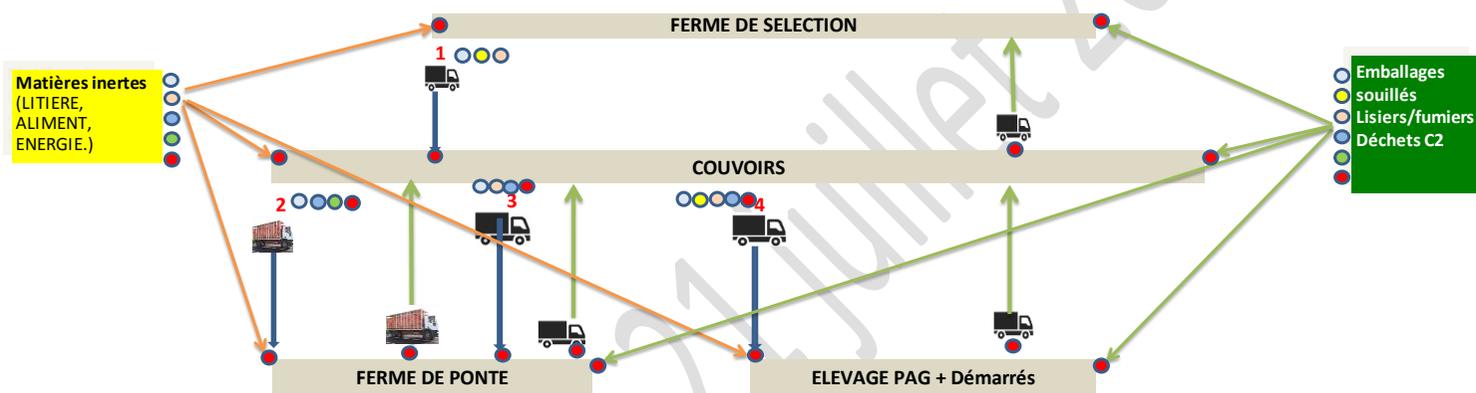
Version du 21 juillet 2016

Schéma des flux intrants/sortants et étapes de décontamination

ETAGE SELECTION-REPRODUCTION

 UTILISATION : REPRO 22 SEMAINES

 UTILISATION : CANETONS - ŒUFS



 FLUX CAMIONS départ PROPRE avec lavage/désinfection
 FLUX CAMIONS SOUILLÉS : lavage / désinfection à faire
 RETOUR DEPOT PROPRE avec lavage / désinfection

ETAPES
 1 TRANSFERT CANETONS provenance ferme de sélection
 2 TRANSFERT REPRODUCTEURS a 22 SEMAINES
 3 RAMASSAGE des œufs
 4 TRANSFERT canetons

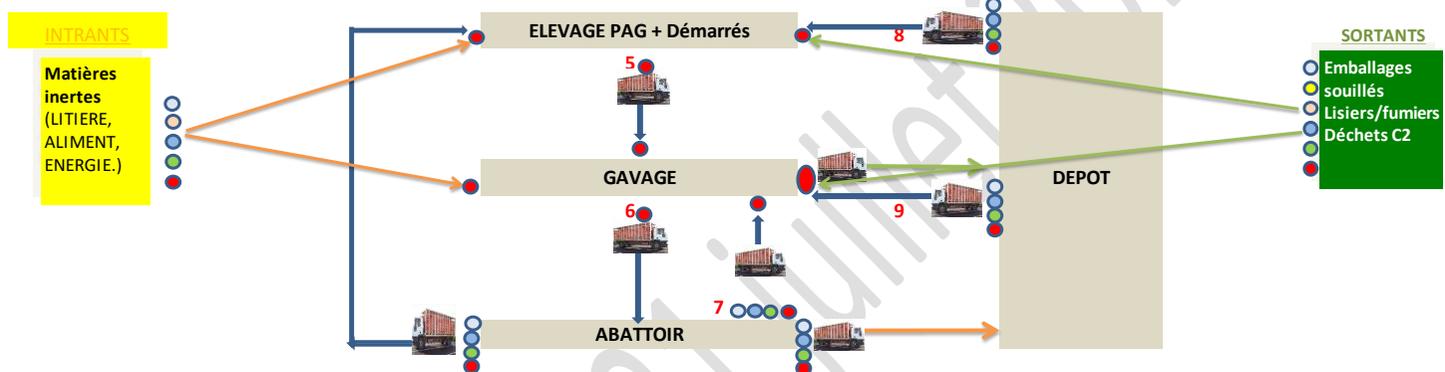
TYPES CONTENANTS	APRES LIVRAISON	NETTOYAGE / DESINFECTION CONTENANTS		
		CAGES	CAGES	CARTONS
		FAIT	A FAIRE	DESTRUCTION
CARTONS / CLAYETTES	DESTRUCTION / LAVAGE-DESINFECTION		X	X
CAGES	LAVAGE/DESINFECTION		X	
CHARIOTS AMENAGES	LAVAGE/DESINFECTION		X	
CARTONS / CLAYETTES	DESTRUCTION / LAVAGE-DESINFECTION		X	X

ETAPES DE DECONTAMINATION SI ENTREE SUR SITE D'EXPLOITATION

1	LAVAGE CONTENANTS	
2	DESTRUCTION CONTENANTS -USAGE UNIQUE	
3	LAVAGE/ DESINFECTION CAMIONS CAISSES	
4	DESINFECTION CONTENANTS	
5	LAVAGE / DESINFECTION PLATEAU	
6	LAVAGE / DESINFECTION BAS DE CAISSE ET ROUES	

ETAGE PRODUCTION

 UTILISATION : PAG - GRAS



 FLUX CAMIONS départ PROPRE avec lavage/désinfection
 FLUX CAMIONS SOUILLES : lavage / désinfection à faire
 RETOUR DEPOT PROPRE avec lavage / désinfection

ETAPES
 5 TRANSFERT mise en place PAG
 6 TRANSFERT canards GRAS vers abattoir
 7 POSSIBILITE d'un 2eme tour de GRAS , départ abattoir sur un 2eme gaveur
 8 DEPART DEPOT pour enlevement PAG pour MEP GAVAGE
 9 DEPART DEPOT pour enlevement GRAS vers ABATTOIR

TYPES CONTENANTS	APRES LIVRAISON	NETTOYAGE / DESINFECTION CONTENANTS		
		CAGES	CAGES	CARTONS
		FAIT	A FAIRE	DESTRUCTION
CAGES	LAVAGE/DESINFECTION		X	
CAGES	LAVAGE/DESINFECTION		X	
CAGES	LAVAGE/DESINFECTION	X		
CAGES	LAVAGE/DESINFECTION		X	
CAGES	LAVAGE/DESINFECTION	X		

ETAPES DE DECONTAMINATION SI ENTREE SUR SITE D'EXPLOITATION

1	LAVAGE CONTENANTS	
2	DESTRUCTION CONTENANTS -USAGE UNIQUE	
3	LAVAGE/ DESINFECTION CAMIONS CAISSES	
4	DESINFECTION CONTENANTS	
5	LAVAGE / DESINFECTION PLATEAU	
6	LAVAGE / DESINFECTION BAS DE CAISSE ET ROUES	

3. LIENS avec d'AUTRES DOCUMENTS DE REFERENCE

Le présent guide est complémentaire des documents déjà existants pour certaines catégories de transports, qui restent applicables en priorité :

- Fiche pédagogique relative aux mesures de biosécurité applicable lors des livraisons d'aliments volailles en élevage (Syndicat National de l'Industrie de l'alimentation Animale SNIA - Coopératives de France)
- Guides de bonnes pratiques sanitaires pour la livraison de canetons en contexte de risque Influenza Aviaire (Syndicat des Accoueurs de Palmipèdes)
- Mesure de biosécurité : plan prévention grippe aviaire (cfbp mai 2016)

L'ensemble de ces documents sont consultables sur le site Internet de l'ITAVI (www.itavi.asso.fr)

4. POURQUOI ET COMMENT LE TRANSPORT EST UNE SOURCE DE DANGERS ?

Le transport est un facteur de risque majeur dans la diffusion de pathogènes, qu'ils soient virus (notamment les virus responsables de l'Influenza Aviaire ou de la maladie de Newcastle), bactérie (notamment salmonelles) ou parasite. Aussi les principaux dangers identifiés pour cette activité sont de nature biologique.

L'influenza aviaire et la maladie de Newcastle constituent des dangers sanitaires de 1ère catégorie, et font partie des maladies à déclaration obligatoire auprès de l'OIE (Office International des Epizooties). Les micro-organismes peuvent être présents dans l'environnement de production. Le prestataire transporteur n'a pas la maîtrise du statut sanitaire du produit ou des animaux qu'il prend en charge, les exploitants étant seuls garants de la maîtrise des règles de Biosécurité dans l'exploitation, et notamment celles définies par l'arrêté du 8 février 2016 relatif aux mesures de biosécurité applicables dans les exploitations de volailles et d'autres oiseaux captifs dans le cadre de la prévention contre l'influenza aviaire. En revanche le prestataire de transport est responsable du respect des règles de biosécurité liées aux opérations de transport qui permettent de prévenir les contaminations.

L'activité de transport implique le contact avec des équipements potentiellement souillés, l'environnement et le personnel qui peuvent constituer une source de contamination si les mesures de biosécurité ne sont pas respectées.

5. BONNES PRATIQUES d'HYGIENE

1. Généralités sur les moyens matériels et logistiques

Le transporteur en élevage traite une grande variété d'opérations pour des clients différents. Pour cela il met en œuvre des moyens de transport spécifiques.

Ces moyens de transport doivent respecter la réglementation qui s'applique selon le type d'activité.

Le transporteur doit en outre disposer :

- De matériel de transport dédié. Pour le transport spécifique des canetons, des animaux démarrés, des futurs reproducteurs, le matériel utilisé est dédié à chaque type d'élevage. En revanche, il peut être mutualisé pour le transport des animaux PAG ou GRAS. Il reste nécessaire d'effectuer soigneusement entre chaque transport le ND du matériel s'il n'est pas à usage unique (ex: cartons)
- De plates-formes pour le nettoyage et la désinfection (N/D), ainsi que pour le stockage des camions et des moyens associés (caisses, containers, chariots roulants, etc ...). S'il ne dispose pas de plateforme en propre, ils utilisent des stations dédiées ou des stations partenaires (abattoirs, dépôts...).
- De moyens de manutention pour les opérations de chargement, déchargement et opérations intermédiaires (transfert d'animaux pour desserrage, déplacement sur parcours...)
- D'équipements de protection individuelle, de surbottes, de savon, de désinfectant...
- D'un système de planification et de suivi qui assure la gestion des flux logistiques, des moyens de transport, le traitement et la transmission des données, notamment celles relatives à la traçabilité des opérations de transport et de sanitation.

En outre, il est recommandé de stocker les camions de transport d'animaux vivants utilisés en CUMA ou en prestation de service sur une aire éloignée de toute zone professionnelle (cf définition dans le glossaire).

De même, il est recommandé aux chauffeurs de ne pas détenir de palmipèdes en propre. Dans le cas contraire, les mesures de biosécurité appropriées sont appliquées avant de monter dans le camion (changement de tenue, lavage des mains), en plus des règles présentées plus loin pour le nettoyage et la désinfection du camion.

2. Formation

La formation est le facteur d'amélioration du comportement responsable et hygiénique du personnel. Il est rappelé que pour le transport d'animaux, la détention du Certificat d'APTitude au Transport d'Animaux Vivants (CAPTAV) est exigée par la réglementation pour tout transport de plus de 65km à but lucratif.

En outre, une connaissance des risques biologiques inhérents à l'activité de transport et aux règles de biosécurité qui en découlent est essentielle pour garantir la bonne prise en compte des risques liés à la diffusion des maladies entre élevages.

Les personnels amenés à intervenir en élevage et à appliquer une procédure de nettoyage et de désinfection sont formés à l'utilisation d'équipement et à l'usage des produits, tant en matière d'équipement qu'en matière d'utilisation des produits, préparation et concentration, recherche du résultat et de contrôles le tout suivant les règles d'hygiène et de sécurité afin d'obtenir une efficacité des opérations.

Des plans de formation sont établis à partir de formations reconnues par la Commission Sanitaire du CIFOG et les attestations de formation sont enregistrées et contrôlables par un tiers. Les formations sont délivrées par un formateur habilité, qui peut être dans certains cas¹ une personne référente de

¹ - Personnels n'intervenant pas en élevage (agents de quai abattoirs/dépôts). Dans ces cas, un référent est formé et assure la formation de ses équipes, dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire interne à l'entreprise

l'entreprise, lui-même titulaire d'une attestation de formation à la biosécurité pour les intervenants en élevage.

3. Intervention en élevage

Une exploitation d'élevage est constituée de plusieurs zones (cf définitions dans le glossaire) :

- La zone publique (ZP) = zone de vie de l'exploitant (maison, lieu d'accueil...)
- La zone professionnelle (ZPro) = zone de travail (chemins d'accès aux UP, hangars de stockage...)
- Les unités de production (UP) = zone d'élevage (bâtiments d'élevage avec ou sans parcours)

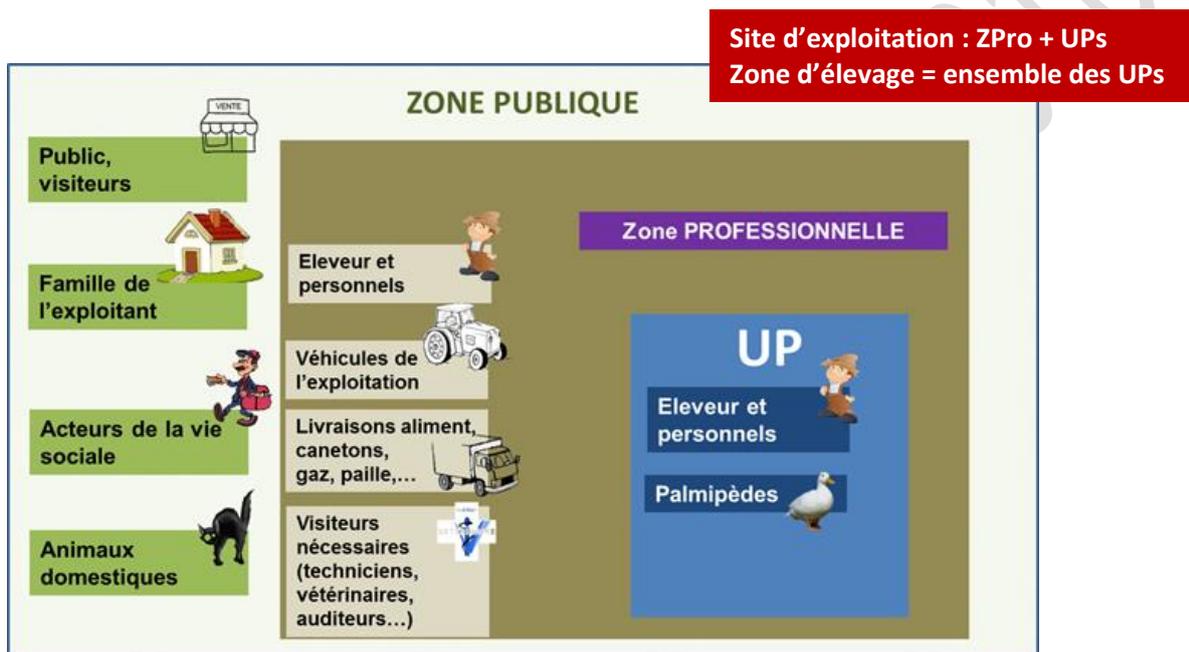


Schéma 2. Définition des zones d'exploitation

Les zones sont séparées par des barrières sanitaires qui ne peuvent être franchies qu'au niveau de zones sanitaires de franchissement

- Personnels intervenant en équipe (ramassage, vaccination...) : un référent formé (chef d'équipe) accompagne systématiquement l'équipe

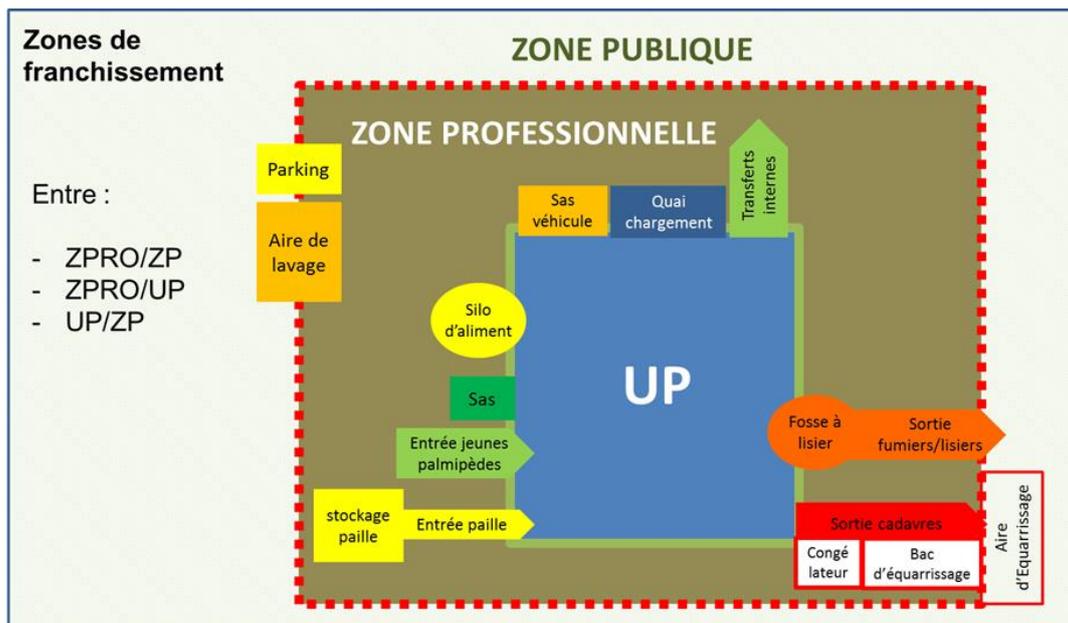


Schéma 3. Définition des zones de franchissement

Les différentes zones, ainsi que les règles de circulation permettant de maîtriser la séparation des flux, sont matérialisées sur le plan de circulation de l'exploitation visible à l'entrée du site.

Les véhicules extérieurs liés aux activités d'élevage doivent rester dans la mesure du possible en limite de site d'exploitation. Les collectes ou livraisons au départ et à destination d'exploitations d'élevage sont réorganisées en concertation avec l'éleveur pour assurer la maîtrise des contaminations croisées éventuelles.

3.1. Accès aux sites d'exploitation (passage ZP à ZPro)

3.1.1. Dispositions générales

L'exploitant du site de production se devra de répondre aux normes de biosécurité suivant les exigences fixées par le guide de bonnes pratiques en élevage, en matière de flux, d'analyse des risques...

Le camion et le chauffeur intervenant en élevage devra avoir respecté au préalable les règles de biosécurité indiquées par l'éleveur.

L'accès aux sites d'exploitations est limité à certains véhicules et personnels, après autorisation sous condition (Arrêté 8 février 2016) :

- De respecter le plan de circulation de l'exploitation
- D'effectuer le nettoyage et la désinfection des véhicules autorisés après chaque tournée

Il est recommandé aux professionnels d'avoir dans leur véhicule du matériel pour la désinfection pour eux et pour leur véhicule afin de pouvoir procéder à la pulvérisation de désinfectant sur les bottes et l'extérieur du véhicule. Cette précaution est exigée pour les professionnels transportant des animaux vivants.

En outre, toute entrée ou sortie du camion dans ou hors d'un site d'exploitation est conditionnée par le passage par l'aire de lavage de l'exploitation, où le bas de caisse, les roues et les parties visibles du

plateau sont à minima désinfectés. S'ils présentent des traces de souillures, un nettoyage préalable doit être fait.

Pour la désinfection, le chauffeur devra s'équiper de ses EPI (cf EPI en image en annexe 4) :

- Les bottes dont il dispose + blouse normalisée aux éclaboussures de produit chimique.
- Les gants, eux aussi en adéquation avec le risque encouru, brûlure, irritation.
- Le masque, spécifique à ce type de produit, virucide, souvent masque à cartouche.

3.1.2. Dispositions particulières pour les camions d'équarrissage

Les véhicules d'équarrissage n'entrent pas à l'intérieur du site d'exploitation. Une zone bétonnée ou stabilisée est accessible en limite du site d'exploitation pour l'enlèvement des cadavres stockés dans un bac d'équarrissage fermé.

3.1.3. Dispositions particulières pour le transport d'animaux vivants

Les transports d'animaux vivants nécessitant une entrée dans la zone professionnelle (cf. définition dans le glossaire) d'une exploitation doivent être organisés de manière à être limités à un seul statut sanitaire (cf définition dans le glossaire) par camion entre deux procédures de nettoyage/désinfection. Pour le transport de remorques chargées par l'exploitant et récupérées par un transporteur, cette règle ne s'applique qu'à la remorque, à condition toutefois que celle-ci soit entreposée sur le parking en limite de zone professionnelle, afin que le camion n'ait pas à y pénétrer.

L'ensemble du véhicule, caisses comprises, est nettoyé et désinfecté après déchargement total des animaux, dans une station ou une aire de lavage. La liste des stations de nettoyage/désinfection (abattoir, dépôt, CUMA...) est disponible auprès des DDCSPP ou du CIFOG.

3.2. Accès aux Unité de Production (passage ZPro à UP)

Selon l'arrêté du 8 février 2016, l'accès aux unités de production des véhicules autres que ceux de l'exploitation est interdit.

L'accès de personnel extérieur aux UP est conditionné par :

- La traçabilité des interventions
- Le passage par les Sas et pédiluves mis en place à l'entrée des unités de production pour le lavage des mains et le revêtement d'une tenue spécifique.

Livraison et enlèvement de palmipèdes

Dans le cas de livraison ou d'enlèvement d'animaux, le camion devra se positionner sur le quai de chargement ou déchargement, en limite d'unité de production. Ce quai devra être stabilisé ou bétonné, présentant un aspect dépourvu de boue et de souillures animales.

Le chauffeur branchera, en tant que de besoin, le système de ventilation du camion, si la rallonge jonche le sol et se souille sur un sol boueux, elle devra après utilisation, être rangée nettoyée, dépourvue de souillures et désinfectée.

Le matériel associé au ND s'il est souillé doit être nettoyé et désinfecté (ex : rallonge...) avant la sortie de l'exploitation.

Toute entrée du chauffeur dans une unité de production se fera en suivant la procédure schématisée en annexe 1. Le chauffeur passera par le sas d'hygiène après avoir descendu le hayon et s'équippera d'une tenue jetable ou nettoyable et de bottes ou chaussures, propres et désinfectées. Puis il accèdera

à l'unité de production qui se verra étendue de façon transitoire au quai et au plateau du camion pendant les opérations de chargement ou de déchargement.

Une fois le chargement ou le déchargement contrôlé et formalisé, le chauffeur repasse par le SAS et procède au lavage et à la désinfection de ses bottes ou chaussures avant de les ramener dans le camion. La tenue est également désinfectée ou jetée. Dans le cas de tenue non jetable fournie par le chauffeur et ne pouvant être désinfectée sur place, celui-ci la place dans un sac hermétique prévu à cet effet afin de la laver et la désinfecter dès son retour au dépôt.

Avant que le chauffeur ne quitte l'exploitation, le bas de caisse, les roues et toutes les parties accessibles du dessous du plateau sont nettoyées si nécessaire et désinfectées sur l'aire de lavage prévue à cet effet, à l'aide d'un produit correspondant aux normes réglementaires en vigueur. Pour la désinfection, le chauffeur devra s'équiper de ses EPI (cf annexe 4). Une fois réalisée cette opération il devra ranger le matériel de lavage, dépourvu de souillure en provenance du sol, nettoyer et désinfecter ses bottes ou chaussures et les ranger. La blouse utilisée (si jetable) sera jetée sur site dans un sac poubelle prévu à cet effet.

4. Nettoyage et désinfection des camions et contenants entre 2 interventions en élevage

L'opération de nettoyage-désinfection complet des équipements de transport constitue une mesure essentielle de biosécurité pour la protection sanitaire des élevages, en particulier dans le cadre de la prévention de l'influenza aviaire.

Le virus influenza aviaire survit essentiellement dans la matière organique. La phase de nettoyage est donc primordiale. La persistance du virus diminue notamment par l'augmentation de température et par la dessiccation. A titre d'exemple, il est reconnu que les virus influenza résistent :

- quelques secondes à 70°C
- 2 à 6 jours à 37°C
- Plus de 7 jours à 20°C ou à pH12
- Plus d'1 mois à 4°C

L'opération de nettoyage-désinfection des équipements de transport des volailles vivantes en abattoir est également une mesure de prévention de la contamination microbienne des viandes (contaminations croisées des lots de volailles par Salmonella, Campylobacter par exemple).

Les supports réutilisables et les camions eux-mêmes sont le siège d'une prolifération microbienne depuis leur souillure jusqu'à leur désinfection. Le nettoyage, puis la désinfection, interviennent donc au plus vite après l'utilisation, pour stopper toute prolifération.

Les étapes de nettoyage et de désinfection sont réalisées avant des opérations de chargement ou après déchargement, en respectant les quatre grandes étapes d'une décontamination efficace :

- **Détrempage** : dépoussiérage + saturation hydrique du biofilm
- **Détergence** : décollement et rupture du biofilm
- **Décapage** : élimination des souillures organiques et exposition des bactéries
- **Vérification visuelle** : un bon nettoyage est nécessaire pour garantir l'efficacité de la désinfection (voir plan de contrôle en annexe 3). Le contrôle visuel peut être complété en passant du papier blanc sur les surfaces nettoyées

- **Désinfection** : pulvérisation au canon à mousse ou autre matériel d'un produit virucide agréé, par un personnel formé et équipé d'EPI, lorsque cette opération est réalisée manuellement (cf annexe 4)

Chaque opération de nettoyage et de désinfection devra être validée puis formalisée sur un enregistrement consultable et contrôlable par un tiers, à conserver dans le camion qui portera à minima les notions de :

- DATE
- LIEU de désinfection
- NOM du TRANSPORTEUR
- NOM de L'OPERATEUR ayant effectué le nettoyage et la désinfection
- SIGNATURE du chauffeur ou du salarié dédié du prestataire validant le nettoyage et la désinfection

Les annexes 2 et 3 précisent les exigences en matière de nettoyage et de désinfection des camions et des contenants à l'abattoir et au dépôt et proposent une méthodologie d'autocontrôle pour vérifier la qualité du N/D.

5. Traçabilité

Le règlement 178/2002 définit les obligations des opérateurs en termes de traçabilité des animaux ou des produits transportés, notamment son article 3 :

« la traçabilité est la capacité à retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, le cheminement d'une denrée alimentaire, d'un aliment pour animaux, d'un animal producteur de denrées alimentaires ou d'une substance destinée à être incorporée ou susceptible d'être incorporée dans une denrée alimentaire ou un aliment pour animaux ».

Chaque transporteur d'animaux, d'aliments ou de leurs produits doit disposer de procédures et de documents qui lui permettent :

- d'identifier la provenance des animaux, des aliments transportés
- d'identifier le destinataire des animaux et des produits transportés

Les documents liés à la traçabilité sont à conserver

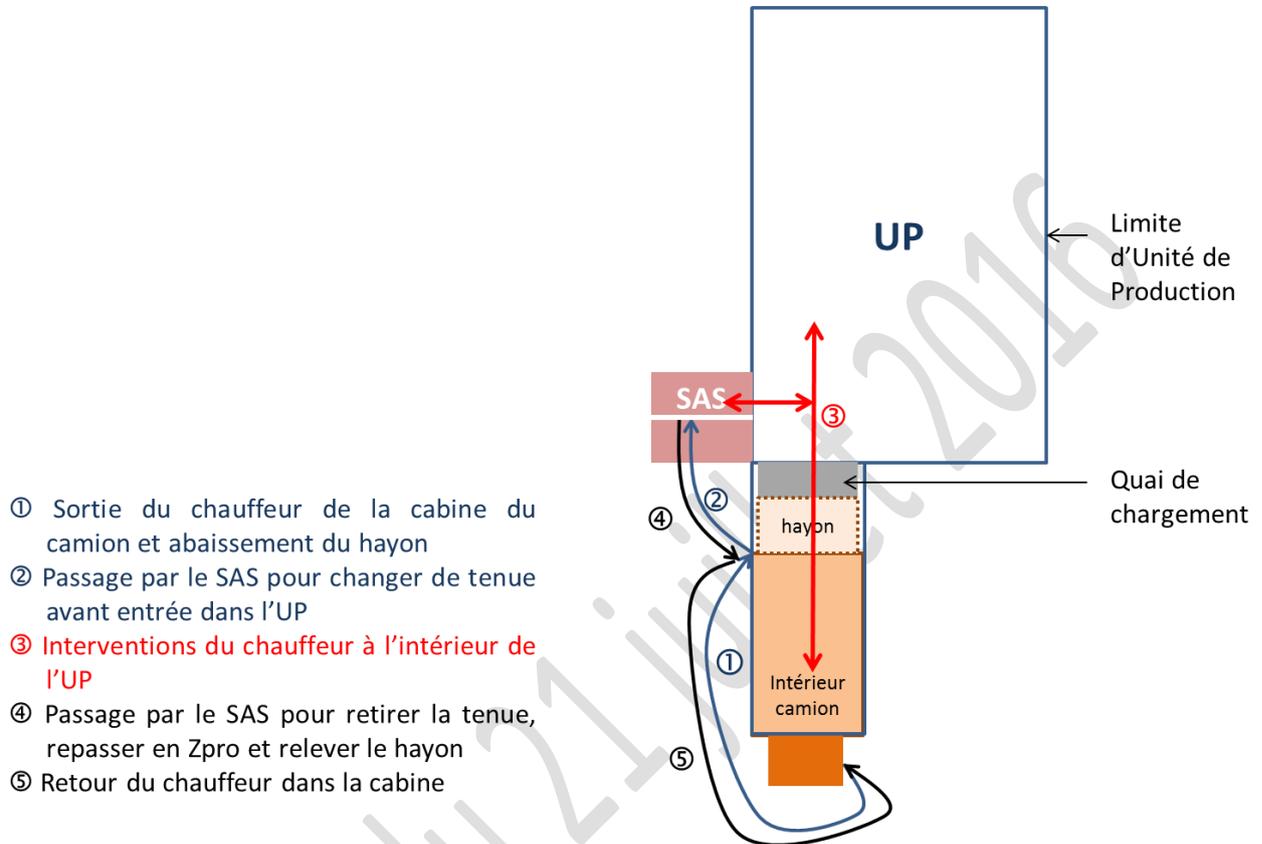
- 1 an pour les lettres de voiture permettant d'identifier les chargements
- 6 mois pour les enregistrements liés à la mise en œuvre du plan de biosécurité et d'hygiène.

pour pouvoir être mis à la disposition des autorités compétentes qui en feraient la demande.

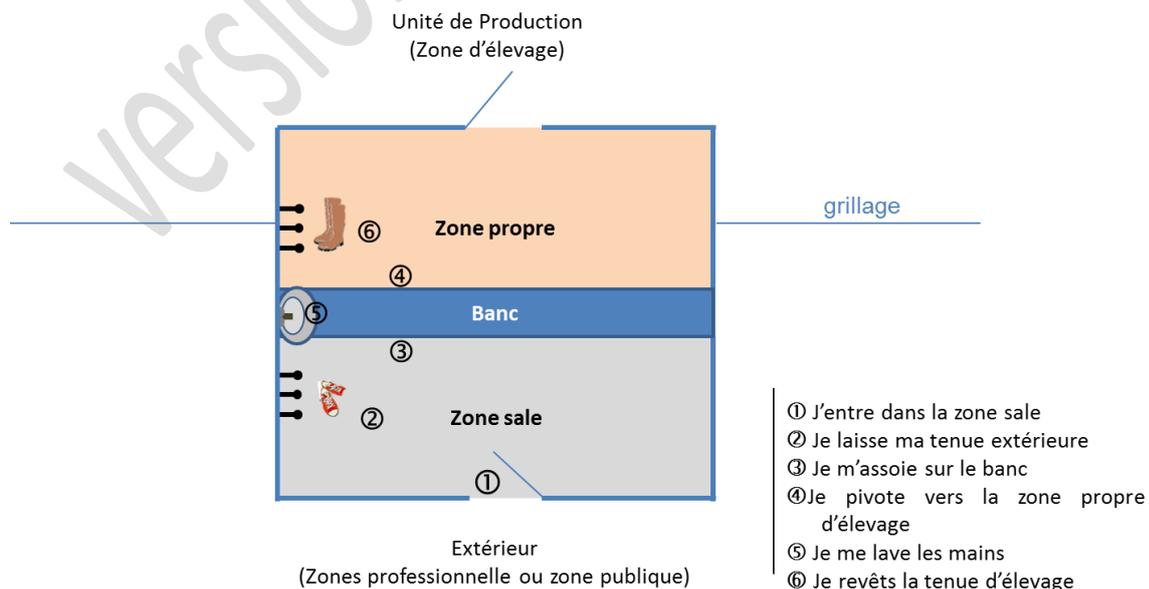
Il est cependant recommandé de conserver les enregistrements un an pour les opérations les plus fréquentes (quotidiennes, hebdomadaires ou mensuelles).

Annexe 1 - Intervention en UP

Annexe 1.1 - Schéma d'intervention d'un chauffeur lors des mises en place et enlèvement d'animaux



Annexe 1.2 – Exemple d'utilisation d'un SAS 2 zones



Annexe 2 : Plan de nettoyage et désinfection en abattoir et au dépôt des caisses, containers et camions de transport

Objectif

Décontaminer les caisses, containers et camions ayant transporté des palmipèdes vivants vers l'abattoir ou vers une autre exploitation avant leur départ vers des élevages, en particulier dans le cadre de la prévention de l'influenza aviaire.

Préconisations générales

EAU

L'eau doit être de qualité microbiologique garantie pour les étapes de lavage.

L'eau utilisée pour les étapes de rinçage et de désinfection ne doit pas être :

- De l'eau de surface,
- De l'eau pluviale,
- De l'eau recyclée

A moins d'avoir subi un traitement chimique ou thermique d'assainissement. Attention, une filtration (seule) n'est pas considérée comme un traitement assainissant.

Il est recommandé d'utiliser de l'eau chaude, en particulier si c'est recommandé par le fabricant de produits détergents/désinfectants (bien lire les notices techniques des produits de nettoyage et désinfection avant utilisation).

L'eau chaude, avec une température idéalement comprise entre 55 – 70°C, permet en effet une meilleure efficacité des opérations de nettoyage et désinfection.

Attention toutefois à la sécurité des opérateurs lors de la manipulation d'eau à haute température.

AIRE DE LAVAGE

L'accès à l'aire de lavage doit être bien indiqué. L'aire de lavage doit être propre et bien entretenue. Elle est de préférence équipée d'un système de distribution d'eau et de produits de nettoyage (hors gel, pour préserver le matériel à des températures négatives).

L'aire de lavage doit permettre l'évacuation des liquides de lavage et leur récupération pour être traités selon les réglementations en vigueur (cf. arrêté ICPE du 30 avril 2004, rubrique 2210).

Tout doit être mis en œuvre pour limiter les contaminations croisées sur l'aire de lavage.

En outre, le sens de circulation sur l'aire de lavage doit respecter la marche en avant en allant du secteur sale vers le secteur propre.

PRODUITS DE NETTOYAGE ET DESINFECTION

Il est important de bien respecter la fiche produit concernant les concentrations à appliquer et de se renseigner auprès des fournisseurs sur les concentrations à utiliser en fonction des surfaces à traiter.

Afin d'adapter la quantité de produit dilué à utiliser, il faut calculer la surface développée d'une caisse et du plateau du camion selon le matériel et les véhicules.

La réglementation qui s'applique au nettoyage des camions et caisses est celle de l'élevage et non celle de l'abattoir liée à l'hygiène alimentaire.

Ainsi les produits désinfectants à utiliser sont spécifiques et plus adaptés. L'efficacité de certains produits désinfectants est amoindrie par le rinçage après la désinfection. Pour ce type de produits aucun rinçage ne doit être réalisé après la désinfection des contenants : caisses, containers (attention, un rinçage est possible pour les camions).

⇒ **Il est nécessaire de se reporter à la notice d'utilisation du produit pour vérifier si le rinçage est préconisé ou non.**

DETERGENT

Lorsqu'on utilise un détergent neutre ou alcalin et il est préférable de réaliser des tests pour vérifier que le produit est non corrosif.

Il est important de respecter les temps de contact et concentration du produit, comme indiqué sur la fiche technique du produit utilisé. Les valeurs de temps de contact et de concentration sont notées et à disposition de l'utilisateur.

Lors de l'étape de nettoyage, une action mécanique est nécessaire, soit grâce à une pression suffisante de l'eau, ou de préférence avec un brossage.

DESINFECTANT

Le désinfectant doit être homologué bactéricide (salmonelles notamment), virucide et fongicide selon les normes réglementaires en vigueur.

Le respect des concentrations est fondamental. A noter en cas d'utilisation à basse température (<10°C), il est impératif de se reporter à la fiche technique du fabricant du produit.

Il est précisé sur la notice d'utilisation du produit s'il est nécessaire ou non de procéder à un rinçage.

Voir la liste de tous les produits agréés en Annexe de la NS du 29/02.

APPLICATION SOUS FORME DE MOUSSE

Il est préférable d'utiliser les produits sous forme de mousse. La mousse apporte une adhérence supérieure (temps de contact), une meilleure pénétration, une rapidité d'application et une meilleure visualisation des surfaces traitées. Cette forme d'application du produit est donc recommandée.

Préconisations spécifiques concernant les caisses et containers :

SYSTEME DE LAVAGE DES CAISSES

Les systèmes de lavage de caisses doivent utiliser de l'eau potable ou traitée à minima pour les étapes de rinçage et de désinfection (voir paragraphe sur l'eau).

Si de l'eau recyclée est utilisée pour les étapes de pré trempage ou lavage, il est nécessaire de la filtrer pour s'assurer qu'elle soit la plus propre possible et de qualité microbiologique garantie. Un traitement thermique ou chimique d'assainissement est également recommandé lors de ces étapes.

Les systèmes de lavage de caisses doivent, idéalement et si c'est possible, être équipés de systèmes à contre-courant et doivent si possible, utiliser de l'eau chaude (selon les préconisations des notices techniques des produits de nettoyage et désinfection).

REMARQUES CONCERNANT LES CAISSES ET CONTAINERS

Toutes les caisses doivent être déchargées sur un secteur sale spécifique, nettoyées et désinfectées, y compris les caisses restées vides pendant le transport.

Il est préconisé de dépiler les caisses pour les nettoyer, dans la mesure du possible.

Il est nécessaire de s'assurer que toutes les faces des caisses et containers, intérieures et extérieures, ont bien été nettoyées et désinfectées. Un contrôle visuel au minimum est indispensable (voir ci-dessous), en vérifiant notamment sur les parties creuses des containers.

Les piles de caisses propres sont stockées sur un secteur propre spécifique.

Préconisations concernant les camions :

Pour le lavage, il est nécessaire de commencer par l'extérieur, du haut vers le bas et de l'avant vers l'arrière, puis l'intérieur (haut vers bas, avant vers arrière également). Pour le détergent seulement, il est recommandé une application du bas vers le haut.

L'intérieur de la cabine du chauffeur doit être également entretenu de façon régulière (à minima une fois par semaine).

Les protocoles suivants (protocole rapide et approfondi) sont à effectuer à l'abattoir ou dans les dépôts, quand le camion a été entièrement vidé de ses animaux et avant un nouveau passage dans les élevages. Il ne s'applique pas entre deux élevages ou entre deux abattoirs (enlèvements / livraisons multiples).

Protocole « rapide », à effectuer entre deux chargements

- Élimination des grosses souillures sur le camion.
- Lavage à l'eau de l'extérieur et de l'intérieur du camion (hors cabine), avec éventuellement un détergent.
- Désinfection - Etape réalisée par un personnel formé et équipé de ses EPI (Equipement de Protection Individuelle) si opération réalisée manuellement.

Le protocole approfondi, à effectuer systématiquement* entre 2 chargements de PAG, gras ou reproducteurs, est le suivant :

ETAPE	METHODE
1. Elimination des grosses Souillures (facultatif si nettoyage à haute ou moyenne pression en étape 2 ou un pré-trempage)	enlever toutes les grosses souillures avec des moyens appropriés (par exemple gratter, broser à sec les extérieurs, le dessous...) et les éliminer.
2. Nettoyage de l'extérieur	Pulvérisation de détergent au canon à mousse ou à la pompe en position basse pression (20 à 40 bars) à une distance qui évite la production d'aérosols ; laisser agir au moins 10 minutes (à adapter en fonction des recommandations du fabricant) ; puis lavage à moyenne ou haute pression - eau chaude généralement recommandée
3. Rinçage de l'extérieur	Pulvérisation d'eau à la pompe en position basse ou haute pression (attention toutefois aux projections) ; travailler de haut en bas ; insister sur les roues, garde boues, dessous... ; laisser s'égoutter
4. Rinçage de la zone de lavage	Rincer la zone de lavage pour éliminer les souillures
5. Contrôle visuel (et contrôle possible avec un support de couleur blanche : papier, mouchoir, ..., pour voir le changement de couleur)	Si le contrôle est non satisfaisant, recommencer les opérations de nettoyage (<u>voir détails en annexe 3</u>).
6. Désinfection de l'extérieur	Etape réalisée par un personnel formé et équipé de ses EPI si opération réalisée manuellement. Pulvérisation de désinfectant à la pompe en position basse pression ; travailler de haut en bas ; insister sur les roues, garde boues, dessous...
7. Séchage	Séchage à l'air libre du véhicule – le laisser le temps nécessaire pour que le camion soit sec avant rechargement des volailles.
8. Inspection	Inspection visuelle et enregistrement/certification si requis.

* A l'exception du point 7 qui doit être réalisé au moins une fois par semaine.

Version

ANNEXE 3 : Plan de contrôle des opérations de nettoyage et de désinfection des camions et caisses de transport de vif.

Contrôle visuel systématique des caisses et des camions

Les contrôles visuels sont réalisés systématiquement, après les opérations de nettoyage et désinfection, avant le rechargement de nouvelles volailles (vérification obligatoire à l'abattoir, dans les dépôts et dans les stations de lavage).

La méthode de validation rapide proposée est aussi facilement applicable par l'éleveur à l'arrivée du camion.

1. vérification visuelle des caisses
2. Noter l'état des caisses selon les deux modalités proposées ci-dessous :

Appréciation	Observations effectuées
Bon	Absence totale de résidus de fientes ou de souillures apparentes
Mauvais	Présence de déchets organiques (résidus de fientes)

3. Si l'état est mauvais sur une caisse ou plus il est nécessaire de refaire le nettoyage et la désinfection de chaque lot de caisses

⇒ **L'enregistrement de ces contrôles (obligatoirement avant le départ du camion et éventuellement à l'arrivée à l'élevage) est fortement recommandé et doit être intégré au plan de maîtrise sanitaire de l'entreprise.**

A noter que le contrôle visuel peut être complété en passant du papier blanc sur les surfaces nettoyées.

Contrôle périodique par boîte de contact du nettoyage et désinfection

Principe :

Utilisation de boîtes contact ou de lames de contact - prendre la méthode la plus adaptée à la surface à contrôler - pour la recherche de streptocoques fécaux ou entérocoques ou flore totale. Ce type de boîte / lame est extrêmement discriminant et permet de se faire une idée précise de la qualité d'un lavage/désinfection. . Elles sont en général utilisées selon un schéma précis d'application de façon à pouvoir effectuer des comparaisons.

Les boîtes/lames contact sont conservées au réfrigérateur (+2 à +4°C) avant utilisation. On applique la boîte contact pendant 10 secondes sur la surface à contrôler selon le plan prévu. Les boîtes/lames sont ensuite refermées et conservées au réfrigérateur. Transport en glacière jusqu'au laboratoire sous 24 heures.

Au minimum, cinq prélèvements sont réalisés :

- L'intérieur de deux caisses ;
- L'extérieur de deux caisses ;
- Le plateau du camion (après rechargement des caisses propres, au passage des roulants).

L'entreprise peut procéder à un contrôle plus important si elle le souhaite.

⇒ **Le contrôle est considéré comme non-conforme si un prélèvement ou plus est non-conforme.**

Légende :

- Correct : vert
- A améliorer : orange → non conforme
- Mauvais : rouge → non conforme

Lieu de prélèvement	N°	Nombre de colonies par boîte		
		0 à 50	51 à 100	> 100
Intérieur Caisse 1	1			
Intérieur Caisse 2	2			
Extérieur Caisse 1	3			
Extérieur Caisse 2	4			
Plateau camion 1 (après rechargement des caisses propres, au passage des roulants*)	5			

*les roulants sont les chariots qui transportent les caisses.

Fréquence et mesures correctives :

Ces contrôles sont effectués en abattoir (ou autre lieu, si le camion n'est pas nettoyé et désinfecté en abattoir) au moins une fois par jour au démarrage (pendant une semaine), de manière aléatoire sur un camion du parc, puis une fois par semaine en fonction des résultats des boîtes/lames (choisir aléatoirement le jour de la semaine et le camion à contrôler).

Si un résultat est « mauvais », il faut alors revoir le protocole de nettoyage et de désinfection et intensifier les contrôles jusqu'à retour à une efficacité recherchée. Un résultat « à améliorer » doit également alerter l'entreprise et l'amener à surveiller ou rectifier sa procédure de nettoyage et désinfection.

ANNEXE 4 : Les EPI à utiliser pour la désinfection

Se conformer dans tous les cas à la fiche produit du fournisseur.

Masques à cartouche

Il existe plus de 400 000 composés chimiques gazeux. Ces mélanges gazeux sont répertoriés et regroupés selon 5 grandes classes qui correspondent aux différents types de protections appropriées : A,B,E et K. Ils regroupent environ 98 % des atmosphères rencontrées.

Afin d'être repérées au premier coup d'œil, le type de gaz et l'épaisseur du filtre sont indiqués sur chaque cartouche filtrante selon les codes couleur suivants :

AX	Gaz et vapeurs organiques (point d'ébullition < 65° C)	CO	Monoxyde de carbone
A	Gaz et vapeurs organiques (point d'ébullition > 65° C)	Hg	Vapeurs de mercure
B	Gaz et vapeurs inorganiques (sauf CO)	No	Vapeurs nitreuses
E	Gaz acides, anhydrite sulfureux		Iode radioactif et composés
K	Ammoniac et composés organiques aminés		Particules, poussières et aérosols (P1, P2 ou P3)



Bottes et vêtements
normalisés aux
éclaboussures de produits
chimiques – EN 465 (1995)



Gants de protection contre les produits
chimiques et les micro-organismes - EN
374 (2003)



GLOSSAIRE

Ces définitions figurent notamment dans les règlements européens 178/2002, 853/2004 et dans les autres textes réglementaires (ex: arrêté du 08 février 2016)

A

- Action corrective : action entreprise pour éliminer les causes d'une non-conformité, d'un défaut ou de tout autre événement indésirable existant, pour empêcher leur renouvellement.
- Action préventive : action entreprise pour éliminer les causes d'une non-conformité, d'un défaut ou de tout autre événement indésirable potentiel pour empêcher qu'ils ne surviennent.
- Anomalie : constat de pratiques non conformes au plan de biosécurité et de la mise en œuvre de la procédure décrite. Ce dysfonctionnement détecté peut être considéré comme grave de conséquences, que ce soit sur du transport occasionnel ou du récurrent car il engendrera des risques, vis-à-vis de :
 - Etre un vecteur de contamination.
 - Porter atteinte à la filière.
 - La satisfaction du client.
 - Sur les règles de biosécurité.
- Autocontrôle : contrôle par l'exécutant lui-même du travail qu'il a accompli, suivant des règles spécifiées.

B

- Biosécurité : mesures visant à empêcher l'introduction des agents pathogènes dans les exploitations de volailles et en limiter le risque de diffusion à l'intérieur des exploitations et vers d'autres exploitations
- Bonne pratique d'hygiène (BPH) : action élémentaire, en conformité avec des instructions précises, qui permet d'assurer un bon respect des conditions d'hygiène exigées pour la préservation de la salubrité et de la sécurité des denrées.
- Bonne pratique d'hygiène documentée (BPHD) : bonne pratique d'hygiène qui donne lieu à un enregistrement du bon respect de sa mise en œuvre et/ou de la périodicité à laquelle elle a été mise en œuvre ainsi que des actions correctives mises en place.

D

- Désinfection : destruction au moyen d'agents chimiques ou de méthodes physiques du nombre de micro-organismes présents dans l'environnement jusqu'à l'obtention d'un niveau ne risquant pas de compromettre la biosécurité

E

- Effluents : déjections liquides ou solides, les fumiers, les eaux de pluie qui ruissellent sur les aires découvertes accessibles aux animaux, les eaux usées et les jus (d'ensilage par exemple) issus de l'activité d'élevage et des annexes: d'après l'Arrêté du 27/12/2013

- Enregistrement : document qui fournit des preuves tangibles des activités effectuées ou des résultats obtenus.
- EPI : Equipement de protection individuel (Bottes, masques, blouses jetables ou non....)

F

- Futur repro : jeune palmipède élevé pour la reproduction

G

- GRAS : canard ou oie gavé

I

- Instruction de travail : manière spécifiée d'accomplir une tâche (manière documentée)
- Intrants : ce qui rentre dans un système d'élevage (animaux, produits, aliment, gaz, eau, litière...)
- Limite critique : critère qui distingue l'acceptabilité de la non acceptabilité.

M

Micro-organismes les bactéries, les virus, les levures, les moisissures, les algues, les protozoaires parasites.

N

- Nettoyage : enlèvement des souillures, de la saleté, de la graisse ou de toute matière indésirable.
- Non-conformité relative au nettoyage/désinfection : résultat obtenu une fois que l'on considère avoir mis en œuvre la procédure de nettoyage et désinfection et que l'étape de contrôle ne satisfait pas aux exigences établies, tant en terme d'exigences réglementaires, internes ou vis-à-vis du client.

P

- PAG : canard ou oie prêt-à-gaver
- Plan de nettoyage : ensemble des procédures et instructions décrivant les méthodes et moyens à mettre en œuvre pour effectuer les opérations unitaires de nettoyage.

R

Reproducteur : palmipède des étages sélection et multiplication produisant des œufs à couver d'oisons ou canetons

S

- Site d'exploitation : regroupe la zone professionnelle et ses Unités de Production. Une entité juridique (exploitation) peut comporter plusieurs sites d'exploitation.
- Statut sanitaire : niveau de contamination d'un lot d'animaux. Un lot de même statut sanitaire est constitué d'animaux élevés dans les mêmes conditions.

- Surveiller : Procéder à une série programmée d'observations ou de mesures des paramètres de maîtrise (indicateurs) afin d'apprécier si le critère est maîtrisé.

S

- Température réglementaire de conservation : la réglementation définit pour chaque type de denrée des températures à respecter pour assurer la conservation des denrées.
- Tenue de travail : ensemble des vêtements, chaussures, coiffure, et accessoires portés par le personnel pour l'exécution d'une activité.

U

- Unité de production (UP) : toute partie d'une exploitation qui se trouve complètement indépendante de toute autre unité du même établissement en ce qui concerne sa localisation et les activités routinières de gestion des volailles ou autres oiseaux captifs qui y sont détenus. On y effectue le travail d'élevage à proprement parler.

V

- Valeur cible : critère plus contraignant qu'une limite critique utilisé par un opérateur dans le but de réduire le risque de dépasser une limite critique.
- Vérification : application de méthodes, procédures, analyses et autres évaluations, en plus de celles utilisées pour la surveillance, afin de déterminer s'il y a conformité avec le plan HACCP et de s'assurer de l'efficacité du plan
-

Z

- Zone d'élevage : zone regroupant sur un même site toutes les Unités de production d'élevage et/ou de gavage, contiguës ou non, avec leurs annexes (silos d'aliment, fosses à lisier, SAS...).
- Zone de franchissement : zone de passage entre 2 zones (publique et professionnelle, professionnelle et élevage)
- Zone professionnelle : zone de travail (élevage et cultures) de l'exploitation. S'y trouvent le personnel et les véhicules de l'exploitation. Elle est délimitée par une zone de franchissement (parking + aire de lavage) qui permet de passer de la zone publique à la zone professionnelle. Peuvent ainsi y pénétrer toute personne ou véhicule nécessaire à la conduite de l'élevage, dans la mesure où le passage par l'aire de lavage est respecté.
- Zone publique : zone de vie sociale de l'exploitant. Elle est privée mais reste ouverte sur la voie publique. Peuvent s'y trouver la famille de l'exploitant, les visiteurs (ex : vente à la ferme), les acteurs de la vie sociale (facteur, commerçants...) et les animaux domestiques.

Références Réglementaires

Règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux ;

Règlement (CE) n° 1/2005 du Conseil du 22 décembre 2004 relatif à la protection des animaux pendant le transport et les opérations annexes et modifiant les directives 64/432/CEE et 93/119/CE et le règlement (CE) n°1255/97 ;

Code rural et de la pêche maritime, en particulier l'article R. 231-11 ;

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;

Arrêté du 8 février 2016 relatif aux mesures de biosécurité applicables dans les exploitations de volailles et d'autres oiseaux captifs dans le cadre de la prévention contre l'influenza aviaire ;

Version du 21 juillet 2016

Liste des autres guides de bonnes pratiques d'hygiène

Guide des bonnes pratiques d'hygiène en couvoirs de sélection et de multiplication Gallus gallus destinés aux filières chair et ponte, dindes, pintades, palmipèdes à foies gras, canards à rôtir, et cailles de chair ;

Guide des bonnes pratiques d'hygiène en élevage de grands parentaux, futurs reproducteurs et reproducteurs de Gallus gallus destinés aux filières chair et ponte, dindes, pintades, palmipèdes à foies gras, canards à rôtir, et cailles de chair ;

Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP de la fabrication d'aliments composés pour animaux ;

Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP de la Fabrication d'aliments minéraux pour animaux ;

Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP relatif à l'abattage des palmipèdes à foie gras, éviscération dans les tueries, les salles d'abattage agréées et les abattoirs individuels à la ferme agréés ;

Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP relatif à l'abattage des palmipèdes à foie gras, éviscération, découpe et conditionnement des produits crus issus de ces palmipèdes ;

Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP relatif à la transformation de palmipèdes à foie gras dans les ateliers artisanaux et les ateliers à la ferme.