



Circulaire relative à la lutte contre les salmonelles zoonotiques chez les volailles de rente type viande

Référence	PCCB/S2/589616	Date	19/11/2013
Version actuelle	3	Applicable à partir de	Date de publication
Mots clefs	Salmonella – programme de lutte – poulets de chair – dindes d’engraissement – volailles de rente type viande – canards – oies - pintades		

Rédigée par	Approuvée par
Katie Vermeersch, attaché	Herman Diricks, Directeur général

1. But

Cette circulaire donne une description de la lutte contre les salmonelles chez les poulets de chair et les dindes d’engraissement comme imposé par la législation européenne et belge. La circulaire donne également une description des analyses salmonelles qui doivent être effectuées auprès d’autres volailles de rente type viande.

2. Champ d’application

La circulaire s’applique aux exploitations de volailles de rente type viande des espèces poules, dindes, canards, oies et/ou pintades avec une capacité minimale de 200 animaux des espèces et catégories concernées. Le chapitre 5.1 est seulement applicable aux exploitations de poulets de chair et de dindes d’engraissement à l’exception des exploitations qui détiennent seulement des lots pour la vente directe de viande fraîche au consommateur final. Le chapitre 5.2 est applicable aux exploitations de canards, oies et/ou pintades à l’exception des exploitations de faible capacité et le chapitre 5.3 est applicable aux exploitations de poulets de chair et/ou de dindes d’engraissement qui détiennent seulement des lots pour la vente directe de viandes fraîches au consommateur final.

3. Références

3.1. Législation

- AR du 27 avril 2007 relatif à la lutte contre les salmonelles chez les volailles comme modifié ;
- AM du 27 avril 2007 relatif à la lutte contre les salmonelles chez les volailles comme modifié ;
- AR du 17 juin 2013 relatif aux conditions de police sanitaire régissant les échanges intracommunautaires et les importations de volailles et d’œufs à couvrir dans les pays tiers et aux conditions d’autorisation pour les établissements de volailles ;

- Règlement (CE) n° 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur le contrôle des salmonelles et d'autres agents zoonotiques spécifiques présents dans la chaîne alimentaire comme modifié ;
- Règlement (CE) n° 1177/2006 de la Commission du 1^{er} août 2006 mettant en œuvre le Règlement (CE) n° 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences relatives à l'utilisation de méthodes de contrôle spécifiques dans le cadre des programmes nationaux de contrôle de salmonelles chez les volailles ;
- Règlement (UE) n° 200/2012 de la Commission du 8 mars 2012 concernant un objectif de l'Union pour la réduction de la prévalence de *Salmonella enteritidis* et de *Salmonella typhimurium* dans les cheptels de poulets de chair, dont la fixation est prévue au règlement (CE) n° 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil ;
- Règlement (UE) n° 1190/2012 de la Commission du 12 décembre 2012 concernant un objectif de l'Union pour la réduction de la prévalence de *Salmonella Enteritidis* et de *Salmonella Typhimurium* dans les cheptels de dindes, tel que prévu par le règlement (CE) n° 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil.

3.2. Autres

- Vade-mecum pour la détention des volailles et la lutte contre les salmonelles chez les volailles ;
- Circulaire relative aux conditions générales d'autorisation pour la détention des volailles ;
- Plan d'Action Salmonelles 2013.

4. Définitions et abréviations

- Agence : Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire ;
- CERVA: Centre d'Etude et de Recherches Vétérinaires et Agrochimiques ;
- Laboratoire agréé : un laboratoire qui est agréé par l'Agence pour le prélèvement des échantillons spécifiques ou pour l'exécution des analyses spécifiques.
La liste des laboratoires agréés se trouve sur le site web de l'Agence.

5. La lutte contre les salmonelles chez les volailles de rente type viande

5.1. La lutte contre les salmonelles chez les poulets de chair et les dindes d'engraissement

Le programme de lutte chez les poulets de chair et les dindes d'engraissement s'applique à toutes les exploitations comptant au moins 200 poulets de chair ou dindes d'engraissement. Une exception à cette règle s'applique aux exploitations de faible capacité (< 5.000 pièces) qui livrent uniquement de petites quantités de viande fraîche directement au consommateur final (sans intervention de l'abattoir). La description ci-après vaut à la fois pour les poulets de chair et les dindes d'engraissement, sauf mention contraire.

Les échantillons destinés au monitoring sont prélevés chez les poussins d'un jour et au cours des 3 dernières semaines avant l'abattage. Les échantillons peuvent être prélevés par le responsable du troupeau, par le vétérinaire d'exploitation ou par des laboratoires agréés. Le responsable sanitaire du troupeau reste responsable du prélèvement des échantillons. Les résultats obtenus par ces échantillonnages sont mentionnés sur le document ICA (document d'accompagnement des volailles d'abattage).

Chez les poussins d'un jour, l'échantillonnage est effectué au niveau des feuilles de recouvrement des caisses transportées. Cet échantillonnage ne doit pas être effectué si des échantillons ont déjà été prélevés chez les poussins d'un jour dans le couvoir. Les résultats de ces échantillonnages doivent être conservés pendant 5 ans dans l'exploitation avicole. L'échantillonnage et les méthodes d'analyse sont décrits dans le vade-mecum pour la détention de volailles et la lutte contre les Salmonelles chez les volailles.

L'échantillonnage est effectué au cours des 3 dernières semaines avant l'abattage **par poulailler** ou au niveau des exploitations de faible capacité par bande de production (se référer à la circulaire concernant les conditions générales d'autorisation pour la détention de volailles). L'échantillonnage peut être effectué au cours des 6 semaines avant l'abattage dans le cas où :

- les poulets de chair sont conservés plus de 81 jours ou relèvent de la production biologique de volailles de chair ;
- les dindes sont conservées plus de 100 jours ou relèvent de la production biologique de dindes.

On prélève **deux paires de pédisacs**. Pour les troupeaux en libre parcours, les échantillons sont collectés **uniquement dans la zone située à l'intérieur du poulailler**. Tous les pédisacs doivent être regroupés en un échantillon unique. Avant d'enfiler les pédisacs, il convient d'humidifier leur surface au moyen d'eau stérile ou d'un diluant à récupération maximale. **L'utilisation d'eau contenant des agents antimicrobiens ou des désinfectants ajoutés est interdite**. Pour humidifier les pédisacs, il faut verser le liquide à l'intérieur des pédisacs avant de les enfiler. Le diluant peut aussi être appliqué après que les pédisacs aient été enfilés, à l'aide d'un spray ou d'un flacon de lavage. On veillera à ce que toutes les sections d'un poulailler soient représentées de façon proportionnée dans l'échantillonnage. Chaque paire doit couvrir environ 50 % de la surface du poulailler. Une fois l'échantillonnage terminé, les pédisacs sont enlevés avec précaution afin que les matières adhérentes ne s'en détachent pas. Les pédisacs peuvent être retournés pour éviter les pertes. **Les 2 paires de pédisacs sont placées dans un sac ou un pot** et étiquetées. On peut se procurer le matériel nécessaire (sacs ou pots, étiquettes et formulaire d'expédition pour l'échantillonnage) auprès des laboratoires compétents. Le **vétérinaire d'exploitation** peut fournir des explications supplémentaires sur les aspects techniques de cette méthode d'échantillonnage.

Chaque échantillon est accompagné d'un formulaire d'envoi. Sur le formulaire d'envoi, les informations suivantes sont fournies :

- numéro de troupeau ;
- adresse du troupeau ;
- nom du responsable ;
- numéro de poulailler selon le plan de l'exploitation ;
- date de mise en place du lot ;
- date de naissance du lot ;
- identification du vétérinaire d'exploitation ;
- identification de l'échantillonneur (responsable, vétérinaire d'exploitation, laboratoire agréé) ;
- espèce de volailles : poulets ou dindes ;
- catégorie de volailles : volailles de rente ;
- type de volailles : chair ;
- moment de l'analyse : poussins d'un jour, contrôle de sortie ;
- en cas de poussins d'un jour : l'identification du couvoir de provenance, nature du matériel : feuilles de recouvrement ou pédisacs ;
- date d'échantillonnage ;

- signature du responsable.

Seuls des laboratoires accrédités et agréés par l'Agence entrent en considération pour l'analyse ([liste des laboratoires agréés](#)). Les échantillons sont transmis dans les 48 heures pendant les heures d'ouverture à l'un des laboratoires de la liste précitée. Si un échantillon est positif aux *Salmonella*, le sérotype est également déterminé par le CERVA. Les coûts de l'échantillonnage, de la détection de *Salmonella* et du sérotypage sont supportés par le détenteur des volailles.

Le programme de lutte comporte les mesures suivantes :

- 1) Si un lot est positif pour la première fois aux salmonelles zoonotiques, les mesures suivantes sont imposées :
 - il est interdit de traiter le lot avec des produits antimicrobiens pour la lutte contre les salmonelles zoonotiques ;
 - le lot est soumis à un abattage logistique à la fin de la production ;
 - avant la mise en place d'un nouveau lot de volailles, le poulailler est nettoyé et désinfecté en profondeur. Le vide sanitaire nécessaire (au moins jusqu'à ce que le poulailler soit complètement sec) doit être respecté ;
 - après le vide sanitaire nécessaire et avant la mise en place d'un nouveau lot, un hygiénogramme est réalisé par un laboratoire agréé, selon les instructions de l'Agence ;
 - après le vide sanitaire nécessaire et avant la mise en place d'un nouveau lot, un écouvillonnage est réalisé pour les salmonelles par le vétérinaire d'exploitation ou par un laboratoire agréé ;
 - en fonction du résultat de l'hygiénogramme et de l'écouvillonnage, les mesures indiquées dans le tableau ci-dessous se verront imposées. L'échantillonnage est réalisé par DGZ ou ARSIA. Pour chaque plaque, un score est attribué en fonction du nombre d'unités formant une colonie (ufc) présentes sur la plaque. X représente la moyenne de tous les scores attribués aux plaques individuelles :
 - 0 ufc/plaque : score 0
 - 1 à 40 ufc/plaque : score 1
 - 41 à 120 ufc/plaque : score 2
 - 121 à 400 ufc/plaque : score 3
 - plus de 400 ufc/plaque : score 4
 - incalculable : score 5

Mesures à prendre en fonction du score :

RESULTAT HYGIENOGRAMME	RESULTAT ECOUVILLONNAGE	MESURES
$X \leq 1,5$	Négatif aux salmonelles spp.	Pas de mesure
$X \leq 1,5$	Positif aux salmonelles spp.	Analyse bactériologique de l'eau de captage d'eau ; Ecouvillonnage après la prochaine période de vide sanitaire.
$1,5 < X \leq 3,0$	Négatif aux salmonelles spp.	Analyse bactériologique de l'eau de captage d'eau ; Hygiénogramme après la prochaine période de vide sanitaire.

1,5 < X ≤ 3,0	Positif aux salmonelles spp.	Analyse bactériologique de l'eau de captage d'eau ; Hygiénogramme et écouvillonnage après la prochaine période de vide sanitaire.
X > 3,0	Négatif ou positif aux salmonelles spp.	Analyse bactériologique de l'eau de captage d'eau ; Après la prochaine période de vide sanitaire : <ul style="list-style-type: none"> • à faire désinfecter par une firme externe, • hygiénogramme, • écouvillonnage.

- En cas de résultats non-conformes de l'analyse de l'eau, l'utilisation de l'eau provenant du captage est interdite jusqu'à ce que de nouvelles analyses démontrent que cette eau est conforme.

Les modalités techniques des échantillonnages et des analyses sont décrites dans le vade-mecum pour la détention des volailles et la lutte contre les salmonelles chez les volailles.

- 2) Si, pour la deuxième fois consécutive, un lot est positif au même sérotype de salmonelles zoonotiques, les mesures imposées sont les mêmes que celles décrites ci-dessus, ainsi que les mesures suivantes :
 - le poulailler est nettoyé en profondeur. La désinfection du poulailler est réalisée par une firme **externe**. Le vide sanitaire nécessaire (au moins jusqu'à ce que le poulailler soit complètement sec) doit être respecté ;
 - si on fait appel à une firme externe pour le chargement, le chargement est effectué comme dernière activité de la journée;
- 3) Si un lot est positif pour la troisième fois consécutive, toutes les mesures décrites ci-dessus se voient imposées et le responsable doit faire guider son exploitation par le vétérinaire d'exploitation. La guidance se compose au minimum :
 - d'un examen épidémiologique en vue d'identifier la source de contamination,
 - d'une optimisation de la biosécurité et de l'hygiène.

Un protocole pour l'examen épidémiologique et une check-list pour l'optimisation de la biosécurité et de l'hygiène sont rédigés dans le Plan d'Action Salmonelles.

À chaque fois qu'un lot est positif aux salmonelles, vous recevrez par courrier une confirmation de l'Agence. Les mesures à prendre seront à nouveau énumérées dans ce courrier. Afin de limiter l'impact sur le processus de production, nous avons opté pour des mesures qui ne compromettent pas la mise en place d'un nouveau lot. Vu le court laps de temps entre l'annonce du résultat et la mise en place du prochain lot, il est possible que le courrier de l'Agence ne vous parvienne qu'au moment où le prochain lot aura déjà été mis en place. C'est alors à vous, lors de la mise en place d'un prochain lot, de prendre vos responsabilités et d'appliquer les mesures précitées. L'Agence contrôlera de manière aléatoire le suivi des mesures imposées.

Pour les mesures préventives dans la lutte contre les salmonelles, les mesures structurelles et de fonctionnement figurant dans les conditions générales d'autorisation pour la détention de volailles constituent une base importante. On peut retrouver ces conditions dans la circulaire relative aux conditions générales d'autorisation pour la détention des volailles.

5.2. La lutte contre les salmonelles chez les autres espèces de volailles de rente

Chez les canards, oies et pintades, un contrôle sur la présence de salmonelles est effectué au cours des 3 dernières semaines avant l'abattage et ce de la même manière que pour les poulets de chair et dindes d'engraissement. Les résultats des analyses effectuées sont communiqués au maillon suivant de la chaîne alimentaire. S'il s'avère que le maillon suivant est l'abattoir, les résultats doivent se trouver sur le document ICA. Le destinataire de ces résultats les conserve pendant 5 ans.

En cas de résultats positifs, la mesure suivante prévaut :

- il est interdit de traiter les volailles avec des moyens antimicrobiens dans le but de lutter contre les salmonelles zoonotiques.

5.3. La lutte contre les salmonelles dans les exploitations avec vente directe de viande

Les exploitations de volailles de rente avec poulets de chair et/ou dindes d'engraissement et qui vendent directement de la viande au consommateur final ne doivent pas répondre aux règles énoncées dans le chapitre 5.1. Cependant, afin de garantir la sécurité des produits en matière de Salmonelles, des analyses sur la présence de Salmonelles doivent être effectuées 2 fois par an sur tous les lots ou bandes de production présents (voir circulaire concernant les conditions d'autorisation de détention de volailles) avec des animaux de minimum 3 semaines. Les analyses sont effectuées au niveau du lot (1 analyse par bande de production présente). Le responsable peut également faire appel au vétérinaire d'exploitation ou à un laboratoire agréé pour la mise en œuvre de l'échantillonnage. Les résultats de toutes les analyses sont communiqués au prochain maillon de la chaîne. Le destinataire de ces résultats les conserve pendant 5 ans.

Si les Salmonelles Enteritidis ou Salmonelles Typhimurium sont retrouvées dans un lot ou une bande de production, les mesures suivantes doivent être appliquées :

- avant d'introduire de nouvelles volailles dans les poulaillers concernés, les mesures suivantes doivent être remplies :
 - les poulaillers ont été complètement vidés ;
 - les poulaillers ont été nettoyés et désinfectés ;
 - les poulaillers ont été complètement séchés ;
 - après le séchage, une analyse est effectuée par le vétérinaire d'exploitation sur la présence des Salmonelles zoonotiques ;
 - si l'analyse reprise ci-dessus est positive aux Salmonella Enteritidis ou Salmonella Typhimurium, une analyse bactériologique est effectuée sur l'eau de captage par le vétérinaire d'exploitation ou un laboratoire agréé. En cas d'un résultat non-conforme, l'eau de captage n'est plus utilisée jusqu'à ce que de nouvelles analyses démontrent que l'eau est conforme;
- le lot ou la bande de production suivant le lot ou la bande de production positif(ve) est contrôlé(e) sur la présence de Salmonelles dans les 3 semaines avant l'abattage du premier animal provenant du lot ou de la bande de production.
- Les méthodes d'échantillonnage et analyses sont décrites dans le vade-mecum pour la détention des volailles et la lutte contre les Salmonelles chez les volailles.

6. Annexes

Pas d'application.

7. Aperçu des révisions

Aperçu des révisions de la circulaire		
Version	Applicable à partir de	Raisons et ampleur de la révision
2	10/01/2011	<ul style="list-style-type: none">• L'énumération des laboratoires agréés a été remplacée par un lien vers un tableau de la DG Labo.• La mise en page a été revue.
3	Date de publication	<ul style="list-style-type: none">• Suppression des références à la qualification sanitaire ;• Ajout du monitoring chez les canards, oies et pintades ;• Ajout du monitoring et mesures aux exploitations avec dindes d'engraissement et poulets de chair qui fournissent directement de la viande au consommateur final ;• Quelques petites adaptations dues à la parution du Règ (UE) n°200/2012.