



### Circulaire relative :

- au critère d'hygiène des procédés *Salmonella* spp. applicable aux carcasses de poulets de chair et de dindes ;
- au critère de sécurité alimentaire *Salmonella enteritidis/Salmonella typhimurium* applicable aux viandes fraîches de volaille ;
- à la possibilité d'assouplissement de la fréquence d'échantillonnage pour les « petits abattoirs » et les « petits ateliers de découpe » de volaille.

Référence	PCCB/S3/823823	Date	18/06/2015
Version actuelle	2.2	Applicable à partir de	Date de publication
Mots clés	abattoirs et ateliers de découpe de volaille - autocontrôle microbiologique – critère d'hygiène des procédés <i>Salmonella</i> spp. - critère de sécurité alimentaire <i>Salmonella enteritidis/Salmonella typhimurium</i> – échantillonnages – assouplissement petits établissements		

Rédigé par	Approuvé par
Wits, Julie, attaché	Lefevre, Vicky, Directeur général

## 1. But

Le but de la présente circulaire est d'attirer l'attention des exploitants des abattoirs et des ateliers de découpe de volaille sur :

- Le critère d'hygiène des procédés *Salmonella* spp. :  $n = 50$ ,  $c = 5$  ;
- le critère de sécurité alimentaire *Salmonella enteritidis/Salmonella typhimurium* (S.e./S.t) : absence dans 25 grammes de viande fraîche de volaille ;
- les conditions nationales pour appliquer la possibilité d'assouplissement offerte par le Règlement (CE) No 2073/2005 aux Etats membres en ce qui concerne la fréquence des analyses salmonelles pour les « petits abattoirs » et les « petits ateliers de découpe » de volaille.

## 2. Champ d'application

Recherche des salmonelles sur les carcasses et viandes fraîches de volaille lors de l'autocontrôle microbiologique réalisé par les exploitants des établissements.

## 3. Références

### 3.1. Législation

Règlement (CE) No 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, annexe I (version consolidée).

Règlement (UE) No 1086/2011 de la Commission du 27 octobre 2011 modifiant l'annexe II du Règlement (CE) No 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil et l'annexe I du Règlement (CE) No 2073/2005 de la Commission en ce qui concerne les salmonelles dans les viandes fraîches de volaille.

Règlement (UE) No 209/2013 de la Commission du 11 mars 2013 modifiant le Règlement (CE) No 2073/2005 en ce qui concerne les critères microbiologiques applicables aux germes et les règles d'échantillonnage applicables aux carcasses de volailles et à la viande fraîche de volaille.

### 3.2. Autres

Avis scientifique<sup>1</sup> du 7 octobre 2010 de l'Autorité européenne de Sécurité des Aliments (EFSA) sur le monitoring et l'évaluation du risque pour la santé publique des souches « *Salmonella typhimurium-like* ».

## 4. Définitions et abréviations

Petit abattoir volaille : abattoir abattant maximum 1.000.000 de poulets de chair par an ; en cas d'abattage de dindes, le taux de conversion suivant est appliqué : 1 dinde = 3 poulets de chair.

Petit atelier de découpe volaille : atelier de découpe découpant maximum 10 tonnes de viandes de volaille par semaine.

S.e./S.t : *Salmonella enteritidis*/*Salmonella typhimurium*<sup>2</sup>.

## 5. Critères microbiologiques « *Salmonella* » applicables aux carcasses et aux viandes fraîches de volaille

### 5.1. Critère d'hygiène des procédés *Salmonella spp.*

#### 5.1.1. principe

Chez les volailles (poulets de chair et dindes), seul le paramètre *Salmonella spp.* est actuellement défini réglementairement comme critère d'hygiène des procédés devant être respecté dans l'autocontrôle microbiologique relatif à l'abattage.

Rem. : Aucun critère réglementaire n'a pour l'instant été défini pour les espèces autres que les poulets de chair et les dindes mais les opérateurs concernés ne sont pas dispensés de réaliser des analyses microbiologiques dans le cadre de leur système d'autocontrôle basé sur l'HACCP.

<sup>1</sup> Scientific Opinion on monitoring and assessment of the public health risk of "*Salmonella Typhimurium-like*" strains, European Food Safety Authority (EFSA): [www.efsa.europa.eu](http://www.efsa.europa.eu)

<sup>2</sup> souches monophasiques formule antigénique 1,4,[5],12:i- includes

### **5.1.2. application de l'assouplissement pour les « petits abattoirs »**

Le Règlement (CE) No 2073/2005 prévoit dans son annexe I, chapitre 2, point 2.1.5 une fréquence d'échantillonnage minimale en ce qui concerne les analyses salmonelles sur les carcasses de poulets de chair et de dindes : 5 échantillons (composés chacun de 3 peaux de cou) par semaine.

D'autre part, ce règlement prévoit dans son annexe I, chapitre 3, point 3.2., dernier alinéa, que les petits abattoirs peuvent être dispensés de l'obligation d'observer ces fréquences lorsque cette dispense est justifiée par une analyse des risques et autorisée de ce fait par les autorités compétentes.

L' AFSCA, autorité compétente belge, est arrivée à la conclusion que les petits abattoirs peuvent bénéficier de la possibilité d'assouplissement de la fréquence d'échantillonnage définie réglementairement si les conditions définies plus bas sont remplies (voir point 5.3.1.).

### **5.2. Critère de sécurité alimentaire '*Salmonella enteritidis*/*Salmonella typhimurium* : absence dans 25 grammes de viande fraîche de volaille'**

Les objectifs de réduction de la prévalence dans la production primaire de volaille étant concentrés sur les deux sérotypes de salmonelles qui présentent le risque le plus important pour la santé publique, à savoir *S.e./S.t.*, le critère ne s'appliquera qu'à ces sérotypes de salmonelles et ce afin d'éviter des répercussions économiques disproportionnées pour le secteur par rapport au bénéfice pour la santé publique.

Pour limiter les coûts relatifs à l'introduction du critère de sécurité alimentaire, les échantillons de peaux de cou prélevés et analysés pour s'assurer du respect du critère d'hygiène des procédés réglementaire servent également à vérifier le respect du critère *S.e./S.t.* : absence dans 25 grammes de viande fraîche de volaille. Lorsque la présence de *Salmonella spp.* est détectée, les isolats doivent être sérotypés pour *S.e./S.t.*

Il est à remarquer que, tandis que le critère d'hygiène des procédés ne s'applique qu'aux carcasses de poulets de chair et des dindes, le critère de sécurité alimentaire s'applique aussi aux viandes découpées. De plus, il ne s'applique pas uniquement aux viandes de poulets de chair et des dindes, mais aussi aux viandes provenant de cheptels reproducteurs de *Gallus gallus* et de poules pondeuses. Ceci a pour résultat que, pour ces types de volaille, dans les ateliers de découpe des échantillons doivent être prélevés et analysés dans le but de vérifier le respect du critère de sécurité alimentaire.

### **5.3. Approche pratique**

#### **5.3.1. méthode et fréquence d'échantillonnage**

##### **5.3.1.1. *principe de base***

Pour la recherche des salmonelles dans les abattoirs de volaille, au moins une fois par semaine, les peaux de cou de minimum 15 carcasses doivent être prélevées : 3 carcasses par lot et 5 lots doivent être échantillonnés de manière aléatoire au cours d'une journée d'abattage. Le jour d'échantillonnage doit être modifié chaque semaine de manière à ce que chaque jour d'abattage soit couvert. Le règlement mentionne par ailleurs explicitement que les abattoirs doivent inclure dans leurs plans

d'échantillonnage des carcasses de volaille provenant de cheptels dont le statut salmonelles n'est pas connu ou dont le statut au regard de *S.e./S.t.* est positif. Il est clair que la proportion d'échantillons de carcasses provenant de cheptels positifs pour *S.e./S.t.* parmi l'ensemble des échantillons doit être au minimum égale à la proportion de lots positifs parmi l'ensemble des lots abattus. L'évaluation des ICA soutiendra la gestion proactive des échantillonnages.

Dans les ateliers de découpe de volaille, la même fréquence d'échantillonnage s'applique : 5 échantillons par semaine prélevés sur un même lot. Les ateliers de découpe adjacents à un abattoir ne découpant que des carcasses de volailles provenant de cet abattoir peuvent utiliser les résultats des analyses effectuées par celui-ci et peuvent donc être dispensés de l'échantillonnage Salmonelles.

Un morceau d'environ 10g de peau de cou doit être prélevé sur chaque carcasse ; les peaux de cou de 3 carcasses d'un même lot sont groupées pour former 1 échantillon. Ce procédé est répété 5 fois de manière à obtenir au final avec les 5 lots 5 échantillons d'au moins 25g. Les prélèvements doivent être effectués en fin de chaîne d'abattage après le ressuage.

Dans les ateliers de découpe, les prélèvements (cinq échantillons d'au moins 25g) sont effectués prioritairement sur les carcasses entières de volaille comportant la peau du cou mais aussi sur des morceaux avec peau et/ou sans peau (choix fondé sur le risque). Si la quantité de peau n'est pas suffisante pour obtenir 25g, une fine tranche de la surface de la viande peut être prélevée.

La fréquence des prélèvements et des analyses pour la recherche de salmonelles peut être réduite à un intervalle de 15 jours, pour autant que des résultats satisfaisants aient été obtenus pendant 30 semaines consécutives. En cas de résultats insatisfaisants : voir point 5.3.5..

#### **5.3.1.2. assouplissement** (voir annexe 1)

Les abattoirs de volaille abattant 1.000.000 de poulets de chair ou moins par an peuvent bénéficier immédiatement d'une fréquence assouplie si les conditions ci-dessous sont remplies. Les assouplissements sont aussi applicables en cas d'abattage de dindes, tout en tenant compte du taux de conversion suivant : 1 dinde = 3 poulets de chair.

Les conditions sont :

- l'abattoir a des résultats favorables (ou favorables avec remarques) pour les inspections portant sur les scopes infrastructure, installation et hygiène, autocontrôle, traçabilité et notification obligatoire ;
- les résultats des 50 derniers échantillons étaient satisfaisants.

La fréquence assouplie consiste en un échantillonnage (= 5 échantillons de 25g) par mois pour les abattoirs abattant plus de 150.000 jusqu'à 1.000.000 de poulets de chair par an, un échantillonnage par trimestre pour les abattoirs abattant plus de 10.000 jusqu'à 150.000 poulets de chair par an ou un échantillonnage par semestre pour les abattoirs abattant jusqu'à 10.000 poulets de chair par an.

En outre, les abattoirs entre 150.000 et 1.000.000 de poulets de chair par an ont la possibilité de réduire cette fréquence assouplie à un échantillonnage par 2 mois dès que les résultats de 10 échantillonnages consécutifs réalisés après le passage à la fréquence assouplie sont satisfaisants ( $n = 50$  et  $c = 5$ ).

Pour les abattoirs abattant jusque 150.000 poulets de chair par an, la fréquence d'échantillonnage n'est par contre plus réductible.

Les ateliers de découpe découpant 10 tonnes de viandes fraîches ou moins par semaine peuvent bénéficier d'une fréquence assouplie si les conditions suivantes sont remplies :

- l'atelier de découpe a des résultats favorables (ou favorables avec remarques) pour les inspections portant sur les scopes infrastructure, installation et hygiène, autocontrôle, traçabilité et notification obligatoire ;
- les résultats des échantillonnages (n=5) des 10 dernières semaines étaient satisfaisants (absence de S.e./S.t.).

Cette fréquence assouplie consiste en 1 échantillonnage (n=5) par mois, réductible à un échantillonnage par 2 mois dès que les résultats de 10 échantillonnages consécutifs réalisés après le passage à la fréquence assouplie (soit après 10 mois) sont satisfaisants (absence de S.e./S.t.).

Les assouplissements obtenus sont évidemment annulés de suite en cas de constatation qu'il n'est plus satisfait à la première ou à la deuxième des conditions mentionnées ci-dessus. L'exploitant qui bénéficie d'une fréquence assouplie, éventuellement assortie d'une réduction, et qui obtient un résultat d'inspection non favorable pour les scopes concernés, doit passer à la fréquence d'échantillonnage de base (1x/semaine) et ce jusqu'à la prochaine inspection favorable ou favorable avec remarques. Pour les conséquences des résultats devenus insatisfaisants : voir point 5.3.5..

### **5.3.2. analyse**

Les analyses réalisées dans le cadre de l'autocontrôle en abattoir ou en atelier de découpe (peaux de cou) doivent être effectuées dans un laboratoire agréé par l'Agence ou qui participe aux circuits interlaboratoires (note de service + liste PT PROVIDERS). Les échantillons doivent être analysés selon la méthode EN/ISO 6579 (= méthode de référence salmonelles). L'utilisation d'autres méthodes d'analyse est autorisée si celles-ci sont validées selon l'ISO 16140. Une liste des méthodes reconnues en microbiologie, mise à jour deux fois par an, est disponible sur le site de l'Agence : AFSCA>Professionnels>Laboratoires>Laboratoires agréés>Notes de service.

En cas de détection de salmonelles, les souches doivent être envoyées pour sérotypage au Laboratoire National de Référence *Salmonelle* de l'Institut Scientifique de Santé Publique (rue J. Wytsmanstraat, 14 1050 Bruxelles).

Les souches monophasiques de *S. Typhimurium*, à savoir les formules antigéniques 1,4,5,12 :i :-, 4,5,12 :i :-, 1,4,12 :i :- et 4,12 :i :-, doivent être considérées comme aussi préoccupantes que *S. Typhimurium* et possèdent les mêmes propriétés de virulence et d'antibiorésistance (EFSA Opinion, 2010).

### **5.3.3. interprétation du résultat**

- Les résultats des analyses portant sur le critère d'hygiène des procédés sont à présenter chronologiquement sous forme de tableau ou de graphique contenant au moins les résultats des 10 derniers échantillonnages.
- Les résultats des analyses portant sur le critère d'hygiène des procédés sont considérés comme satisfaisants si, sur l'ensemble des 50 échantillons issus des 10 derniers échantillonnages, un maximum de 5 échantillons ont été positifs aux salmonelles.

Dans le cas où 6 échantillons ou plus sur 50 sont positifs, le résultat est considéré comme insatisfaisant.

Pour les petits abattoirs de volaille qui appliquent la fréquence assouplie d'un échantillonnage par trimestre ou par semestre, les résultats sont interprétés de la manière suivante : on envisage les résultats des deux dernières séances d'échantillonnage ; si 2 échantillons positifs ou plus sont obtenus, les résultats sont considérés comme insatisfaisants.

- Le résultat de l'analyse portant sur le critère de sécurité est considéré comme insatisfaisant si *Salmonella enteritidis* ou *Salmonella typhimurium/typhimurium monophasique* est détecté.

#### **5.3.4. mesures correctives**

- Si les résultats des analyses portant sur le critère d'hygiène des procédés sont insatisfaisants ou tendent à devenir insatisfaisants, l'exploitant de l'abattoir doit prendre sans délais des mesures correctives visant à rétablir les bonnes pratiques d'hygiène et le respect des procédures HACCP. En tout cas, l'hygiène de l'abattage doit être améliorée et le contrôle des procédés doit être vérifié. Les mesures correctives peuvent en outre consister en l'évaluation du 'statut salmonelles' des animaux dans leur exploitation de provenance, en l'évaluation du risque lors du transport des animaux, en l'évaluation de la propreté des animaux, etc. ... et par conséquent amener à une adaptation dans la politique d'achat des animaux et/ou de gestion d'abattage, ainsi que du transport.

Les mesures correctives prises par l'exploitant doivent être enregistrées dans le cadre du système d'autocontrôle basé sur les principes HACCP.

Une limite d'action (LA) a d'ailleurs été fixée par l'Agence de telle sorte que des mesures correctives soient prises précocement en cas de détection de salmonelles et ce avant le dépassement du critère réglementaire. Des mesures doivent être prises dès que le nombre de résultats positifs (présence de salmonelles) atteint la limite d'action qui est de 3 échantillons positifs. Ces mesures à prendre sont regroupées dans un arbre de décision (annexe 2).

Des mesures spécifiques (formellement = avertissement ou PV) peuvent être imposées par le vétérinaire officiel qui constate que l'opérateur manque à ses obligations.

- Si les résultats des analyses portant sur le critère de sécurité sont insatisfaisants, le produit doit être retiré et/ou rappelé du marché. Les produits mis sur le marché qui n'en sont pas encore au stade de la vente au détail peuvent être soumis à un traitement thermique destiné et apte à éliminer le risque salmonelles. Les opérateurs doivent fixer et appliquer des procédures garantissant l'exécution de ce traitement thermique y compris l'enregistrement de l'application et de l'autocontrôle de cette mesure.

Des mesures spécifiques (formellement = avertissement ou PV) peuvent être imposées par le vétérinaire officiel qui constate que l'opérateur manque à ses obligations.

#### **5.3.5. conséquences d'un résultat insatisfaisant**

- L'exploitant qui se retrouve dans la fréquence de base « 1 séance d'échantillonnage par semaine » et qui obtient un résultat insatisfaisant (pour les abattoirs, > 5 échantillons *Salmonella* positifs sur 10 échantillonnages consécutifs ; pour les ateliers de découpe, présence de *S.e./S.t.*),

poursuit cette fréquence mais le compteur en vue d'une diminution de la fréquence d'échantillonnage de base est remis à zéro.

- L'exploitant qui ne bénéficie pas d'une fréquence assouplie, mais qui avait atteint le régime d'échantillonnage réduit (1 séance/2 semaines) et qui obtient un résultat insatisfaisant, reprend le régime d'échantillonnage de base (1 séance/semaine).  
Après avoir obtenu de nouveau des résultats satisfaisants pendant 30 semaines consécutives, il regagne la fréquence réduite.
- L'exploitant qui bénéficie d'une fréquence assouplie, éventuellement assortie d'une réduction, et qui obtient un résultat insatisfaisant, doit passer à la fréquence d'échantillonnage supérieure.  
Toutefois, l'exploitant d'un abattoir de volaille qui pouvait prélever des échantillons selon une fréquence d'une fois par trimestre ou par semestre devra prélever des échantillons à la fréquence d'une fois par mois, mais cette fréquence ne sera pas encore augmentée si des résultats insatisfaisants sont à nouveau obtenus.  
Après avoir obtenu de nouveau des résultats satisfaisants pendant 10 échantillonnages consécutifs, il regagne la fréquence assouplie ou, le cas échéant, la fréquence assouplie et réduite.  
Pour plus de détails, voir annexe 1.

## 6. Annexes

Annexe 1 : fréquences d'échantillonnage

Annexe 2 : arbre de décision salmonelles

## 7. Aperçu des révisions

Aperçu des révisions de la circulaire		
Version	Applicable à partir de	Raisons et ampleur de la révision
1.0	22/02/2012	
2.0	09/04/2013	Modification du Règlement (CE) No 2073/2005
2.1	02/03/2015	<i>Salmonella typhimurium</i> souches monophasiques Nouvel arbre de décision
2.2	Date de publication	Rectificatif au Règlement (UE) No 1086/2011