



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

**Mars 2018**

Ont participé à l'élaboration de ce guide :

<b>Xavier BANSE</b>	Anibio
<b>Isabelle BARBIE</b>	La Quercynoise
<b>Claude BOUILLARD</b>	Maïsadour
<b>Chantal BRETHERS</b>	Maïsadour
<b>Patrick CANDAU</b>	Alliance Logistique Sud-Ouest
<b>Christophe CHABOT</b>	Avilog Groupe Mousset
<b>Laurent DEFFREIX</b>	Biosud
<b>Dominique DESTRIBOS</b>	Transports Dauga
<b>Michel FRUCHET</b>	Val de Sèvre
<b>Séverine LABAN-MELE</b>	Labeyrie
<b>Marie LABORDE</b>	CIFOG
<b>Sophie LUPIEN</b>	Transports TREMONT
<b>Sonia MARTINEAU</b>	ORVIA
<b>Susanna OLIVEROS-ROMERO</b>	EURALIS Palmipèdes
<b>Marcel SAINT CRICQ</b>	COPPAC
<b>Les membres de la Commission Sanitaire - Groupe Transport</b>	CIFOG

# Table des matières

Table des matières .....	3
1. INTRODUCTION .....	4
2. CHAMP D'APPLICATION .....	5
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 .....	9
1. <i>Généralités sur les moyens matériels et logistiques</i> .....	9
2. <i>Formation</i> .....	10
3. <i>Intervention en élevage</i> .....	11
3.1. <i>Accès aux sites d'exploitation (passage en Zone Professionnelle)</i> .....	12
3.1.1. <i>Dispositions générales</i> .....	12
3.1.2. <i>Dispositions particulières pour les camions d'équarrissage</i> .....	13
3.1.3. <i>Dispositions particulières pour le transport d'animaux vivants</i> .....	13
3.2. <i>Accès aux Unités de Production (passage de Zone Professionnelle à Unité de Production)</i> .	14
4. <i>Nettoyage et désinfection des camions et contenants entre 2 interventions en élevage</i> .....	15
5. <i>Traçabilité</i> .....	16

## **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 couvrir
- 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.

En outre, ce guide s'applique également aux abattoirs et autres détenteurs de stations de lavage pour les moyens de transport des secteurs d'activité cités ci-dessus, concernant les règles relatives aux conditions de mise en œuvre et de contrôle des opérations de nettoyage et désinfection.

## 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 14 mars 2018 relatif aux mesures de prévention de la propagation des maladies animales via le transport par véhicules routiers d'oiseaux vivants** précise les modalités de mise en application des mesures de biosécurité lors du transport d'oiseaux vivants.

**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 opérateurs du transport pour la filière Palmipèdes à foie gras.

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).

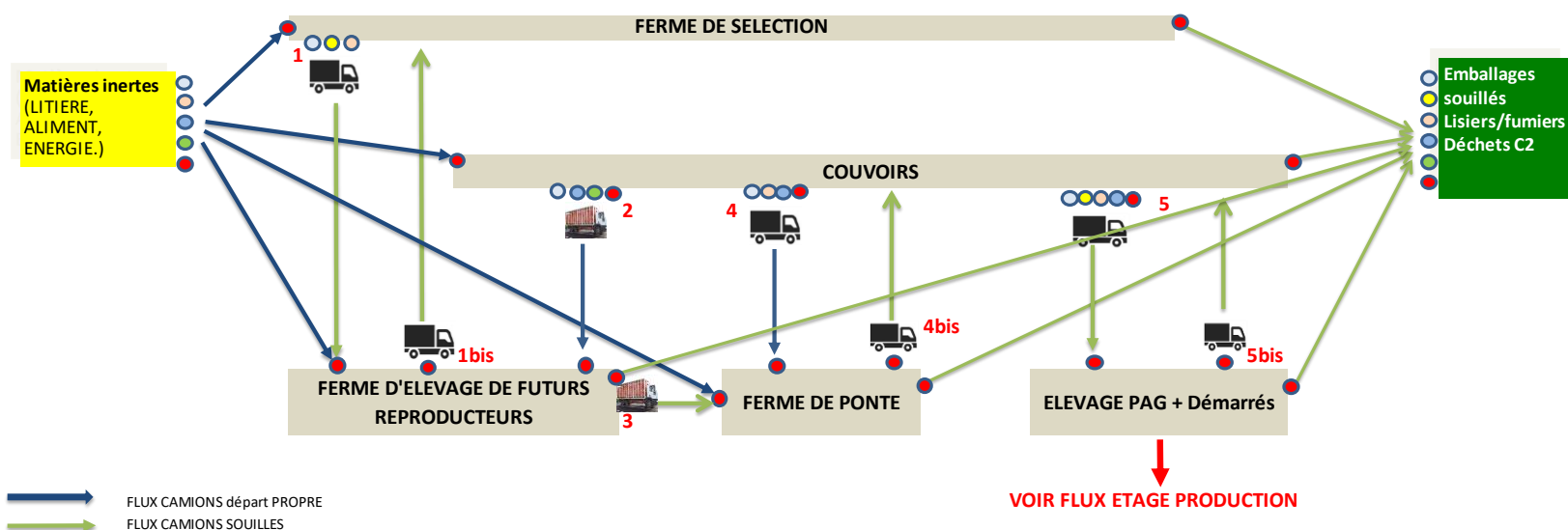
## Schéma des flux intrants/sortants et étapes de décontamination



### ETAGE SELECTION-REPRODUCTION









#### FLUX + ETAPES DE DECONTAMINATIONS

 UTILISATION : REPRO 22 SEMAINES

 UTILISATION : CANETONS - ŒUFS



 FLUX CAMIONS départ PROPRE  
 FLUX CAMIONS SOUILLES

- ETAPES**
-  1 TRANSFERT DE CANETONS FUTURS REPRODUCTEURS
  -  1bis RETOUR AU COUVOIR après TRANSFERT DE CANETONS FUTURS REPRODUCTEURS
  -  2 DEPART COUVOIR pour enlèvement REPRODUCTEURS 22 semaines
  -  3 TRANSFERT REPRODUCTEURS 22 SEMAINES
  -  4 DEPART COUVOIR pour RAMASSAGE des œufs
  -  4bis RETOUR AU COUVOIR après ramassage des œufs
  -  5 TRANSFERT CANETONS vers élevage de PAG ou de démarrés
  -  5bis RETOUR AU COUVOIR après TRANSFERT CANETONS vers élevages de PAG ou de démarrés

#### 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	

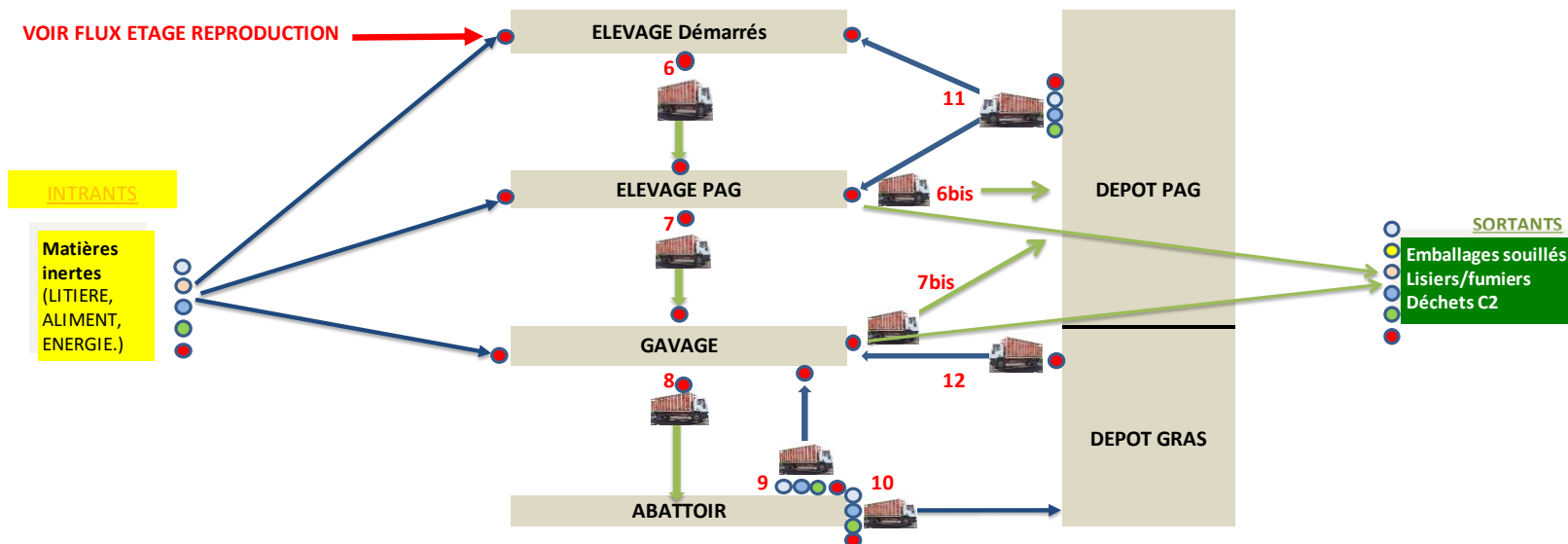
## ETAGE PRODUCTION

### FLUX + ETAPES DE DECONTAMINATIONS



UTILISATION : PAG -GRAS

VOIR FLUX ETAGE REPRODUCTION →



→ FLUX CAMIONS départ PROPRE  
→ FLUX CAMIONS SOUILLES

- ETAPES**
- **6** TRANSFERT mise en place démarrés
  - **6 bis** RETOUR AU DEPOT PAG après transfert de démarrés pour N/D
  - **7** TRANSFERT mise en place PAG
  - **7 bis** RETOUR AU DEPOT PAG après transfert de PAG pour N/D
  - **8** TRANSFERT canards GRAS vers abattoir
  - **9** POSSIBILITE d'un 2eme tour de GRAS , départ abattoir sur un 2eme gavage
  - **10** RETOUR AU DEPOT GRAS après transfert de gras vers abattoir
  - **11** DEPART DEPOT pour enlevement démarrés ou PAG pour MEP ELEVAGE PAG ou GAVAGE
  - **12** DEPART DEPOT pour enlevement GRAS vers ABATTOIR

#### 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 (non validés par la DGAL à ce jour) :

- 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 National des Accouveurs)
- 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](http://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, ou le détenteur s'il transporte lui-même ses volailles, 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 à son activité. Pour le transport d'animaux vivants, les contenants sont dédiés par type de flux :
  - Canetons ou oisons à destination de l'élevage (contenants à usage unique)
  - Palmipèdes à destination de l'abattoir ;
  - Palmipèdes à destination de l'élevage ;
  - Palmipèdes reproducteurs destinés à l'élevage

En outre, le transporteur doit respecter les mesures spécifiques prises par les entreprises d'accoupage, par exemple véhicules et contenants dédiés pour le transport de futurs reproducteurs ou de reproducteurs.

- De plateformes pour le nettoyage et la désinfection (N/D) des camions et des moyens associés (cages, containers, chariots roulants, etc) répondant aux dispositions de **l'arrêté du 14 mars 2018 relatif aux mesures de prévention de la propagation des maladies animales via le transport par véhicules routiers d'oiseaux vivants** Pour le transport d'animaux vivants, le nettoyage et la désinfection des contenants dédiés au transport de palmipèdes à foie gras à destination des élevages (cf. types de flux au premier point) est interdit sur les sites d'abattage, excepté pour les tueries particulières. Le transporteur doit donc disposer de stations de lavage dédiées, comme spécifié dans **l'arrêté précité**. S'il ne dispose pas de plateforme en propre, le transporteur peut utiliser une installation prestataire qui respecte le même niveau d'exigence.
- D'une plateforme de stockage des camions propres conçue et disposée de manière à respecter la marche en avant (zone salle vers zone propre).

En outre, les camions de transport d'animaux vivants utilisés en CUMA (c'est-à-dire les camions utilisés pour plusieurs élevages) ne doivent pas être stockés à proximité d'une zone d'élevage (cf. définition dans le glossaire).

- Pour le transport d'animaux vivants, de moyens de transports et contenants conçus de manière à :
  - permettre leur nettoyage et leur désinfection ;
  - éviter la perte d'excrément ou de litière ;
  - réduire le plus possible la perte de plumes et duvets ;

- faciliter l'observation des animaux.

Ces dispositions s'appliquent sans préjudice du bien-être animal.

Dans tous les cas, les camions de transport de palmipèdes vivants doivent être équipés du 15 novembre au 15 février, ou en cas de passage en risque élevé tel que défini dans l'arrêté du 16 mars 2016, de bâches ou de tout autre procédé équivalent permettant d'empêcher la dispersion de plumes et de fientes.

- 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 N/D. A ce titre, chaque transporteur et/ou détenteur d'une station de lavage doit établir et rendre disponible en cas de contrôle, un dossier de qualification du process de nettoyage et désinfection des moyens de transport permettant d'assurer que son efficacité en tout temps a été préalablement démontrée par un protocole de validation basé sur des analyses microbiologiques réalisées avant et après opérations de N/D (cf. proposition de trame de dossier de qualification en annexe 1). Le protocole de contrôle bactérien proposé en annexe 2 peut être utilisé pour qualifier le process. Des contrôles par PCR basés sur la recherche de marqueurs type « proxy », dont le comportement est proche des virus Influenza (étude chaire de biosécurité en cours) peut permettre de compléter le protocole de qualification. Une proposition de protocole de prélèvements est également présentée en annexe 1.

Par ailleurs, 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 et de la cabine.

## 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 de diffusion de maladies 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 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.

Le transporteur conserve et rend accessible en cas de contrôle le matériel de formation utilisé pour répondre à ces exigences de formation, et les certificats de formation le cas échéant.

### 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)

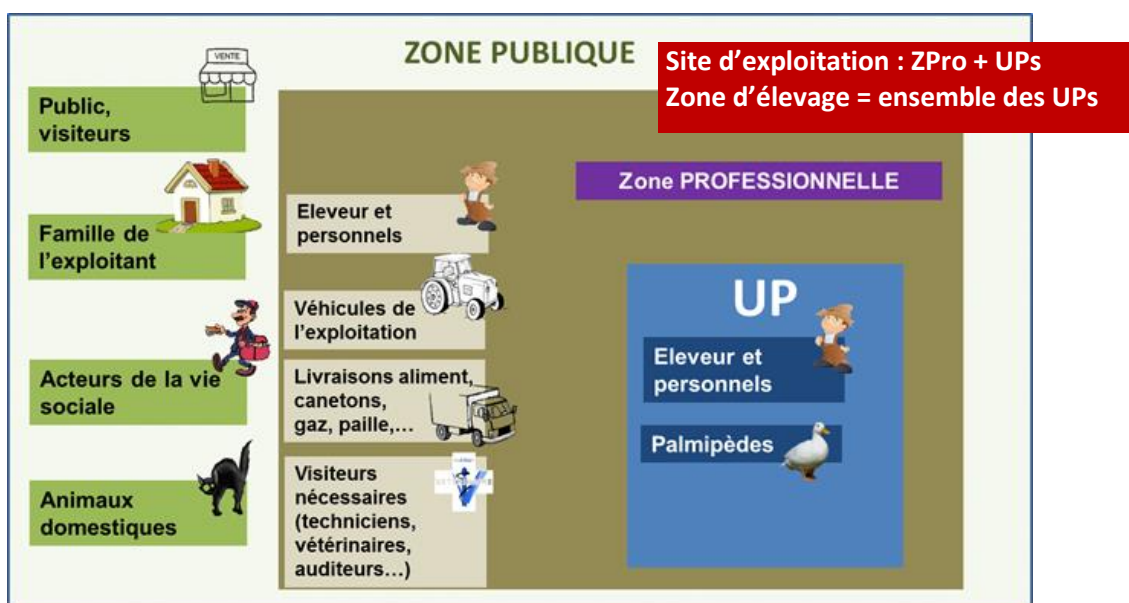
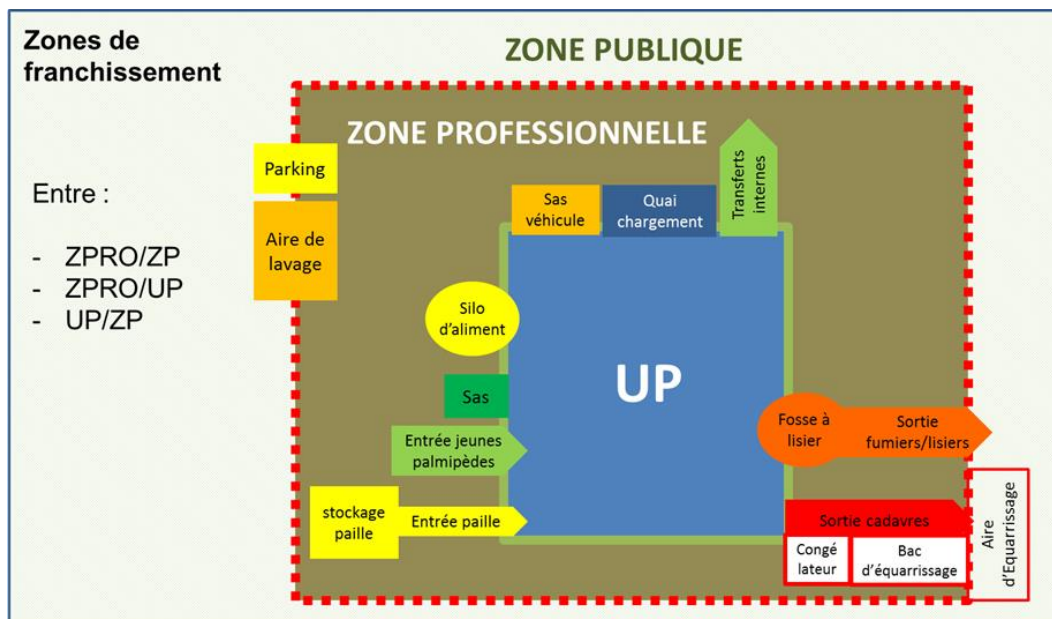


Schéma 2. Définition des zones d'exploitation

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



**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 en Zone Professionnelle)*

#### *3.1.1. Dispositions générales*

L'exploitant du site de production se devra de répondre aux normes de biosécurité suivant les exigences fixées par la réglementation en vigueur, 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.

Seuls pénètrent sur le site d'exploitation les véhicules indispensables au fonctionnement de l'exploitation, à condition :

- De respecter le plan de circulation et de biosécurité 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 de pulvérisation de désinfectant permettant d'effectuer, si nécessaire, une désinfection manuelle ou automatique des parties basses du véhicule. Cette précaution est exigée pour les professionnels transportant des oiseaux vivants qui doivent également disposer dans leurs véhicules des tenues spécifiques et propres,

en nombre suffisant pour être changées entre chaque chargement ou déchargement, comprenant au minimum une paire de gants, une paire de bottes ou de surbottes et une combinaison à usage unique.

Ces équipements sont utilisés en fonction des risques associés aux opérations de transport concernées et si ceux mis à disposition par l'éleveur ne sont pas suffisants.

En outre, toute entrée ou sortie de camion dans ou hors d'un site d'exploitation est conditionnée par le passage par l'aire de décontamination 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 3) :

- 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.

Ainsi, un transporteur ne peut procéder qu'à des transports directs ou des tournées de livraison tels que définis dans le glossaire. Les tournées de collectes (cf.glossaire) sont interdites pour le transport de palmipèdes à foie gras. En outre, Les palmipèdes et les autres espèces de volailles ne peuvent être mélangés dans un même véhicule.

Le transfert d'oiseaux depuis un véhicule vers un autre ne peut s'effectuer que dans un centre de rassemblement agréé au titre du L233-3 du code rural et de la pêche maritime et dont les éléments constitutifs du dossier de demande d'agrément sont précisés dans l'annexe 4 de l'arrêté du 16 décembre 2011 et repris en annexe 4 du présent guide. A noter aussi, selon l'article 10 de ce même arrêté, l'obligation pour chaque responsable de centre de rassemblement de désigner un vétérinaire sanitaire chargé de veiller au respect des exigences relatives aux conditions d'agrément et particulièrement sur les points suivants :

- L'identification, le statut sanitaire et la validité des documents des animaux introduits ou négociés dans le centre de rassemblement ;
- La séparation, le cas échéant, entre les différentes activités du site ;
- Le nettoyage et la désinfection des installations, notamment leur fréquence ;
- Lors d'échanges intracommunautaires, l'absence de mélange d'animaux ne répondant pas aux mêmes conditions sanitaires.

L'ensemble du véhicule, cages comprises, est nettoyé et désinfecté après déchargement total des animaux présents sur le camion, dans une station ou une aire de lavage. La liste des stations de

nettoyage/désinfection (abattoir, dépôt, CUMA...) est disponible auprès des DDCSPP ou sur le site du Ministère de l'Agriculture.

### *3.2. Accès aux Unités de Production (passage de Zone Professionnelle à Unité de Production)*

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 le Sas sanitaire mis en place à l'entrée des unités de production pour le lavage des mains et le revêtement d'une tenue spécifique. Dans le cas d'interventions nécessitant la manipulation d'animaux, les tenues déchirables et perméables aux projections importantes de fientes doivent être proscrites.

#### 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 à l'aide d'une rallonge fournie par l'éleveur qui en assurera le nettoyage et la désinfection après usage.

Lorsque l'entrée du chauffeur dans une unité de production est nécessaire (livraison ou enlèvement d'animaux démarrés ou adultes) se fera en suivant la procédure schématisée en annexe 5. Le chauffeur passera par le sas sanitaire après avoir descendu le hayon et s'équipera d'une tenue jetable (non déchirable s'il doit manipuler des animaux) 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 contenant hermétique (ex : sac hydrosoluble) 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 désinfection 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 3). 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 complets du camion et des contenants sont réalisées avant des opérations de chargement ou après déchargement total, 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 2). 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 3)

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 nettoyage et de désinfection
- ✓ NOM du TRANSPORTEUR
- ✓ NOM de L'OPÉRATEUR ayant effectué le nettoyage et la désinfection
- ✓ Résultat du CONTRÔLE VISUEL et mesures correctives mises en place
- ✓ SIGNATURE du chauffeur ou du salarié dédié du prestataire attestant le nettoyage et la désinfection

L'annexe 6 propose un protocole de nettoyage et de désinfection des camions des contenants et des cabines du chauffeur, à l'abattoir et au dépôt. L'annexe 2 présente quant à elle une méthodologie d'autocontrôle pour vérifier la qualité du N/D, pouvant être utilisée dans l'attente qu'une méthode officielle puisse être proposée par l'ANSES (saisine en cours).

## 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'aliments, d'animaux ou de leurs produits doit disposer d'un registre de traçabilité tenu à jour. Ce registre doit préciser pour chaque transport réalisé :

- La date et le lieu de départ ;
- Les espèces, type de produit ou catégories et nombre d'oiseaux transportés ;
- Le(s) date(s), heure(s) et lieu(x) de livraison(s) ou de collecte(s) ;
- La date, heure et lieu de nettoyage et de désinfection du transport ;
- Le type d'opérations de nettoyage et de désinfection réalisées ;
- Les résultats des contrôles visuels réalisés après opérations de nettoyage pour les camions de transport d'oiseaux vivants

Les documents liés à la traçabilité sont à conserver pour pouvoir être mis à la disposition des autorités compétentes qui en feraient la demande.

Il est recommandé de conserver les enregistrements trois ans pour les opérations les plus fréquentes (quotidiennes, hebdomadaires ou mensuelles).

**ANNEXE 1 : Trame de dossier de qualification des process de N/D et exemple de protocole de prélèvement pour recherche de marqueurs type virus IA ou « proxy » par PCR, à destination des détenteurs de stations de lavage.**

## **CONTENU DU DOSSIER DE QUALIFICATION DES PROCESS DE N/D**

**Le dossier de qualification concerne l'ensemble des process de N/D de l'entreprise :**

- Process de nettoyage et désinfection des cages contenant les canards et des roulants associés
- Process de nettoyage et désinfection des camions transportant les cages
- Process de désinfection des roues de tout véhicule entrant et sortant du site

**Pour chaque process, décrire :**

- L'historique de conception et modification process
- Le principe de fonctionnement de chacun des process
- La méthode de maîtrise et du contrôle des paramètres process garantissant l'efficacité du nettoyage / désinfection
- Le bilan des résultats d'analyses bactériologiques et/ou PCR permettant de vérifier l'efficacité en tout temps de chaque process.

**Puis annexer au dossier :**

- Les procédures de fonctionnement des équipements de N/D
- Les procédures de nettoyage et désinfection de ces mêmes équipements

## **PROTOCOLE DE PRELEVEMENT POUR RECHERCHE DE MARQUEURS TYPE VIRUS IA OU « PROXY »**

Cette méthode, proposée par la chaire de biosécurité et en cours d'étude, vise à permettre d'effectuer des contrôles de qualification du process de N/D complémentaires aux analyses bactériologiques.

**Type d'analyses : PCR recherche gène M ou PROXY**

**Type de prélèvements (avant et après N/D) : chiffonnettes**

- 1 chiffonnette sur 2 roulants à plusieurs endroits objectivés de chaque côté du camion avant, milieu et arrière
- 1 chiffonnette sur 6 cages
- 1 chiffonnette sur le plateau du camion

**Fréquence de contrôle : qualifier en conditions de températures extérieures extrêmes (froide et chaude)**

## ANNEXE 2 : Plan de contrôle des opérations de nettoyage et de désinfection des camions et cages de transport de vif.

### Contrôle visuel systématique des cages et des camions

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

La page suivante propose un modèle de fiche de double contrôle visuel.

#### 1. Grille de contrôle

CAMION	CAGES
Plateau	Intérieur 5 cages
Paroi	Extérieur 5 cages
Montant	Roulants <sup>1</sup>
Hayon	
Bas de caisse	
Garde-boue	
Bâche	
Roues	
Equipement de chargement/déchargement	

A noter que le contrôle visuel peut être complété en passant du papier blanc sur les surfaces nettoyées. La méthode proposée est aussi facilement applicable par l'éleveur à l'arrivée du camion.

#### 2. Opérateur

Les contrôles visuels sont effectués de manière croisée :

- Camion : opérateur de lavage des cages
- Cages : opérateur de lavage du camion

#### 3. Notation et mesures correctives

Appréciation	Observations effectuées
CONFORME	Absence totale de résidus de fientes, plumes ou de souillures apparentes
NON CONFORME	Présence de résidus de fientes, plumes ou de souillures apparentes

Si l'état est non conforme sur un point de contrôle ou plus il est nécessaire de refaire immédiatement le nettoyage et la désinfection.

Si le transporteur n'est pas le responsable des opérations de nettoyage et de désinfection et qu'il constate un résultat non conforme, il informe le responsable des opérations de nettoyage qui doit prendre les mesures correctives immédiates et informe le directeur départemental en charge de la protection des populations concerné s'il estime que les mesures prises sont insuffisantes.

#### 4. Enregistrement des contrôles

L'enregistrement de ces contrôles visuels doit être intégré au plan de maîtrise sanitaire de l'entreprise.

<sup>1</sup> les roulants sont les chariots qui transportent les cages

**FICHE DE DOUBLE-CONTROLE VISUEL N/D CAMION DE TRANSPORT DE PALMIPEDES**

Date : \_\_\_\_\_ Immatriculation camion : \_\_\_\_\_

Lieu de N/D : \_\_\_\_\_

**PARTIE RESERVEE l'opérateur de N/D des caisses (abattoir ou dépôt si transport PAG)**

NOM : \_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_

Appréciation avant rechargement des caisses :

	CONFORME	NON CONFORME	OBSERVATIONS
▪ Plateau	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
▪ Paroi côté cabine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
▪ Montant latéral	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
▪ Hayon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
▪ Bas de caisse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
▪ Garde-boue	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
▪ Bâche	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
▪ Roues	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

**PARTIE RESERVEE à l'opérateur du N/D du camion**

NOM : \_\_\_\_\_ Prénom : \_\_\_\_\_ Société : \_\_\_\_\_

Appréciation avant rechargement des caisses :

	CONFORME	NON CONFORME	OBSERVATIONS
▪ Intérieur 5 cages :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
▪ Extérieur 5 cages	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
▪ Roulants :	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

**Guide d'appréciation :**

Si l'état est mauvais sur au moins 1 point de contrôle ou plus, refaire le nettoyage et la désinfection

Appréciation	Observations effectuées
CONFORME	Absence totale de résidus de fientes ou de souillures apparentes
NON CONFORME	Présence de résidus de fientes ou de souillures apparentes

Fiche à conserver dans le plan de maitrise sanitaire

## Contrôle microbiologique du nettoyage et de la désinfection

Il est très fortement recommandé de compléter les contrôles visuels par des contrôles microbiologiques réguliers pour un bon suivi de la qualité du N/D des moyens de transport. Le présent article propose donc un protocole de contrôle, adaptable en fonction des opérateurs.

Les prélèvements réalisés dans le cadre de ce protocole (hors chiffonnettes) peuvent être traités directement par les opérateurs s'ils disposent d'une étuve et des compétences requises pour la lecture des résultats.

### 1. Principe :

Utilisation de boîtes contact, de lames de contact ou de chiffonnettes - prendre la méthode la plus adaptée à la surface à contrôler - pour la recherche de streptocoques fécaux 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. L'opérateur peut également utiliser des chiffonnettes, qui présentent l'avantage de pouvoir prélever sur des surfaces non lisses et étroites. Si l'opérateur ne dispose pas des équipements nécessaires au traitement en interne des échantillons, ceux-ci sont transportés en glacière jusqu'au laboratoire sous 24 heures.

### 2. Points de prélèvements

**Au minimum, quatre prélèvements sont réalisés** (six si utilisation de chiffonnettes) :

- 1 intérieur cage
- 1 intérieur porte de cage (si chiffonnette)
- 1 extérieur cage
- 1 roue de roulant (si chiffonnette)
- 1 plateau avant passage roulant
- 1 bâche

### 3. Notation

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

La grille de notation et les objectifs en termes de seuil de conformité sont définis par l'entreprises et intégrés au plan de maîtrise sanitaire. Chacun peut ainsi les faire évoluer dans le temps, dans une démarche de progrès.

A titre d'exemple, ci-dessous une grille de notation sur contrôle en streptocoques.

Lieu de prélèvement	N°	Nombre de colonies de streptocoques/cm <sup>2</sup>	
		0 à 0,35	> 0,35
Intérieur cage	1		
Extérieur cage	2		
Intérieur porte de cage	3		
Roue de roulant	4		
Plateau avant passage roulant	5		
Bâche	6		

Légende :

Vert : CONFORME

Rouge : NON CONFORME

#### **4. Fréquence et mesures correctives**

Ces contrôles sont effectués au moins une fois par jour au départ (pendant une semaine), sur un camion choisi aléatoirement, puis une fois par semaine en fonction des résultats des boîtes/lames et/ou chiffonnettes.

Si un résultat est « non conforme », il faut alors revoir le protocole de nettoyage et de désinfection et revenir à une fréquence de contrôle plus soutenue jusqu'à retour à une efficacité recherchée.

## ANNEXE 3 : 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 :

<b>AX</b>	Gaz et vapeurs organiques (point d'ébullition < 65° C)	<b>CO</b>	Monoxyde de carbone
<b>A</b>	Gaz et vapeurs organiques (point d'ébullition > 65° C)	<b>Hg</b>	Vapeurs de mercure
<b>B</b>	Gaz et vapeurs inorganiques (sauf CO)	<b>No</b>	Vapeurs nitreuses
<b>E</b>	Gaz acides, anhydrite sulfureux		Iode radioactif et composés
<b>K</b>	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)



## **ANNEXE 4 : Eléments constitutifs du dossier de demande d'agrément d'un centre de rassemblement (annexe 1 de l'arrêté du 16 décembre 2011)**

### **1. Identification :**

- nom, prénom et adresse du responsable de l'établissement s'il s'agit d'une personne physique, et s'il s'agit d'une personne morale sa dénomination ou sa raison sociale, sa forme juridique, son numéro SIREN, l'adresse de son siège social ainsi que les nom, prénom et qualité de responsable ;
- nature et volume de l'activité envisagée ;
- date de la dernière demande en cas de renouvellement ;
- numéro d'enregistrement de la structure par l'établissement départemental de l'élevage ;
- noms et adresse des opérateurs utilisant habituellement le centre de rassemblement ;
- nom du vétérinaire sanitaire désigné par le responsable de la structure.

### **2. Description des installations :**

- un plan de la situation du centre de rassemblement à l'échelle 1/25 000 indiquant les délimitations du centre ;
- un plan d'ensemble à l'échelle de 1/200 au minimum, accompagné de légendes et, au besoin, de descriptions permettant de se rendre compte des installations et de leur affectation ;
- la description détaillée des locaux ou aires destinés au déchargement, chargement et à la détention des animaux; l'inventaire des équipements utilisés pour l'activité de rassemblement.

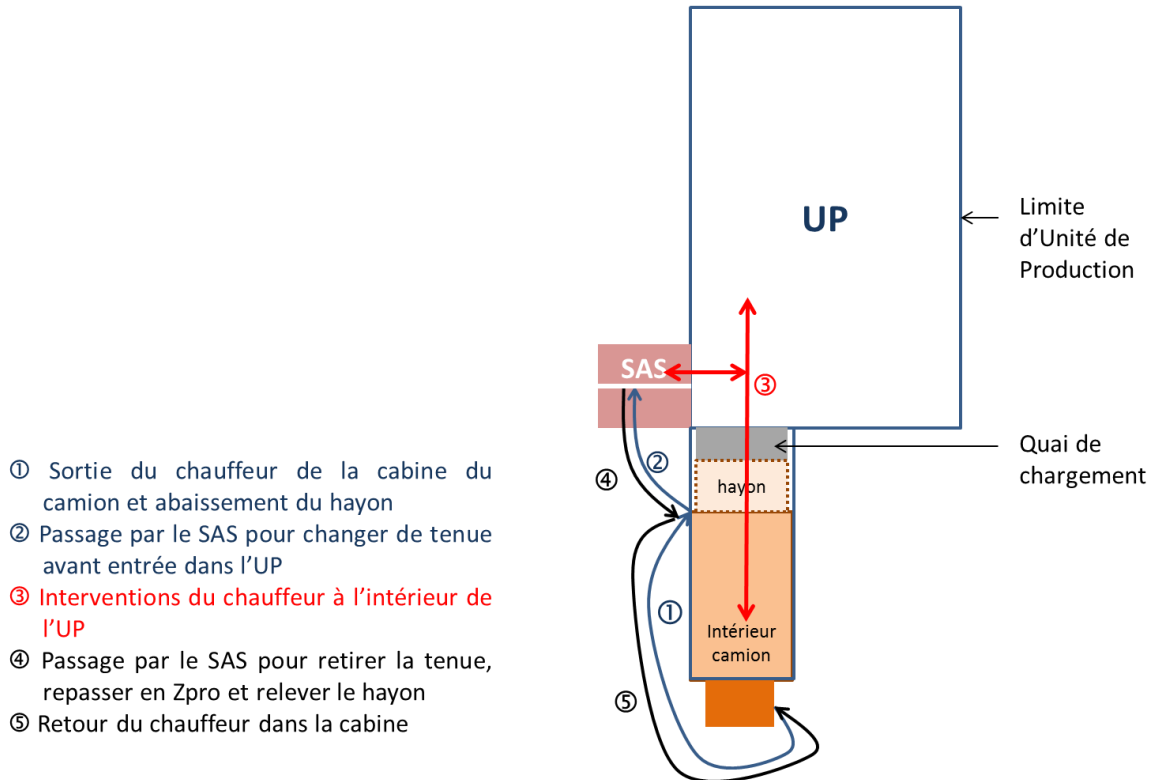
### **3. Fonctionnement :**

- les procédures de mise en œuvre des contrôles lors de l'arrivée, lors de la certification, le cas échéant, et lors du chargement des animaux ;
- les procédures de nettoyage et de désinfection des installations et des véhicules transportant les animaux ;
- le plan de formation ou de suivi de la qualification du personnel ;
- le registre d'élevage tel que prévu par l'arrêté du 5 juin 2000 afin de garantir la traçabilité géographique amont et aval de chaque animal ainsi que la traçabilité des soins délivrés aux animaux ;
- le plan de lutte contre les rongeurs et les insectes ; le registre des nettoyages et désinfections des installations, équipements et véhicules ;
- la procédure de gestion des flux, le cas échéant ;
- les documents relatifs au fonctionnement du centre prévus par les annexes II et III de l'arrêté du 16 décembre 2011.

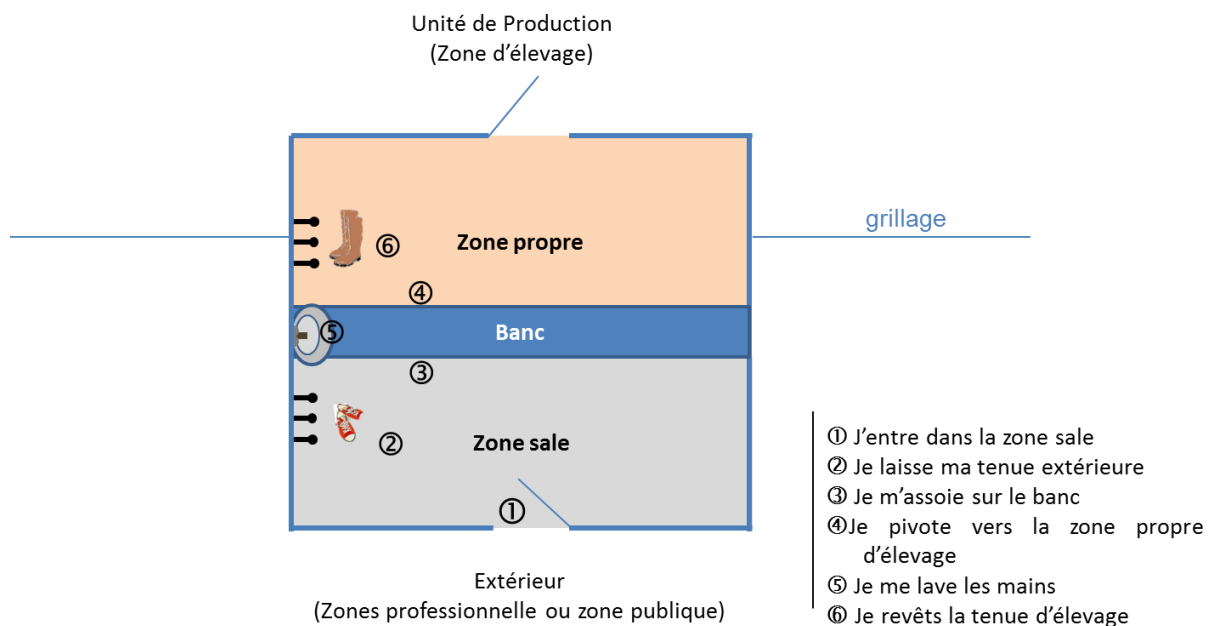


## Annexe 5 - Intervention en UP

Schéma d'intervention d'un chauffeur lors des mises en place et enlèvement d'animaux nécessitant l'entrée du chauffeur dans l'UP (ex : chargement/déchargement d'animaux démarrés ou adultes)



## Exemple d'utilisation d'un SAS 2 zones



## Annexe 6 : Plan de nettoyage et désinfection en abattoir et au dépôt des cages, containers et camions de transport

### Objectif

Décontaminer les cages, 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 proche de 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 cage et du plateau du camion selon le matériel et les véhicules.

La réglementation qui s'applique au nettoyage des camions et cages 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 : cages, 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 selon les normes réglementaires en vigueur. Les catégories de biocides utilisables sont rappelées dans l'Annexe 1 de la Note de service DGAL/SDSPA/2016-172 du 29/02/2016

Le respect des concentrations et des doses d'application selon la surface est fondamental. 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.

### 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 cages et containers :

### SYSTEME DE LAVAGE DES CAGES

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

### REMARQUES CONCERNANT LES CAGES ET CONTAINERS

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

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

Il est nécessaire de s'assurer que toutes les faces des cages 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 cages 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.

Le protocole suivant est 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.

**Protocole à effectuer systématiquement entre 2 chargements de démarrés, PAG, gras ou reproducteurs**

<b>ETAPE</b>	<b>METHODE</b>
<b>1. Elimination des grosses Souillures (facultatif si nettoyage à haute ou moyenne pression en étape 2 ou un pré-trempage)</b>	enlever toutes les grosses souillures avec des moyens appropriés (par exemple gratter, broser à sec les extérieurs, le dessous...) et les éliminer.
<b>2. Nettoyage de l'extérieur</b>	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  Etape réalisée par un personnel formé et équipé de ses EPI si opération réalisée manuellement.
<b>3. Rinçage de l'extérieur</b>	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
<b>4. Rinçage de la zone de lavage</b>	Rincer la zone de lavage pour éliminer les souillures
<b>5. Contrôle visuel (et contrôle possible avec un support de couleur blanche : papier, mouchoir, ..., pour voir le changement de couleur)</b>	Si le contrôle est non conforme, recommencer les opérations de nettoyage ( <u>voir détails en annexe 2</u> ).
<b>6. Désinfection de l'extérieur</b>	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...
<b>7. Séchage</b>	Séchage à l'air libre du véhicule – le laisser le temps nécessaire pour que le camion soit sec avant rechargement des volailles.
<b>8. Inspection</b>	Inspection visuelle et enregistrement/certification si requis.

A noter, pour la sécurité des opérateurs, que l'utilisation de produits chimiques type détergents ou désinfectant, doit impérativement se faire selon les règles prévues dans la fiche sécurité du produit.






## Préconisations concernant les cabines des chauffeurs :

Les opérations de chargement et déchargement, chez les éleveurs et à l'abattoir, sont réalisées de manière à éviter toute contamination l'intérieur de la cabine du chauffeur. La procédure de N/D des camions à intégrer au dossier de qualification du process doit prévoir les opérations de changement de tenue et lavage des mains du chauffeur lorsqu'il sort de son camion.

En complément, l'intérieur de la cabine doit être entretenu après chaque déchargement, selon une procédure définie et consignée dans le plan de maîtrise sanitaire.

Chaque opération de N/D de la cabine est enregistrée, au même titre que le N/D des camions et contenants.

### Exemple de procédure de N/D de l'intérieur de la cabine

QUOI	MATERIEL	QUI	EPI
<b>NETTOYAGE</b>			
Portières (parties plastiques)	Eponge et détergent (ou lingette)	CHAUFFEUR	
Poignées de porte	Eponge et détergent (ou lingette)		
Frein à main	Eponge et détergent (ou lingette)		
Boitier de vitesse	Eponge et détergent (ou lingette)		
Volant	Eponge et détergent (ou lingette)		
Sièges	Brosse et lingette		
Sol	Eponge et détergent (ou lingette) et brosse		
Tableau de bord (parties plastiques)	Lingette		
Pare-brise (si besoin)	Produit vitre essuis - tout		
Pédales	Brosse, éponge et détergent		
<b>DESINFECTION</b>			
Bas de portières (partie en plastique)	Pulvérisateur a main 1 litre et désinfectant a 1%	CHAUFFEUR	   
Levier de vitesse			
Pédales			
Volant			



gants de protection obligatoires



bottes obligatoires obligatoires



lunettes obligatoires



masque obligatoire

## 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.

### 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.

### 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 reproducteur : jeune palmipède élevé pour la reproduction

### G

- GRAS : canard ou oie gavé

### I

- Intrants : ce qui rentre dans un système d'élevage (animaux, produits, aliment, gaz, eau, litière...)

## 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 termes 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.

## T

- Tenue de travail : ensemble des vêtements, chaussures, coiffure, et accessoires portés par le personnel pour l'exécution d'une activité.
- Transport : les livraisons ou collectes effectués à l'aide d'un ou de plusieurs moyens de transport et les opérations annexes, y compris le chargement, le déchargement, le transfert et le repos, jusqu'à la fin du déchargement sur le lieu de destination ;
- Transport direct : transport effectué depuis une exploitation d'origine unique vers une exploitation de destination unique, sans chargement ou déchargement intermédiaire ;
- Tournée de livraison des élevages : transport correspondant à un chargement dans une exploitation d'origine suivi de déchargement dans un ou plusieurs élevages de destination ;
- Tournée de collecte : transport correspondant à plusieurs chargements successifs dans des exploitations d'élevage d'origines différentes suivis d'un unique déchargement dans un établissement de destination (élevage ou abattoir) ;



## 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.

## 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.
- 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 désinfection) qui permet de passer de la zone publique à la zone professionnelle. Peut ainsi y pénétrer tout véhicule nécessaire à la conduite de l'élevage, dans la mesure où le passage par l'aire de désinfection 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 les articles R. 231-11 et L233-3 ;

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 16 décembre 2011 relatif aux conditions d'agrément des centres de rassemblement et d'enregistrement des opérateurs commerciaux et modifiant l'arrêté du 9 juin 1994 relatif aux règles applicables en matière d'échanges d'animaux vivants, de semences et embryons et à l'organisation des contrôles vétérinaires (JORF n°0002 du 3 janvier 2012 page 74) ;

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 ;

Arrêté du 14 mars 2018 relatif aux mesures de prévention de la propagation des maladies animales via le transport par véhicules routiers d'oiseaux vivants.

## Liste des autres guides de bonnes pratiques d'hygiène

Fiches pédagogiques Influenza Aviaire de l'ITAVI (en cours de validation), qui intègrent les 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 ;
- 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 ;
- En élevage 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 (publié au JO en octobre 2008 sous la référence 5935);

Guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP de la Fabrication d'aliments minéraux pour animaux (publié au JO en novembre 2009 sous la référence 5936);

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 (publié au JO en mai 2011 sous la référence 5948);

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 (publié au JO en mai 2011 sous la référence 5949);

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 (publié au JO en mai 2011 sous la référence 5950).