



Circulaire relative à la qualification sanitaire des volailles

Référence	PCCB/S2/769111	Date	14/11/2011
Version actuelle	1	Applicable à partir de	24/11/2011
Mots clefs	qualification sanitaire - volailles		

Rédigé par	Approuvé par
Katie Vermeersch, attaché	Herman Diricks, directeur général

1. But

L'AR du 10 août 1998 et l'AM du 19 août 1998 relatifs à la qualification sanitaire des volailles ont été modifiés par l'AR du 5 octobre 2011 et l'AM du 5 octobre 2011. Cette circulaire fournit un résumé des conditions imposées aux exploitations avicoles en vue de satisfaire à la qualification sanitaire. Le Vade-mecum pour la qualification sanitaire et la lutte contre les salmonelles chez les volailles (annexe IV) remplace les deux documents suivants : 'Brochure d'information aux aviculteurs – Qualification sanitaires des volailles' et 'Vade-mecum du vétérinaire d'exploitation/Cahier des charges pour les laboratoires – Qualification sanitaire des volailles'.

2. Champ d'application

Le contenu de cette circulaire s'applique aux exploitations avec des volailles appartenant aux espèces suivantes : poules, dindes, canards, oies et pintades d'une capacité d'au moins 200 pièces de volaille.

3. Références

a. Législation

- AR du 10 août 1998 établissant certaines conditions pour la qualification sanitaire des volailles, tel que modifié.
- AM du 19 août 1998 concernant les modalités d'application de l'AR du 10 août 1998 établissant certaines conditions pour la qualification sanitaire des volailles, tel que modifié.

b. Autres

- Vade-mecum pour la qualification sanitaire et la lutte contre les salmonelles (Annexe V)

4. Définitions et abréviations

- L'Agence : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire ;
- PNLS : Programme national de Lutte contre les Salmonelles ;
- Se : *Salmonella* Enteritidis ;
- St : *Salmonella* Typhimurium ;

- UPC : Unité provinciale de Contrôle de l'Agence ;
- Vade-mecum : le Vade-mecum pour la qualification sanitaire et la lutte contre les salmonelles chez les volailles.

5. Qualification sanitaire des volailles

Les conditions applicables à la qualification sanitaire sont réparties en 5 parties, à savoir les conditions générales, les conditions d'infrastructure, les conditions de fonctionnement, les analyses et pour les exploitations de poulets de chair ou de dindes d'engraissement qui approvisionnent uniquement et directement le consommateur final en viandes un programme complémentaire contre les salmonelles. Les conditions à respecter dépendent de l'espèce, du type et de la catégorie de volailles présentes dans l'exploitation. Pour les poules et les dindes, les conditions pour la qualification sanitaire font également partie du PNLS. Davantage d'informations sur le PNLS peuvent être consultées sur le site internet de l'Agence. Les aspects techniques de l'échantillonnage et des analyses effectués dans le cadre de la qualification sanitaire peuvent être retrouvés dans le vademecum.

a. Conditions générales

Les conditions générales suivantes s'appliquent à toutes les exploitations de poules, dindes, canards, oies et pintades d'une capacité minimale de 200 pièces de volaille :

- Avoir un contrat écrit avec un vétérinaire d'exploitation ;
- Demander une qualification sanitaire auprès de l'UPC compétente de l'Agence. Ceci vaut uniquement pour les nouvelles exploitations. Les exploitations déjà enregistrées auprès de l'Agence obtiennent automatiquement la qualification sanitaire à laquelle leur type d'exploitation doit satisfaire. Le tableau ci-dessous donne un relevé de la qualification sanitaire minimale requise.

Espèce avicole	Catégorie	Capacité	Qualification sanitaire
Gallus gallus (poules)	reproduction	à partir de 200 pièces	A
	ponte	à partir de 200 pièces	B*
	viande	à partir de 200 pièces ¹	B*
moins de 5.000 pièces ²		C*	
Dindes	reproduction	à partir de 200 pièces	A
	viande	à partir de 200 pièces ¹	B*
		moins de 5.000 pièces ²	C*
Pintades, canards et oies	reproduction	à partir de 200 pièces	A
	ponte	à partir de 5.000 pièces	B
		de 200 à 4.999 pièces	C
	viande	à partir de 5.000 pièces	B
		de 200 à 4.999 pièces	C
Autres espèces	toutes catégories	à partir de 200 pièces	non applicable

1. À l'exception des exploitations qui approvisionnent uniquement et directement le consommateur en viandes de volailles

2. Uniquement pour les exploitations qui approvisionnent uniquement et directement le consommateur final en viandes de volailles

Pour les exploitations de poulets de chair et/ou de dindes d'engraissement d'une capacité maximale de moins de 5.000 pièces de volailles (= faible capacité), il est possible de constituer des 'bandes de production'. Une bande de production comporte deux ou plusieurs lots de volailles. Un lot est un groupe de volailles élevées dans un même local ou dans le même enclos et qui forme une unité épidémiologique. Les volailles d'une bande de production doivent être de la même espèce et de la même catégorie mais ne doivent pas obligatoirement avoir le même âge et ne se trouvent pas dans un seul local. L'échantillonnage du point de vue des salmonelles et l'hygiénogramme sont alors effectués au niveau de la bande de production et non au niveau du lot. En cas de résultat positif éventuel, les mesures sont dès lors imposées à tous les lots de la bande de production. La composition des bandes de production doit être définie dans le plan d'exploitation.

b. Conditions d'infrastructure

Les conditions d'infrastructure suivantes sont imposées à toutes les exploitations qui doivent satisfaire à une qualification sanitaire :

- L'exploitation avicole doit disposer d'au moins un sas d'hygiène équipé et dûment séparé de l'espace destiné aux animaux. Le sas d'hygiène peut être intégré dans le prélocal de la partie poulailler ;
- Le sas d'hygiène contient un lavabo équipé pour le lavage des mains (eau courante, évacuation, lavabo, savon, serviette – de préférence en papier) et un local d'habillement pourvu de vêtements appartenant à l'exploitation et destinés au personnel de soins et aux visiteurs ;
- Pour chaque lot, il y a une partie poulailler composée d'un prélocal d'aliment et de service (avec éventuellement le sas d'hygiène) et de l'espace destiné aux animaux. *Si des bandes de production ont été constituées, un prélocal par bande de production est suffisant ;*
- Une distinction visuelle est faite entre la partie sale et la partie propre du prélocal. A ce niveau, des chaussures appartenant au poulailler sont mises à disposition du personnel de soins et des visiteurs. *Si des bandes de production ont été constituées, des chaussures propres au poulailler sont suffisantes par bande de production ;*
- Dans les exploitations de faible capacité, les chaussures appartenant au poulailler peuvent être remplacées par un bain de pieds désinfectant pour chaque lot, qui est nettoyé et renouvelé quotidiennement ;
- Lors de l'utilisation d'aliment pourvus d'un délai d'attente, un entrepôt d'aliment séparé doit être prévu ;
- Les lieux de chargement et de déchargement doivent être construits en dur et être nettoyables ;
- L'entrepôt des cadavres doit se trouver en un lieu fixe de l'exploitation et doit pouvoir être vidé sans contaminer l'exploitation ;
- L'équipement de nettoyage et de désinfection est adapté aux besoins de l'exploitation, sauf si on fournit la preuve qu'une entreprise spécialisée intervient à cet effet.

Les exploitations de volailles de reproduction – qualification A – doivent également satisfaire aux prescriptions supplémentaires suivantes :

- L'entrepôt des cadavres est pourvu d'un système de réfrigération ;
- En cas de nouvelle construction, le sas d'hygiène est pourvu d'une douche.

Dans l'annexe I, on peut retrouver un aperçu des exigences minimales par type d'exploitation de volailles de reproduction et de poules pondeuses. Dans l'annexe II se trouve un aperçu des exigences minimales par type d'exploitation de volailles de rente type viande et enfin dans l'annexe III se trouvent un certain nombre d'exemples de dispositions possibles d'exploitations.

c. Conditions de fonctionnement

Les conditions de fonctionnement suivantes sont imposées à toutes les exploitations qui doivent satisfaire à une qualification sanitaire :

- Les bâtiments d'exploitation sont clos de façon à rendre le prélocal ou l'espace des animaux uniquement accessible en présence du responsable ou de son délégué et après utilisation du sas d'hygiène ;
- D'autres volailles ou des oiseaux d'ornement ne peuvent pas être détenus dans les bâtiments avicoles ;
- Les bâtiments d'exploitation sont tenus à l'abri des oiseaux sauvages, à l'exception des trappes de sortie dans le cas d'un parcours en plein air ;
- Un programme efficace de lutte contre la vermine et les insectes est appliqué ;
- La litière est composée de matières premières propres et sèches et est dépourvue de matières toxiques ;
- Les aliments proviennent de fabricants agréés. L'utilisation de matières premières à côté de l'aliment composé doit répondre aux critères légaux ;
- Lors de l'emploi d'un aliment pourvu d'un délai d'attente, la preuve du respect des jours d'attente est fournie à l'aide du registre d'exploitation ;
- Les conditions suivantes doivent être respectées pour la mise en place d'un nouveau lot :
 - o Les animaux d'un même lot doivent en être au même stade (poussins d'un jour, poussins démarrés, poulettes ou volailles de production) et être mis en place dans les 72 heures, ou dans les 7 jours pour les poulettes pondeuses ;
 - o Chez les poulettes pondeuses et les poulettes de reproduction, l'écart d'âge est de maximum 7 jours.

Ces conditions ne s'appliquent pas :

- o Au remplacement des coqs par de jeunes animaux dans le cas de volailles de reproduction ;
- o A l'ajout de volailles de production dans le cas de lots en mue ;
- o Aux exploitations de volailles de rente du type 'viande' dont la capacité est limitée. Dans ce cas, la partie poulailler doit être vidée entièrement au moins 2 fois par an ;
- o Aux exploitations de volailles de rente du type 'ponte' dont la capacité est limitée.
- L'ensemble du matériel (conteneurs, plateaux à œufs, autres matériaux d'emballage, ...) introduits dans l'espace destiné aux animaux doit être entièrement neuf ou dûment désinfecté;
- Lors de chaque période de vide sanitaire, la partie poulailler est nettoyée et désinfectée, y compris les ventilateurs et le système d'abreuvoir et d'alimentation. Il est possible de remplacer la désinfection par un traitement dont le résultat final est prouvé équivalent, à savoir le prélèvement d'un échantillon bactériologique sain.
- Un registre d'exploitation est tenu à jour, où sont mentionnées les informations suivantes, par lot ou par bande de production :
 - o Nature et origine des aliments pour animaux ;
 - o Médicaments administrés, dates d'administration et temps d'attente ;
 - o Maladies constatées ;
 - o Résultats des analyses importantes du point de vue de la santé publique ;

- Contrôles effectués sur les animaux ou leurs produits ;
- Date d'arrivée des animaux ;
- Provenance des animaux ;
- Nombre d'animaux ;
- Rendement effectif de l'espèce (augmentation de poids, production d'œufs, ...);
- Mortalité ;
- Consommation d'aliments et d'eau de boisson ;
- Nombre prévu d'animaux à abattre ;
- Date d'abattage prévue ;
- Rapport de l'abattoir sur les résultats de l'expertise ante mortem et post mortem.

Le registre est conservé au moins cinq ans.

d. Les analyses

Dans le cadre de la qualification sanitaire, trois types d'analyses sont réalisées : l'analyse de la présence de salmonelles, l'analyse du statut d'hygiène après le nettoyage et la désinfection (hygiénogramme) et l'analyse de l'eau. Les canards, oies et pintades de rente des exploitations à faible capacité sont dispensés de ces analyses.

i. Analyse des salmonelles

En ce qui concerne l'analyse des salmonelles pour les poules de reproduction, les poules pondeuses, les poulets de chair et les dindes d'engraissement, nous renvoyons aux circulaires relatives aux programmes de lutte des salmonelles chez ces animaux. Les analyses du point de vue des salmonelles doivent uniquement être réalisées dans les exploitations dont la capacité par espèce animale et catégorie dépasse les 199 pièces, à condition que ces données soient enregistrées dans Sanitel. Si tel n'est pas le cas, c'est la capacité totale qui compte. Pour les aspects techniques de l'échantillonnage et de l'analyse : voir le Vade-mecum. Cette instruction comporte également les directives pour le prélèvement des échantillons dans les exploitations de faible capacité où des bandes de production ont été constituées.

Les exploitations de poulets de chair ou de dindes d'engraissement qui approvisionnent exclusivement directement le consommateur final en viandes ne relèvent pas du PNLS. Un programme adapté contre les salmonelles a été élaboré pour ces exploitations. De plus amples explications sur ce sujet figurent au point 5.5 de la présente circulaire.

Les canards, oies et pintades de reproduction (qualification A) doivent subir une analyse du point de vue des salmonelles en tant que poussins d'un jour, lors du déplacement vers l'unité de ponte et dans les 3 semaines avant la fin de la production. Il s'agit ici seulement d'un monitoring. Les résultats positifs sont notifiés à l'Agence mais aucune mesure n'est imposée. Les aspects techniques de l'échantillonnage et de l'analyse sont expliqués dans le Vade-mecum.

Les canards, oies et pintades de rente élevés dans des exploitations d'une capacité d'au moins 5.000 pièces de volaille (qualification B) doivent subir une analyse du point de vue des salmonelles dans les 3 semaines précédant la fin de la production. Pour les animaux pondeurs, une analyse est également réalisée lors du déplacement des poulettes vers l'unité de ponte. Les aspects techniques de l'échantillonnage et de l'analyse sont également expliqués dans le Vade-mecum.

ii. Hygiénogramme

Dans le cadre de **la qualification sanitaire**, un hygiénogramme est effectué après le nettoyage et la désinfection et avant la mise en place d'un nouveau lot. Pour les aspects techniques de l'échantillonnage et de l'analyse : voir annexe IV. La fréquence dépend de la catégorie de volaille. Le tableau ci-dessous fournit la fréquence des hygiénogrammes.

Qualification sanitaire	Catégorie	Moment
A	reproduction	Avant chaque mise en place
B*	ponte	Avant chaque mise en place
	viande	Toutes les 3 bandes, min. 1 fois par an
B	ponte	Avant chaque mise en place
	viande	Toutes les 3 bandes
C*	viande	1 fois par an
C	ponte	Dispense
	viande	Dispense

Dans l'annexe IV et dans le Vade-mecum se trouve un résumé des hygiénogrammes effectués dans le cadre de la qualification sanitaire et de la lutte contre les salmonelles

iii. Analyse de l'eau

Dans les exploitations possédant une qualification A et B* et utilisant leur propre source d'eau potable, une analyse chimique et bactériologique de l'eau est réalisée annuellement à un moment où l'étable est occupée.

Si des exploitations de qualification A et B* utilisent leur propre source d'eau pour l'eau de nettoyage, une analyse chimique de l'eau de nettoyage est réalisée chaque année. En cas de résultats divergents de l'hygiénogramme, une analyse bactériologique de l'eau de nettoyage est également effectuée.

Les aspects techniques de l'échantillonnage et de l'analyse de l'eau potable et de l'eau de nettoyage sont décrits dans le Vade-mecum.

e. Programme salmonelles complémentaire (C*)

Les exploitations de poulets de chair et/ou dindes d'engraissement qui vendent exclusivement des viandes directement au consommateur final ne relèvent pas du PNLS. La réglementation européenne exige cependant que les salmonelles soient combattues également dans ces exploitations. Un programme complémentaire contre les salmonelles pour ces exploitations a été intégré dans la dernière modification de l'AR du 10/08/1998 et de l'AM du 19/08/1998. Ce programme se compose des éléments suivants :

- Monitoring des salmonelles ;
- Analyse de l'hygiène ;
- Mesures en cas de résultat positif à Se ou St.

i. Monitoring des salmonelles

Une analyse des salmonelles est réalisée deux fois par an. Tous les poulaillers où se trouvent des animaux âgés de minimum 3 semaines sont échantillonnés. L'échantillonnage est effectué par poulailler ou par bande de production. Pour les aspects techniques de l'échantillonnage et de l'analyse, voir le Vade-mecum.

ii. Analyse de l'hygiène

Au moins une fois par an, un hygiénogramme est effectué après le nettoyage et la désinfection dans toutes les parties poulaillers vides et sèches au moment de l'échantillonnage. Si un seul poulailler est vidé à la fois, un hygiénogramme ne doit être effectué que pour ce poulailler vide. L'échantillonnage est effectué par poulailler ou par bande de production. Pour les aspects techniques de l'échantillonnage et de l'analyse, voir l'annexe IV.

iii. Mesures après un résultat positif

Si un échantillon est positif du point de vue de *Salmonella* Enteritidis ou de *Salmonella* Typhimurium, les mesures suivantes sont imposées :

- De nouvelles volailles ne sont mises en place qu'après une période de vide sanitaire des parties poulaillers concernées. Cela signifie que les volailles présentes dans les parties poulaillers concernées peuvent y rester jusqu'à ce qu'elles soient prêtes à l'abattage mais que de nouvelles volailles ne peuvent y être entre-temps ajoutées.
- Pendant la période de vide sanitaire, les parties poulaillers (les prélocaux et les espaces destinés aux animaux) concernées sont nettoyées en profondeur, désinfectées et séchées.
- Après le séchage et avant la mise en place d'un nouveau lot, un écouvillonnage est réalisé dans le poulailler afin de contrôler la présence de salmonelles.
- Le nouveau lot est contrôlé du point de vue des salmonelles maximum 21 jours avant l'abattage des premiers animaux.

Pour les aspects techniques de l'échantillonnage et de l'analyse, voir le Vade-mecum.

6. Annexes

ANNEXE I : Les conditions minimales pour les poules reproductrices et les volailles de rente type ponte ;

ANNEXE II : Les conditions minimales pour les volailles de rente type chair ;

ANNEXE III : Dispositions d'exploitation possibles ;

ANNEXE IV : Réalisation de l'analyse d'hygiène ;

ANNEXE V : Le Vade-mecum pour la qualification sanitaire et la lutte contre les salmonelles chez les volailles.

7. Inventaire des révisions

Néant