

Abattoirs de volailles : points de vigilance pour les prochains contrôles

La Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations du Gers (DDCSPP32) signale que dans le secteur des abattoirs de volailles son service d'inspection portera une attention particulière sur le respect de la réglementation relative aux contrôles microbiologiques sur les viandes fraîches et carcasses de volailles, ainsi que sur la formation ante et post mortem du personnel des établissements d'abattage agréés de volailles de chair et palmipèdes.

Surveillance du *Campylobacter* sur les poulets de chair

L'instruction technique du 9 janvier 2018 fait le point des critères microbiologiques à contrôler sur les viandes fraîches et carcasses de volailles maigres. En plus des contrôles de salmonelles pour les poulets de chair et de dindes, l'instruction technique prévoit la détection d'une nouvelle bactérie : le *Campylobacter*.

Les carcasses de poulet de chair sont de plus en plus concernées par la bactérie *Campylobacter* car il peut y avoir une forte contamination au niveau de la peau. Les symptômes en cas d'infection pour l'homme sont des douleurs abdominales, fièvre, nausées, diarrhée et vomissements. Naturellement présente dans le tube digestif des animaux, une surveillance en continue sur la peau des volailles est donc nécessaire.

Cette surveillance concerne les établissements agréés (CE) et non agréés (EANA) en production de poulet de chair. Les établissements non concernés par la réglementation Salmonelles doivent effectuer les analyses de *Campylobacter*.

Dans le cadre général, toutes les semaines, 15 ou 20 carcasses d'un même lot doivent être prélevées aléatoirement sur une journée au cours de l'abattage (au début, milieu et fin d'abattage). La fréquence de réalisation dépend du type d'établissement (agréé ou non), du volume d'animaux abattus et de la notation attribuée par les services vétérinaire lors de l'inspection sanitaire.

Ces autocontrôles consistent à prélever sur les 15-20 carcasses 1 morceau de peau de cou (10g), puis à regrouper les prélèvements par 3 afin de former 5 échantillons. Ces échantillons doivent être envoyés en suivant au laboratoire car le délai entre l'envoi des échantillons et la réalisation de l'analyse ne doit pas dépasser les 48 h.

Les résultats sont à conserver en cas de contrôle par les services vétérinaires. Des actions correctives doivent être mises en place lorsque plus de 20 analyses sur 50 analyses consécutives sont qualifiées non conformes.

Fréquence des autocontrôles de détection de salmonelles et de campylobacter

	Tonnage annuel	Salmonelle (dinde + poulet de chair)		Campylobacter (poulet de chair)	
		Base	Dès 6 analyses consécutives satisfaisantes	Base	Dès 10 analyses consécutives satisfaisantes
Etablissement agréé (CE)	> 1000 t / an	Tous les 5 jours d'abattage	Tous les 10 jours d'abattage	Tous les 5 jours d'abattage	Tous les 10 jours d'abattage
	Entre 500 et 1000 t / an et notation C ou D				
	Entre 500 et 1000 t / an et notation A ou B < 500 t / an	Tous les 20 jours d'abattage	Tous les 40 jours d'abattage	Tous les 20 jours d'abattage	Tous les 40 jours d'abattage
Etablissement non agréé (EANA)	5 analyses tous les 6 mois ou par an si activité saisonnière				

Contact : Chambre d'agriculture du Gers - Pôle élevage-aviculture
Tél. 05.62.61.77.40 www.gers.chambre-agriculture.fr



La formation au paquet hygiène et à l'ante/post-mortem

Tout établissement d'abattage de volailles de chair et de palmipèdes (agréé ou non) est soumis à la formation « Hygiène en abattage de volailles ». Pour les établissements agréés, la formation à l'inspection ante / post mortem est également nécessaire et doit être renouvelée tous les 5 ans. L'absence de ces formations fait l'objet de mise en demeure par les services vétérinaires.

La Chambre d'Agriculture du Gers propose ces formations. N'hésitez pas à vous pré-inscrire soit par mail : formation-bassinsud@gers.chambagri.fr ou par téléphone au 05.62.61.77.43

Intitulé des formations :

- Maîtriser l'hygiène et l'inspection ante/post mortem en abattage de volailles. Formation de 1^{er} niveau sur 3 jours.

- Maîtriser le contrôle ante et post mortem en abattoir de volailles et de palmipèdes CE. Formation de renouvellement sur 1 jour.