

Des analyses à effectuer et à transmettre

Afin de garantir la qualité sanitaire des produits, des autocontrôles en abattage sont à réaliser régulièrement sur les poulets de chair et sur les dindes. Les résultats étaient jusqu'à maintenant à conserver pour les visites des services vétérinaires. A compter du 1^{er} janvier 2020, les résultats doivent être transmis aux structures chargées de la centralisation de ces données.

Quelles sont les analyses demandées ?

Les analyses à transmettre concernent la détection de salmonelles (pour les dindes et les vo-

lailles de chair) et de campylobacter (poulets de chair uniquement) lors de l'abattage des animaux. Les

structures n'effectuant que de la découpe et/ou de la transformation ne sont pas soumis à ces autocontrôles.

Qui est concerné ?

Toutes les structures d'abattage, qu'elles soient agréées ou non agréées, doivent transmettre les résultats de leurs autocontrôles. Toutefois, le destinataire sera différent selon le statut sanitaire de l'atelier.

La Fédération des Industries Avicoles (FIA) et le Comité National des Abattoirs et ateliers de DEcoupe de Volailles, lapins et chevreaux (CNADEV) ont développé une base

de données nommée DONAVOL. Cette base de données recense les informations issues des ateliers agréés. Pour les abattoirs individuels à la ferme ou les salles d'abattage à la ferme, les résultats des autocontrôles sont à transmettre à contact@dona-vol.fr.

Pour les structures non agréées (tueries), les informations doivent être transmises chaque année à la

Direction Générale de l'ALimentation (DGAL) via un formulaire disponible à l'adresse suivante : <http://enquetes.ac-sg.agriculture.gouv.fr/index.php/173635?lang=fr>.

L'envoi des résultats d'autocontrôles se fait en complément de l'archivage des documents. En cas de visite sanitaire, les résultats doivent être facilement transmissibles.

Rappel de la méthode de prélèvement

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 vétérinaires lors de l'inspection sanitaire :

Fréquence des autocontrôles de détection de Salmonelles et de Campylobacter

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

Dans le cadre général, 15 carcasses ressuyées d'un même lot doivent être prélevées au niveau de la peau du cou (10g par animal est suffisant). Les 15 prélèvements sont regroupés par groupe de 3 afin de constituer 5 séries de 3 échantillons, et que chaque série fasse 30 g minimum. Les échantillons sont envoyés en suivant au laboratoire afin de respecter un délai maximal de 48 h entre l'envoi et la réalisation de l'analyse.