
AVIS du CSNA

Mesures de biosécurité recommandées aux fabricants d'aliments pour maîtriser les risques de dissémination d'agents microbiologiques pathogènes

– Révision de décembre 2016 –

Le présent document a été élaboré par le CSNA afin de rappeler les précautions qu'il convient de prendre en cas d'épisode d'épizootie touchant des élevages dans le but de prévenir la dissémination de la maladie d'élevage en élevage lorsque l'homme et le transport peuvent être le vecteur de la maladie (vecteur mécanique) ou quand l'homme est infecté d'une maladie transmissible aux animaux (vecteur infectieux).

Ces mesures concernent principalement la réception des matières premières, la fabrication d'aliments, leurs livraisons et les visites de techniciens en élevage. Elles ne préjugent en rien des mesures qui pourraient être imposées par les autorités sanitaires, notamment dans les zones rapprochées.

Une épizootie est une maladie frappant, dans une région plus ou moins vaste, une espèce animale ou un groupe d'espèces dans son ensemble. Cette maladie se caractérise par son taux d'incidence élevé (nombre de nouveaux individus malades par unité de temps). Cette maladie présente donc un pic d'activité avant de décroître et de « disparaître » en apparence.

La révision de l'avis du CSNA a eu lieu suite aux conséquences de l'épisode de l'Influenza Aviaire Hautement Pathogène (IAHP) dans le Sud-Ouest de la France en 2015-2016 pour intégrer les évolutions réglementaires qui en ont découlé :

- [L'arrêté du 9 février 2016](#), modifié par l'[arrêté du 15 juillet 2016](#), a défini une zone de restriction disponible sur le lien suivant <http://agriculture.gouv.fr/la-liste-des-communes-de-la-zone-reglementee-influenza-aviaire> qui s'apparente à la zone 2 préalablement définie par le CSNA. Les mesures de biosécurité en zone de restriction édictées par cet arrêté ont conduit le CSNA à faire évoluer ses recommandations applicables en zone 2.
- Par ailleurs, 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 définit les règles de biosécurité applicables dans tous les élevages de volailles à compter du 1^{er} juillet 2016. Il stipule notamment, dans son article 3, que « ... *tous les véhicules entrant sur le site d'exploitation sont nettoyés et désinfectés avant l'arrivée dans l'exploitation ; le personnel qui assure ce travail est équipé conformément aux normes de biosécurité..* ».

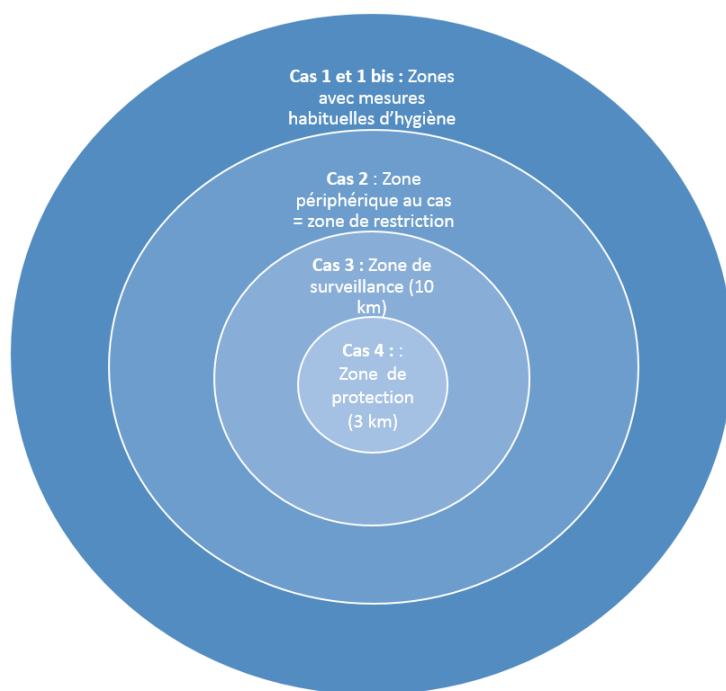
Le présent avis a donc été modifié pour préciser les modalités pratiques d'application de cette exigence réglementaire lors des livraisons en élevage de volailles.

Définition des zones

Pour structurer la réflexion, le CSNA a distingué cinq zones en fonction de la localisation géographique des usines et des élevages qu'elles livrent selon l'arbre de décision ci-après :

- La maladie n'est pas présente en élevage en France (ni dans le pays limitrophe pour les usines frontalières) :
 - ➔ **Cas 1 : zone avec mesures d'hygiène habituelles**
- La maladie est présente en élevage en France (ou dans le pays limitrophe pour les usines frontalières) :
 - L'usine et les élevages qu'elle livre sont éloignés¹ de la zone réglementée :
 - ➔ **Cas 1 bis : Zone avec mesures d'hygiène habituelles**
 - L'usine ou les élevages qu'elle livre sont proches¹ de la zone réglementée autour du (des) foyer(s) :
 - ➔ **Cas 2 : Zone périphérique au cas** (ou zone de restriction)
 - L'usine ou les élevages qu'elle livre sont situés dans une zone réglementée autour des foyers :
 - à moins de 10 km ➔ **Cas 3 : Zone de surveillance (10 km)**
 - à moins de 3 km ➔ **Cas 4 : Zone de protection (3 km)**

¹ L'éloignement par rapport à la zone réglementée s'apprécie au cas par cas en fonction de la nature de l'épizootie et de la situation propre de chaque usine et de chaque élevage à livrer, sauf lorsqu'une telle zone est définie par arrêté.



Recommandations du CSNA pour les zones avec mesures habituelles d'hygiène (Cas 1 et Cas 1 bis)

Le CSNA recommande la mise en place de mesures habituelles d'hygiène et de biosécurité, et particulièrement de mesures de nettoyage et désinfection des véhicules de livraison d'aliment, applicables sur le territoire national.

Les mesures sont détaillées dans la **fiche technique sur les bonnes pratiques professionnelles en matière de biosécurité lors d'une livraison d'aliment en élevage (cf annexe 2)**. Elles sont applicables à toutes espèces et concernent les fabricants d'aliments qui sont responsables de leur bonne mise en œuvre.

En complément de ces procédures de nettoyage et désinfection des véhicules de livraison d'aliments, le CSNA recommande aux opérateurs de se référer aux mesures d'hygiène précisées dans le Guide des Bonnes Pratiques d'OQUALIM.

Cas des « interzones »

Pour les tournées impliquant des zones de statuts différents, il est recommandé de les organiser de façon à commencer par les zones de risques les plus faibles pour s'achever dans les zones de risques les plus élevés.

Le tableau en annexe 1 ci-après liste, étape par étape, les précautions à mettre en place dans chacun des cas 2, 3 et 4 décrits ci-avant. Les grandes étapes retenues sont la réception de matières premières à l'usine, la fabrication d'aliments, le transport des aliments, la livraison des aliments et la circulation du personnel de l'entreprise dans les élevages. Pour assurer leur traçabilité, il est recommandé d'enregistrer dans un document approprié les opérations mises en œuvre à chaque étape.

**Annexe 1 : Procédures recommandées aux fabricants d'aliments
en cas d'épisode d'épizootie (MALADIE DE NEWCASTLE, INFLUENZA AVIAIRE...)**

Processus	Mesures spécifiques à prendre dans les différentes zones		
	Cas 2 : Zone périphérique au cas	Cas 3 : Zone de surveillance 10 Km	Cas 4 : Zone de protection 3 Km
	Réception de matières premières		
Bateau / train	Mesures habituelles d'hygiène ¹		
Camion	Passage par rotoluve ou dispositif de même finalité	Passage par rotoluve ou dispositif de même finalité. Nettoyage / désinfection des roues et bas de caisse des véhicules à l'entrée de l'usine	
		Interdiction des véhicules venant de fermes de la zone	
		Livraison uniquement via les voies prescrites	
MP provenant d'exploitations agricoles	Désinfection des roues et bas de caisse	Interdit	
	Fabrication d'aliments		
Production d'aliments composés	Mesures habituelles d'hygiène ¹		
Entrée de l'usine	Désinfection des roues et bas de caisse	Passage par rotoluve ou dispositif de même finalité. Désinfection des roues et bas de caisse	

Processus	Mesures spécifiques à prendre dans les différentes zones		
	Cas 2 : Zone périphérique au cas	Cas 3 : Zone de surveillance 10 Km	Cas 4 : Zone de protection 3 Km
	Transport des aliments		
Chargement des camions	Mesures habituelles d'hygiène ¹		
Trajet	Mesures habituelles d'hygiène ¹	A la sortie de la zone, nettoyage / désinfection externe du véhicule (rotoluve ou pompes à pression)	
Nettoyage / désinfection des camions sur le site de l'usine	Nettoyage et désinfection des camions de livraison d'aliments entre deux tournées		
	Livraison des aliments		
A l'entrée de l'exploitation	Nettoyage et désinfection des roues et des bas de caisses		
Moyens individuels de protection	Chaussures de sécurité / bottes propres et vêtement de protection (+masque le cas échéant)	Chaussures de sécurité / bottes propres et désinfectées, vêtement de protection à usage unique (+ masque, le cas échéant)	
Entrée du chauffeur dans les bâtiments	Interdit		
Retours d'aliments	Reprise possible et transferts d'aliments entre élevage sous réserve d'une analyse de risque	Aliments non repris	
A la sortie de l'exploitation	Désinfection des roues et des bas de caisse sur une aire de lavage stabilisée	Désinfection des roues et des bas de caisse. Désinfection des chaussures de sécurité / bottes	

Processus	Mesures spécifiques à prendre dans les différentes zones		
	Cas 2 : Zone périphérique au cas	Cas 3 : Zone de surveillance 10 Km	Cas 4 : Zone de protection 3 Km
Logistique	La livraison de plusieurs clients sur une même tournée est possible à condition qu’entre chaque exploitation les roues et bas de caisse du camion soient lavés et désinfectés		
Vrac			
Tuyau de dépotage	Propre au silo ou désinfection		
Sac			
Marchandises conditionnées	Ne peuvent être livrées dans les espaces où sont gardés des animaux susceptibles d’être porteurs	Livraison en dehors de l’exploitation	
Palettes	Pas de retour possible sauf si nettoyage/désinfection opéré efficacement	Pas de retour possible	
Chariots élévateurs et autres moyens	Mesures habituelles d’hygiène¹	Désinfection lorsque replacé sur le camion	
	Circulation du personnel de l’entreprise du fabricant d’aliment dans les élevages (hors livraison)		
Accès des Véhicules aux exploitations	Les véhicules ne rentrent pas sur l’exploitation – cf. arrêté du 8 février 2016		
Accès des Personnes aux bâtiments d’élevage (listées sur le registre des visiteurs)	Bottes ou sur-bottes en plastique, vêtement de protection, lavage des mains		Bottes ou sur-bottes en plastique, vêtement de protection à usage unique (+ masque, le cas échéant), lavage des mains
	Autres mesures		
Gestion des déchets (moyens individuels de protection)	Mesures habituelles d’hygiène¹	Les déchets sont ramenés au site d’exploitation pour destruction	Les déchets ne doivent pas sortir de la zone

Pour identifier les mesures habituelles d'hygiène, on peut utilement se référer au règlement (CE) n°1831/2003 relatif à l'hygiène des aliments pour animaux et au guide de bonnes pratiques de la Nutrition Animale OQUALIM

Bonnes pratiques professionnelles en matière de biosécurité lors d'une livraison d'aliment en élevage

Fiche technique

L'épisode d'influenza détecté en novembre 2015 dans le Sud-Ouest de la France a conduit les pouvoirs publics et les professionnels à renforcer les mesures de biosécurité en élevage afin de limiter la propagation du virus. L'Arrêté du 8 février 2016 qui entre en vigueur au 1^{er} juillet 2016 détaille un certain nombre de mesures de biosécurité à respecter dorénavant par les détenteurs de volailles sur l'ensemble du territoire national.

Les fabricants d'aliment ont défini des bonnes pratiques professionnelles en matière de biosécurité lors d'une livraison d'aliment en élevage, et ce pour tous les élevages du territoire national, quelles que soient les espèces animales présentes sur le site d'élevage.

Cette fiche technique détaille les mesures de biosécurité en routine. En cas d'épisode épizootique, ces mesures seront renforcées conformément aux recommandations du Conseil Scientifique de la Nutrition Animale (CSNA, avis du 11 janvier 2007 révisé en juillet 2016).

Cette fiche technique a été transmise à l'administration le 27 juin 2016, elle est mentionnée dans la Note de service 2016-585 de la DGAL relative à la mise en œuvre de l'Arrêté du 8 février 2016.

1. MOUVEMENTS DES VEHICULES

1.1. Plan de nettoyage et de désinfection des véhicules

- Sur la base d'une analyse des risques (cf. « 4. Analyse des risques » ci-après), le fabricant d'aliment définit un « Plan de nettoyage et de désinfection des véhicules » incluant notamment une fréquence de nettoyage et de désinfection des véhicules qui effectuent les livraisons d'aliment en élevage.
- Le **Plan de nettoyage et de désinfection des véhicules** comporte notamment les éléments suivants :
 - Analyse des risques propre au contexte de chaque fabricant d'aliment.
 - Fréquences de nettoyage et de désinfection des véhicules livrant en élevage.
 - Procédures de nettoyage et de désinfection des véhicules livrant en élevage.
 - Procédures d'enregistrement des opérations de nettoyage et de désinfection des véhicules livrant en élevage.
- Les **fréquences minimales de nettoyage et de désinfection des véhicules** livrant en élevage :
 - **Autocontrôle visuel** du véhicule **entre chaque tournée** de livraison pour s'assurer de son bon état de propreté : pas d'accumulation de boues ou de salissures sur les roues et le bas de caisse. Un **nettoyage** du véhicule est effectué si son état n'est pas satisfaisant.
 - **Désinfection** sur véhicule propre (roues, bas de caisse et goulotte amovible) au moins **une fois par semaine** dès lors que les exploitations livrées détiennent des

volailles. Si l'information de la présence ou absence de volailles sur l'exploitation n'est pas disponible, le nettoyage et la désinfection du véhicule (roues et bas de caisse) sont effectués au moins une fois par semaine.

- Le fabricant d'aliment doit être en mesure de **communiquer à l'éleveur le Plan de nettoyage et de désinfection des véhicules livrant en élevage sur demande.**

1.2. Traçabilité des opérations de nettoyage et de désinfection

- Les opérations de nettoyage et de désinfection des véhicules sont enregistrées dans un document approprié.
- A la demande de l'éleveur, l'entreprise qui assure la livraison doit être en mesure de justifier de la date du dernier nettoyage et désinfection du camion.

1.3. Mouvements des véhicules de livraison d'aliment sur l'exploitation

- Limiter au maximum les contacts du véhicule avec des zones à risque de l'exploitation :
 - o Le chauffeur-livreur respecte le plan de circulation et de gestion des flux (entrant/sortant) défini par l'éleveur dans le cadre de son Plan de biosécurité (obligation réglementaire de l'Arrêté du 8 février 2016).
 - o Les véhicules qui livrent de l'aliment en élevage ne peuvent ni circuler ni stationner sur les parcours des animaux (obligation réglementaire de l'Arrêté du 8 février 2016).

1.4. Cas des visites des techniciens d'élevage sur l'exploitation

- Seuls pénètrent sur le site d'exploitation les véhicules indispensables à l'exploitation (obligation réglementaire de l'Arrêté du 8 février 2016) : les techniciens d'élevage laissent leur véhicule dans la zone de stationnement délimitée par l'éleveur dans le cadre de son plan de biosécurité.

2. MOUVEMENTS DES PERSONNES

2.1. Mouvements des chauffeurs-livreurs

- Sur le site de l'exploitation, les chauffeurs-livreurs ne sortent des véhicules que pour réaliser des actions indispensables à la bonne réalisation de la livraison d'aliment.
- Les chauffeurs-livreurs ne pénètrent pas dans une unité de production de volailles² (obligation réglementaire de l'Arrêté du 8 février 2016).

Remarque : les silos d'aliments adossés aux bâtiments d'élevage de volailles ne sont pas inclus dans l'unité de production. Il est de la responsabilité de l'éleveur de

² Unité de production (cf Arrêté du 8 février 2016) : 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. Chaque éleveur a la responsabilité de délimiter le site d'exploitation et le(s) unité(s) de production qui le composent.

permettre l'accès aux silos pour le chauffeur-livreur sans rentrer dans l'unité de production.

2.2. Cas des visites des techniciens d'élevage sur l'exploitation

- Les techniciens d'élevage ne pénètrent dans une unité de production de volailles que pour des raisons indispensables au bon fonctionnement de l'élevage. Ils enregistrent leur entrée dans une unité de production dans le registre d'élevage.

3. LIVRAISON DE L'ALIMENT AVEC UN CONTENANT (sacs, big-bags...)

L'aliment est parfois livré dans un contenant (sac, big bag...) qui est fourni par le fabricant d'aliment. Afin de prévenir le risque de dissémination d'un virus ou de tout autre contaminant par l'intermédiaire du contenant fourni par le fabricant, il est recommandé de n'utiliser que des contenants neufs. Des big bags ou sacs issus de filières de recyclage peuvent être éventuellement utilisés si le fournisseur est en mesure de garantir que le risque de contamination du big bag ou du sac est maîtrisé lors du processus de recyclage.

4. ANALYSE DES RISQUES

Le fabricant d'aliment élabore un Plan de nettoyage et de désinfection des véhicules livrant en élevage à partir d'une analyse des risques prenant notamment en compte (liste non exhaustive) :

- Types d'élevages livrés :
 - o Espèces présentes sur l'exploitation (palmipèdes, gibier...)
 - o Type d'élevage : élevage en claustration, plein-air, repro...
 - o Présence d'une basse-cour sur le site de l'exploitation.
 - o Respect des bonnes pratiques de biosécurité sur l'élevage.
- Localisation géographique de l'usine et des sites d'élevages livrés :
 - o Localisation dans une zone à risque particulier (cf. Arrêté du 16 mars 2016).
 - o Proximité d'une zone humide (risque faune sauvage).
 - o Localisation dans un couloir de migration.
 - o Niveau de risque épizootique sur tout ou une partie du territoire national défini réglementairement (cf. Arrêté du 16 mars 2016).
- Saisonnalité (périodes de migration et hiver plus propices à la salissure des camions).

5. CAS DES LIVRAISONS EFFECTUEES EN COMPTE D'AUTRUI

- Lorsque le fabricant d'aliment sous-traite la livraison d'aliment en élevage à un autre opérateur, il s'assure que ce dernier connaît et a la capacité de respecter les bonnes pratiques professionnelles en matière de biosécurité lors d'une livraison d'aliment en élevage.
- Le transporteur sous-traitant est responsable de la bonne mise en œuvre de ces pratiques.



Bonnes pratiques de biosécurité pour les livraisons d'aliments en élevage



À L'USINE...



- ➔ • Je **contrôle visuellement l'état de mon véhicule** entre chaque tournée.



- ➔ • Je **nettoie** les éventuelles accumulations de **boue** ou les **salissures**.



- ➔ • Je **désinfecte mon véhicule** après l'avoir nettoyé en tenant compte de la fréquence définie dans le Plan de nettoyage et désinfection. Celle-ci est d'au moins une fois par semaine, si les élevages livrés détiennent des volailles, ou en l'absence d'information sur leur présence.



- ➔ • J'**enregistre** les opérations de nettoyage et désinfection de mon véhicule dans un document approprié.



LE PLAN DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DES VÉHICULES

Défini pour chaque site, il comprend notamment :

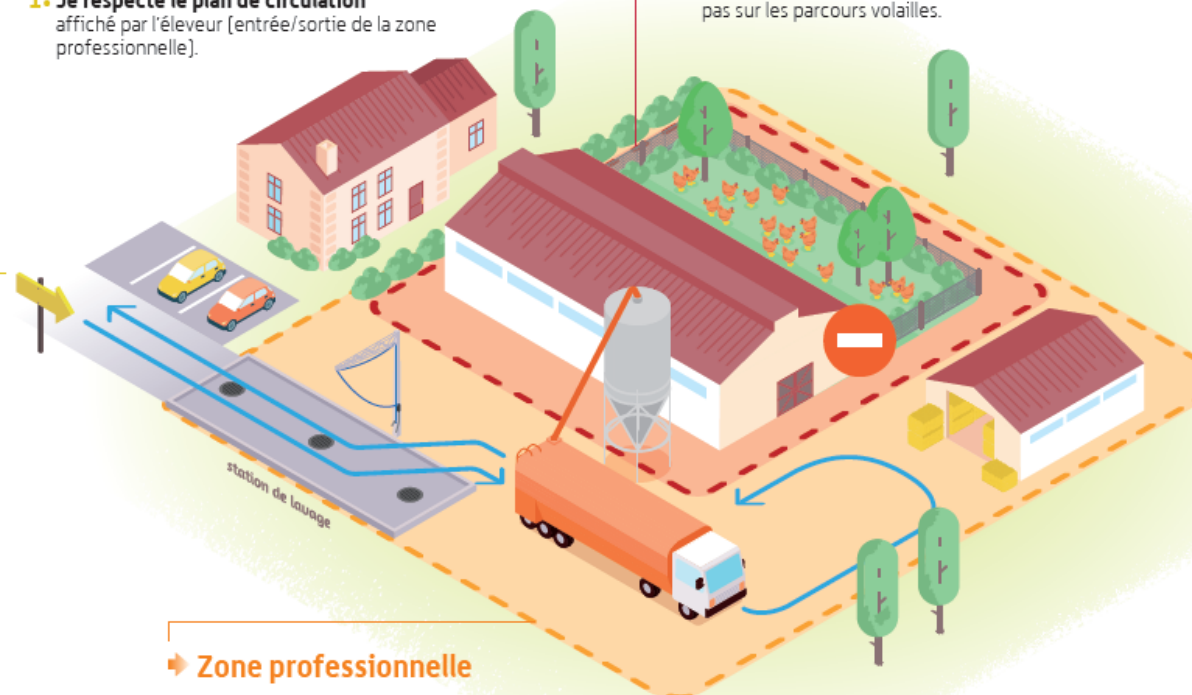
- ➔ Une analyse des risques propre au contexte de chaque fabricant d'aliments.
- ➔ Les fréquences de nettoyage et de désinfection des véhicules livrant en élevage.
- ➔ Les procédures de nettoyage et de désinfection des véhicules livrant en élevage.
- ➔ Les procédures d'enregistrement des opérations de nettoyage et de désinfection des véhicules livrant en élevage.

Si l'éleveur le demande, ce plan doit lui être communiqué, de même que la date des dernières opérations de nettoyage et de désinfection du véhicule.

EN ÉLEVAGE...

Zone publique

1. Je **respecte le plan de circulation** affiché par l'éleveur (entrée/sortie de la zone professionnelle).



Zone d'élevage

4. Je **ne pénètre jamais dans la zone d'élevage** (bâtiments et éventuels parcours de volailles), même si l'on m'y invite. Notamment je ne circule pas et je ne stationne pas sur les parcours volailles.

Zone professionnelle

2. Si l'éleveur l'exige et si le site est équipé d'une station de lavage, je **nettoie (et je désinfecte) mon véhicule** avant de pénétrer dans la zone professionnelle.

3. Je **ne sors du véhicule que pour réaliser des actions indispensables au bon déroulement de la livraison.**

Si je livre de l'aliment en sac ou en big bags, je n'utilise que **des sacs ou des big bags neufs**, ou éventuellement recyclés si le fournisseur est en mesure de garantir que le risque de contamination est maîtrisé lors du processus de recyclage.

