



Agence fédérale  
pour la Sécurité  
de la Chaîne alimentaire

Politique de contrôle  
Direction Santé animale et  
Sécurité des  
Produits animaux

CA-Botanique  
Food Safety Center  
Bd du Jardin botanique, 55  
1000 Bruxelles  
Tél. 02 211 82 111  
Fax: 02 211 86 30

[info@favv.be](mailto:info@favv.be)

Circulaire à l'attention des détenteurs de  
poulets de chair, des vétérinaires  
d'exploitations et des organisations sectorielles.

Correspondant :	Katie Vermeersch	Nos références	Annexes	Date
Téléphone :	02 211 85 88	PCCB/S2/KVH/		24.12.2008
E-mail :	<a href="mailto:Katie.Vermeersch@favv.be">Katie.Vermeersch@favv.be</a>	266384		
Votre lettre du	Vos références			

Objet : Echantillonnage dans le cadre du programme de lutte contre les salmonelles

Madame, Monsieur,

Le 1er janvier 2009 entrera en vigueur le Règlement (CE) n° 646/2007. Ce règlement harmonise l'échantillonnage qui doit être effectué dans le cadre de la lutte contre les salmonelles chez les poulets de chair pour tous les Etats membres européens. Il est d'application pour toutes les exploitations comptant 200 poulets de chair ou plus. L'échantillonnage fait partie du programme national de lutte contre les salmonelles. Ce programme est essentiellement basé sur la qualification sanitaire déjà existante.

Les échantillons destinés au monitoring sont prélevés au cours des 3 dernières semaines avant l'abattage, tout comme pour la qualification sanitaire. Les échantillons peuvent être prélevés par le responsable du troupeau, par le vétérinaire d'exploitation ou par des techniciens de la DGZ ou de l'ARSIA. **La manière de procéder à l'échantillonnage est légèrement différente par rapport à la qualification sanitaire, et elle est décrite ci-après.** L'échantillonnage est effectué **par poulailler**. Le résultat obtenu par cet échantillonnage peut être utilisé pour la qualification sanitaire et est mentionné sur le document d'accompagnement de volailles d'abattage.

On prélève **deux paires de pédisacs ou de socquettes**. Pour les troupeaux de poulets de chair en libre parcours, les échantillons sont collectés **uniquement dans la zone située à l'intérieur du poulailler**. Tous les pédisacs/socquettes doivent être regroupés en un échantillon unique. Avant d'enfiler les pédisacs/socquettes, il convient d'humidifier leur surface au moyen d'eau stérile ou d'un diluant à récupération maximale que l'on peut se procurer auprès des laboratoires compétents. L'utilisation d'eau contenant des agents antimicrobiens ou des désinfectants ajoutés est interdite. Pour humidifier les pédisacs, il est recommandé de verser le liquide à l'intérieur avant de les enfiler. Le diluant peut aussi être appliqué après que les pédisacs aient été enfilés, à l'aide d'un spray ou d'un flacon de lavage. On veillera à ce que toutes les sections d'un poulailler soient représentées de façon proportionnée

dans l'échantillonnage. Chaque paire doit couvrir environ 50 % de la surface du poulailler. Une fois l'échantillonnage terminé, les pédisacs ou socquettes sont enlevés avec précaution afin que les matières adhérentes ne s'en détachent pas. Les pédisacs peuvent être retournés pour éviter les pertes. **Les 2 paires de pédisacs sont placés dans un sac ou un pot** et étiquetés. On peut se procurer le matériel nécessaire (sacs ou pots, les étiquettes et un formulaire d'expédition pour l'échantillonnage) auprès des laboratoires compétents. Le **vétérinaire d'exploitation** peut fournir des explications supplémentaires sur les aspects techniques de cette méthode d'échantillonnage.

Sur le formulaire d'envoi, les informations suivantes sont fournies :

- numéro de troupeau;
- adresse du troupeau;
- nom du responsable;
- numéro de bâtiment et numéro de poulailler selon plan de l'exploitation;
- date de mise en place des bandes;
- identification du vétérinaire d'exploitation;
- nom de l'échantillonneur;
- espèce de volailles : poulets;
- catégorie de volailles : volailles de rente;
- type de volailles : chair;
- moment de l'analyse : contrôle de sortie;
- nature du matériel : pédisacs ou socquettes;
- date d'échantillonnage;
- signature du responsable.

Seuls des laboratoires accrédités et agréés par l'Agence entrent en considération pour l'analyse. Les laboratoires suivants réunissent à ce jour ces conditions : DGZ, ARSIA, Lavetan et Servaco Food Control. Les échantillons sont envoyés dans les 24 heures à l'un des laboratoires précités. Si un échantillon est positif pour Salmonella, le sérotype est également déterminé par le CERVA. Les coûts de l'échantillonnage, de la détection de Salmonella et du sérotypage sont supportés par le détenteur des volailles.

Pour la lutte contre les salmonelles, les mesures structurelles et de fonctionnement figurant dans la qualification sanitaire constituent une base importante. Pour l'instant, il n'y a pas de changements dans le cadre de la qualification sanitaire, et l'application reste telle qu'elle était auparavant. Dans le courant de l'année 2009, la qualification sanitaire sera adaptée au programme national de lutte contre les salmonelles chez les poulets de chair, qui a été approuvé par la Commission européenne et comprendra notamment les éléments suivants pour toutes les exploitations comptant au moins 200 poulets de chair :

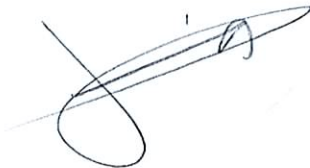
- Contrôle d'entrée obligatoire
- Hygiénogramme obligatoire 3 fois par an
- Analyse obligatoire de l'eau chaque année

A partir de ce moment, les mesures suivantes seront notamment également imposées aux lots de volailles/exploitations positives pour Salmonella :

- écouvillonnage et hygiénogramme;
- nettoyage et désinfection obligatoires par une firme externe;
- guidance obligatoire.

Toutes les mesures seront fixées dans la législation nationale. Vous recevrez une nouvelle circulaire au moment où la législation entrera en vigueur.

Sincères salutations,

A handwritten signature in black ink, consisting of several overlapping loops and a long horizontal stroke, positioned above the typed name.

H. Diricks  
Directeur général