

**DEMANDE D'AUTORISATION D'ABATTAGE HYGIENIQUE
D'UN LOT DE VOLAILLES INFECTE OU SUSPECT D'INFECTION
PAR DES SALMONELLES REGLEMENTEES DU GROUPE I**

EN ÉTABLISSEMENT D'ABATTAGE NON AGREE (EANA)



**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

REGLEMENT (CE) N°852/2004 RELATIF A L'HYGIENE DES DENREES ALIMENTAIRES

ARTICLE R.654-2 DU CODE RURAL ET DE LA PECHE MARITIME

ARRETE DU 10 OCTOBRE 2008 RELATIF AUX REGLES SANITAIRES APPLICABLES AUX ETABLISSEMENTS D'ABATTAGE DE
VOLAILLES ET DE LAGOMORPHES NON AGREES

ARRETE DU 24 AVRIL 2013 RELATIF A LA LUTTE CONTRE LES INFECTIONS A SALMONELLES CONSIDEREES COMME DANGERS
SANITAIRES DE PREMIERE CATEGORIE DANS LES TROUPEAUX DE POULETS DE CHAIR ET DE DINDES D'ENGRaisseMENT

ARRETE DU 27 FEVRIER 2023 RELATIF A LA LUTTE CONTRE LES INFECTIONS A *SALMONELLA* DANS LES TROUPEAUX DE
L'ESPECE *GALLUS GALLUS* EN FILIERE PONTE D'ŒUFS DE CONSOMMATION ET DANS LES TROUPEAUX DE REPRODUCTEURS DE
L'ESPECE *GALLUS GALLUS* OU *MELEAGRIS GALLOPAVO*

A renvoyer à la direction départementale en charge de la protection des populations (DDecPP) du département où est situé
l'établissement ou à la direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DAAF) pour les départements et régions
d'outre-mer

A - IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT

N° SIRET : |_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|_|

Raison sociale :

Identification et adresse de l'EANA

Mon établissement d'abattage non agréé (EANA) est déclaré auprès de la DDecPP de mon département :

EN CAS D'ABSENCE DE DECLARATION D'ACTIVITE, L'AUTORISATION D'ABATTAGE DU LOT INFECTE NE SERA PAS ACCORDEE

Identification (type 00-EANA-00 ; à défaut : N° ILU) :

Adresse :

Complément d'adresse:

Code postal : |_|_|_|_|_|; Commune :

Adresse de correspondance si différente de l'adresse de l'EANA

Adresse :

Complément d'adresse:

Code postal : |_|_|_|_|_|; Commune :

Responsable juridique de l'établissement et coordonnées

Mme M.

Nom, Prénom :

Fonction dans l'établissement :

Téléphones (fixe et portable) :

Mél :

VOS DROITS - MENTIONS LÉGALES

La loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés s'applique aux réponses faites sur ce formulaire. Elle garantit un droit d'accès et de rectifications pour les données à caractère personnel vous concernant auprès de l'organisme qui traite votre demande.

B – DONNEES CONCERNANT LE LOT A ABATTRE

IDENTIFICATION DES VOLAILLES ET ANALYSES SALMONELLES

N° INUAV :

Type de production concerné par la demande d'abattage, nombre d'animaux à abattre et sérotype positif en salmonelle :

- Poulet de chair : nombre : Sérotype :
- Dinde de chair : nombre Sérotype :
- Poules pondeuses : nombre Sérotype :
- Reproducteurs Gallus : nombre Sérotype :
- Reproducteurs dindes : nombre Sérotype :

Nombre total de *Gallus* et dindes cumulés à abattre :

Date de prélèvement des pédichiffonnettes :

Bordereaux d'analyses joints (obligatoire)

PLANNING D'ABATTAGE PREVISIONNEL

Si le tableau ci-dessous est insuffisant, le barrer et joindre le planning sur papier libre :

Date	Heure début	Heure fin	Nombre de volailles
Nombre total de volailles à abattre (doit correspondre au nombre indiqué dans la partie « identification des volailles ») :			

Date prévisionnelle du nettoyage - désinfection de l'EANA :

Je soussigné(e) (nom et prénom) :

Au nom de l'établissement ci-avant désigné, que je déclare représenter légalement, je :

Déclare avoir pris connaissance :

De l'arrêté du 24 avril 2013 relatif à la lutte contre les infections à salmonelles considérées comme dangers sanitaires de première catégorie dans les troupeaux de poulets de chair et de dindes d'engraissement et fixant les modalités de déclaration des salmonelles considérées comme dangers sanitaires de deuxième catégorie dans ces troupeaux

De l'arrêté du 27 février 2023 relatif à la lutte contre les infections à Salmonella dans les troupeaux de l'espèce *Gallus gallus* en filière ponte d'œufs de consommation et dans les troupeaux de reproducteurs de l'espèce *Gallus gallus* ou *Meleagris gallopavo*

M'engage à :

- Respecter le planning d'abattage établi, et à informer le service d'inspection avant toute modification.
- Réaliser le nettoyage et la désinfection des caisses et du véhicule de transport des animaux vivants après déchargement
- Prendre toutes les précautions nécessaires pour éviter les contaminations d'origine fécale et les prendre en charge, à savoir :
 - Adapter la cadence et le nombre d'opérateurs
 - Effectuer un contrôle renforcé des souillures lors du process et avant ressuage
 - Réaliser les actions correctives en cas de souillure : parer les carcasses et produits présentant souillures et/ou plumes avant ressuage, doucher si nécessaire
 - Effectuer un ND régulier des équipements en contact avec les produits en cours de production (matériel d'éviscération, tables, tabliers, couteaux, mains)
- Réaliser le ND des locaux de production après chaque journée d'abattage et enregistrer le contrôle du ND effectué
- Réaliser les prélèvements suivants en vue de vérifier l'hygiène du process et la qualité du ND : *a minima* :
 - Une recherche de salmonelles sur les peaux de cou des carcasses après ressuage, à l'issue de la première journée d'abattage, effectués conformément à l'IT 2021-410.Transmettre une copie des résultats au service d'inspection dès réception
- Présenter les denrées sous forme de carcasses de volailles en PAC (prêt à cuire) ou pièces de découpe (= la transformation en produits à base de viande est interdite).
Conserver la liste exhaustive des denrées produites et la traçabilité de leur destination (liste des points de vente si marchés ou intermédiaires ; liste des clients si vente directe à l'exploitation)
- Informer les consommateurs par l'indication « cuire à cœur » sur un panneau ou sur les produits, lors de la commercialisation.
- Ne pas présenter les carcasses sous les formes suivantes :
 - Volailles non éviscérées, volailles effilées, autres présentations conservant des organes digestifs
 - Volailles parées (= avec collerette de plumes)
 - Volailles avec pattes, avec tête
- Ne pas commercialiser les abats (cœurs, foies, gésiers) en vue de l'alimentation humaine
- Traiter les abats (cœur, foie et gésier) et sous-produits « C3 » (plumes, sang, têtes, pattes, intestins, jabots, carcasses C3 impropres à la consommation) conformément à la réglementation, à savoir :
 - Envoi en établissement agréé pour la transformation des matières de Catégorie 3, effectuant un traitement thermique assainissant vis-à-vis des salmonelles
 ou
 - Envoi en établissement agréé pour l'élimination des matières de Catégorie 2 (« équarrissage »)Conserver la copie des documents d'accompagnement des sous-produits (« DAC »)
- Conserver tous les documents correspondant à cet abattage et aux exigences mentionnées ci-dessus pendant une durée de 5 ans, pour présentation lors des contrôles officiels ou transmission sur demande au service d'inspection.

D - COMMENTAIRES ET SIGNATURE

Commentaires :

Fait à (*lieu*)
le (*date et heure*)

Nom, prénom et signature

**RESERVE A L'ADMINISTRATION
À L'USAGE DU MINISTÈRE EN CHARGE DE L'AGRICULTURE – NE RIEN INSCRIRE DANS CETTE SECTION**

Récépissé de demande d'autorisation d'abattage hygiénique d'un lot de volailles infecté ou suspect d'infection par des salmonelles réglementées du Groupe I en établissement d'abattage non agréé (EANA)

Demande reçue le |_|_|/|_|_|/|_|_|_|_|

Signature et cachet de l'autorité compétente :

NB : l'autorisation ou le refus seront notifiés par courrier séparé