

Arrêté du 22 décembre 2009 relatif à la lutte contre les infections à Salmonella dans les troupeaux de poulets de chair et de dindes d'engraissement, mentionnée à l'article D. 223-21, et fixant les modalités de déclaration des salmonelloses aviaires visées à l'article D. 223-1 du code rural

NOR: AGRG0927988A

Version consolidée au 18 mai 2013

Le ministre du budget, des comptes publics, de la fonction publique et de la réforme de l'Etat et le ministre de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche,

Vu la directive 2002/99/CE du Conseil du 16 décembre 2002 fixant les règles de police sanitaire régissant la production, la transformation, la distribution et l'introduction des produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;

Vu la directive 2003/99/CE du Parlement européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur la surveillance des zoonoses et des agents zoonotiques, modifiant la décision 90/424/CEE du Conseil et abrogeant la directive 92/117/CEE du Conseil ;

Vu le règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;

Vu le règlement (CE) n° 1774/2002 du Parlement européen et du Conseil du 3 octobre 2002 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux non destinés à la consommation humaine ;

Vu le règlement (CE) n° 2160/2003 modifié du Parlement européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur le contrôle des salmonelles et d'autres agents zoonotiques spécifiques présents dans la chaîne alimentaire ;

Vu le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Vu le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;

Vu le règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;

Vu le règlement (CE) n° 1177/2006 de la Commission du 1er août 2006 mettant en œuvre le règlement (CE) n° 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences relatives à l'utilisation de méthodes de contrôle spécifiques dans le cadre

des programmes nationaux de contrôle des salmonelles chez les volailles ;

Vu le règlement (CE) n° 646/2007 de la Commission du 12 juin 2007 modifié portant application du règlement (CE) n° 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne la fixation d'un objectif communautaire de réduction de la prévalence de *Salmonella enteritidis* et *Salmonella typhimurium* chez les poulets de chair, et abrogeant le règlement (CE) n° 1091/2005 ;

Vu le règlement (CE) n° 584/2008 de la Commission du 20 juin 2008 portant application du règlement (CE) n° 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne la fixation d'un objectif communautaire de réduction de la prévalence de *Salmonella enteritidis* et *Salmonella typhimurium* chez les dindes ;

Vu le règlement (CE) n° 199/2009 de la Commission du 13 mars 2009 portant mesure transitoire dérogeant au règlement (CE) n° 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil concernant l'approvisionnement direct en petites quantités de viande fraîche dérivée de cheptels de poulets de chair et de dindes ;

Vu le code rural, notamment les articles L. 201-2, L. 202-1, L. 202-3, L. 221-1 à L. 221-3, L. 221-11, L. 223-1 à L. 223-8, L. 231-1, L. 232-2, L. 234-1, L. 235-1, R. 202-2 à R. 202-34, R. 221-4 à R. 221-16, R. 223-3 à R. 223-8, R. 228-1, R. 233-1, D. 223-1 et D. 223-21 ;

Vu le code de l'environnement ;

Vu le code de la santé publique ;

Vu le décret du 18 décembre 2009 modifiant le décret n° 2006-178 du 17 février 2006 portant déclaration d'une liste de maladies réputées contagieuses et le décret n° 2006-179 du 17 février 2006 portant déclaration d'une liste de maladies à déclaration obligatoire et modifiant le code rural ;

Vu le décret n° 2008-1054 du 10 octobre 2008 relatif aux établissements d'abattage de volailles et de lagomorphes non agréés ;

Vu l'arrêté du 5 juin 2000 relatif au registre d'élevage ;

Vu l'arrêté du 14 octobre 2005 fixant les règles générales de police sanitaire relatives aux produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;

Vu l'arrêté du 19 décembre 2007 fixant les conditions générales d'agrément des laboratoires d'analyses dans le domaine de la santé publique vétérinaire et de la protection des végétaux ;

Vu l'arrêté du 24 janvier 2008 relatif aux niveaux du risque épizootique en raison de l'infection de l'avifaune par un virus de l'influenza aviaire hautement pathogène et au dispositif de surveillance et de prévention chez les oiseaux détenus en captivité ;

Vu l'avis du comité consultatif de la santé et de la protection animale en date du 17 juin 2009 ;

Vu l'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments en date du 16 octobre

2009,

Arrêtent :

CHAPITRE IER : GENERALITES

Article 1 (abrogé au 19 mai 2013)

- Abrogé par Arrêté du 24 avril 2013 - art. 19 (V)

Le programme national de lutte contre les infections à Salmonella dans les troupeaux de poulets de chair et de dindes d'engraissement, institué par le présent arrêté, sous le contrôle des directions en charge des services vétérinaires, a pour objet :

— le dépistage systématique des infections à Salmonella dans les troupeaux de poulets de chair et de dindes d'engraissement ;

— la décontamination des lieux d'élevage des poulets de chair et des dindes d'engraissement infectés par Salmonella enteritidis et Salmonella typhimurium et le traitement approprié de leurs effluents ;

— la gestion des viandes de volailles issues des troupeaux infectés.

Article 2 (abrogé au 19 mai 2013)

- Abrogé par Arrêté du 24 avril 2013 - art. 19 (V)

Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

a) Poulets de chair : les volailles de l'espèce Gallus gallus maintenues en captivité, âgées de soixante-douze heures ou plus, destinées à la production de chair ;

b) Dindes d'engraissement : les volailles de l'espèce Meleagris gallopavo maintenues en captivité, âgées de soixante-douze heures ou plus, destinées à la production de chair ;

c) Poussins d'un jour : toutes les volailles de l'espèce Gallus gallus de la filière chair, âgées de moins de soixante-douze heures et non encore nourries ;

d) Dindonneaux d'un jour : toutes les volailles de l'espèce Meleagris gallopavo, âgées de moins de soixante-douze heures et non encore nourries ;

e) Couvoir : tout établissement dont l'activité comprend la mise en incubation, l'éclosion d'œufs à couver et la fourniture de poussins ou de dindonneaux d'un jour des espèces Gallus gallus en filière chair et Meleagris gallopavo ;

f) Troupeau : tout ensemble de poulets de chair et de dindes d'engraissement, de même statut sanitaire, détenus dans un même bâtiment ou un même enclos ;

g) Détenteur de volailles : toute personne physique ou morale qui a la garde, à titre permanent ou temporaire, de volailles ;

h) Bâtiment d'élevage : les locaux d'élevage couverts à l'exclusion des parcours, les locaux de quarantaine, les couloirs de circulation des animaux, les quais d'embarquement des élevages ;

i) Paire de chaussettes : support de prélèvement stérile constitué de jersey pré-imbibé porté aux pieds du préleveur lors de ses déplacements sur la litière du bâtiment ;

j) Chiffonnette : support de prélèvement constitué d'une pièce de matériau de type non tissé, d'une surface totale d'au minimum 900 centimètres carrés, imbibé de liquide stérile et humide au moment de l'emploi ;

k) Réoccurrence : isolement réitéré d'un même sérotype de *Salmonella* dans un même bâtiment ou un même enclos à partir de prélèvements de dépistage en élevage ;

l) Carcasse : le corps entier d'une volaille après saignée, plumaison, éviscération ;

m) *Salmonella typhimurium* : au sens du présent arrêté, toute souche de salmonelle présentant l'une des formules antigéniques suivantes :

1,4,[5],12 :i :1,2 ou 1,4,[5],12 :i :-ou 1,4,[5],12 :- :1,2 ou 1,4,[5],12 :- :-.

Article 3 (abrogé au 19 mai 2013)

· Abrogé par Arrêté du 24 avril 2013 - art. 19 (V)

Les détenteurs des troupeaux soumis au dépistage mettent en place les mesures de biosécurité nécessaires pour éviter l'introduction et la diffusion de l'infection salmonellaïque dans leur (s) troupeau (x). Pour ce faire, ils se réfèrent à celles figurant en annexe 5 de l'arrêté du 24 janvier 2008 susvisé, à l'exception de celles spécifiques aux autres espèces. Les dispositions du V (e) de l'annexe 5 et la durée minimum du vide sanitaire prévue au V (f) de cette annexe 5 ne sont pas imposées. Ils peuvent également se référer à tout autre guide validé. La température de stockage des cadavres visée au V (h) est facultative pour les troupeaux non contraints par les dispositions relatives aux installations classées pour la protection de l'environnement.

Le propriétaire du troupeau réalise les prélèvements de dépistage prévus au chapitre II du présent arrêté.

Les détenteurs et propriétaires de troupeaux de poulets de chair et de dindes d'engraissement prennent sous leur responsabilité toutes dispositions nécessaires pour aider à la réalisation des mesures prescrites par le présent arrêté.

Le vétérinaire sanitaire du troupeau s'assure que les prélèvements sont réalisés et transmis au laboratoire en respectant les bonnes pratiques méthodologiques.

Article 4 (abrogé au 19 mai 2013)

· Abrogé par Arrêté du 24 avril 2013 - art. 19 (V)

Tout exploitant détenant ou susceptible de détenir, compte tenu de ses installations, un effectif de plus de 250 volailles concernées par le programme national de lutte contre les

salmonelles est tenu de se déclarer auprès du préfet en fournissant, notamment, les éléments suivants :

- le numéro SIRET de l'exploitation et ses coordonnées ;
- le nom et la raison sociale du détenteur des volailles ;
- le numéro d'exploitation éventuellement attribué par l'établissement de l'élevage ;
- les bâtiments ou enclos destinés à la production de volailles, ainsi que, pour chacun d'entre eux, le code d'identification national unique de l'atelier de volailles (INUAV) s'il a été préalablement attribué, le code usuel, la surface, les espèces susceptibles d'être hébergées et la capacité d'hébergement correspondant à chaque espèce.

CHAPITRE II : DEPISTAGE OBLIGATOIRE DES INFECTIONS A SALMONELLA DANS LES TROUPEAUX DE POULETS DE CHAIR ET DE DINDES D'ENGRAISSEMENT

Article 5 (abrogé au 19 mai 2013)

- Modifié par Ordonnance n°2010-462 du 6 mai 2010 - art. 1
- Abrogé par Arrêté du 24 avril 2013 - art. 19 (V)

I. — Il est institué un dépistage obligatoire des infections à *Salmonella* des troupeaux de poulets de chair et de dindes d'engraissement à la charge de leur propriétaire. Le prélèvement vise toutes les exploitations de poulets de chair et de dindes d'engraissement. Sont exemptées du dépistage systématique visé par le présent arrêté les exploitations de moins de 250 volailles, d'espèces *Meleagris gallopavo* et *Gallus gallus* cumulées, dont les produits sont en totalité soit destinés à l'autoconsommation, soit destinés à la vente directe au consommateur final, soit destinés à l'approvisionnement d'un commerce de détail local.

Un sérotypage complet des souches de *Salmonella* isolées doit être effectué. Tout résultat d'analyse permettant d'identifier la présence d'un sérotype de *Salmonella* sur des prélèvements effectués dans un lieu d'élevage de poulets de chair ou de dindes d'engraissement est déclaré à l'autorité administrative compétente.

La réception par la direction en charge des services vétérinaires du résultat positif des tests ci-dessus tient lieu de déclaration. Le propriétaire du troupeau s'assure de la bonne transmission par le laboratoire du rapport d'essai. La déclaration doit comprendre le nom du sérovar de la souche de *Salmonella* isolée et l'ensemble des informations figurant à l'annexe, chapitre Ier, point 1 (II), du présent arrêté, ainsi que le profil antigénique précis en ce qui concerne les souches de *Salmonella typhimurium* définies au sens de l'article 2, point m.

II.-Chaque bâtiment ou chaque enclos de l'exploitation fait l'objet d'un prélèvement. Il est interdit de transférer un troupeau à l'abattoir avant notification du résultat de recherche de *Salmonella* par les laboratoires agréés ou reconnus, mentionnés respectivement aux articles R. 202-8 et R. 202-22 du code rural et de la pêche maritime, chargés de mettre en évidence les infections à salmonelles dans les conditions fixées par l'annexe du présent arrêté. Le transfert est suspendu en cas de résultat positif vis-à-vis de *Salmonella enteritidis* ou *Salmonella typhimurium*.

III.-La date de prélèvement et le nom du laboratoire d'analyse ainsi que le résultat de la recherche de Salmonella doivent figurer sur le document de transmission de l'information sur la chaîne alimentaire prévue au b du point 2 de la section 2 et à la section 3 de l'annexe II du règlement (CE) n° 853 / 2004.

IV.-Le propriétaire ou le détenteur des troupeaux de poulets de chair et de dindes d'engraissement fournit un exemplaire du bordereau d'analyse :

— soit en l'annexant au document de transmission de l'information sur la chaîne alimentaire ;

— soit en le communiquant par voie informatique à l'abattoir ;

— soit, dans le cas des productions organisées, en l'envoyant de façon régulière à l'abattoir selon des modalités autorisées par le préfet.

L'absence ou le caractère incomplet de ces éléments doit être signalé par l'abattoir à la direction en charge des services vétérinaires dont dépend l'élevage d'origine.

V.-Il peut être dérogé au prélèvement systématique de tous les troupeaux de poulets de chair d'une même exploitation, après accord du préfet, si l'ensemble des conditions suivantes est respecté :

— le système tout plein-tout vide est utilisé sur l'ensemble de l'exploitation de poulets de chair. Lorsque les troupeaux sont hébergés sur des sites de production distincts, l'appréciation de ce critère et la mise en œuvre de la dérogation se font pour chacun des sites. On entend ici par site de production soit le lieu où l'ensemble des troupeaux de l'exploitation est hébergé, soit une sous-unité de l'exploitation, lorsque l'éloignement géographique et l'indépendance de fonctionnement permettent, après accord du directeur en charge des services vétérinaires, de considérer celle-ci comme totalement indépendante des autres sous-unités du point de vue du danger Salmonella ;

— tous les troupeaux sont gérés de la même façon ;

— les aliments et l'eau sont communs à tous les troupeaux ;

— sur une année et pour au moins six cycles en élevage de poulets standard ou trois cycles en élevage de poulets sous signe de qualité à croissance lente, la recherche de Salmonella a été réalisée conformément au dispositif du présent arrêté pour tous les troupeaux de l'élevage, et des échantillons ont été prélevés sur tous les troupeaux d'au moins un cycle par les agents mentionnés à l'article L. 231-2 du code rural et de la pêche maritime, dénommés ci-après agents des services vétérinaires, ou par le vétérinaire sanitaire du troupeau lui-même ;

— tous les tests de dépistage de Salmonella sont négatifs vis-à-vis de Salmonella enteritidis et de Salmonella typhimurium au cours des six cycles précédents en élevage de poulets standards ou trois cycles en élevage de poulets sous signe de qualité à croissance lente.

Dans ce cas, un troupeau au minimum fait l'objet d'un dépistage de Salmonella conformément à l'article 6 du présent arrêté, et tous les bâtiments du site de production,

au sens décrit ci-dessus, doivent faire l'objet d'un prélèvement par an a minima.

VI.-Les exploitations qui ne sont pas gérées en tout plein-tout vide, d'une surface de bâtiments couverts totale d'au plus 750 m² répartis sur plusieurs unités de moins de 200 m² chacune d'un même âge, pour des enlèvements de poulets de chair ou de dindes d'engraissement finis en continu, pourront faire l'objet d'aménagements. Ceux-ci seront accordés sur demande écrite de l'exploitant adressée au préfet. Les conditions de la demande et le programme spécifique de dépistage seront précisés par instruction ministérielle.

VII.-Le prélèvement doit être réalisé dans les trois semaines précédant l'abattage sur le dernier site d'élevage avant l'envoi à l'abattoir.

Lorsqu'un prélèvement par un agent des services vétérinaires a lieu dans les trois semaines précédant l'abattage, celui-ci peut remplacer le prélèvement à l'initiative de l'exploitant.

VIII.-Les résultats d'analyse des prélèvements de chiffonnettes et chaussettes effectués restent valables trois semaines après échantillonnage pour les troupeaux de poulets de chair et six semaines pour les troupeaux de dindes d'engraissement. Par conséquent, il peut être nécessaire de procéder à des prélèvements répétés d'échantillons dans le même troupeau.

IX.-Par dérogation au point VII, dans les exploitations réalisant un abattage sur site dans une tuerie visée par le décret n° 2008-1054 du 10 octobre 2008 susvisé, dont les produits sont en totalité soit destinés à l'autoconsommation, soit destinés à la vente directe au consommateur final, soit destinés à l'approvisionnement d'un commerce de détail local, l'échantillonnage des troupeaux pourra être réalisé toutes les huit semaines. Un prélèvement pour analyse tel que décrit à l'article 6 point I sera effectué pour l'ensemble du site alors considéré comme hébergeant un seul troupeau et géré comme tel en cas de positivité. L'exploitant peut convenir avec le directeur en charge des services vétérinaires d'identifier plusieurs unités séparées strictement d'un point de vue épidémiologique, qui seront alors échantillonnées et gérées séparément.

Article 6 (abrogé au 19 mai 2013)

· Abrogé par Arrêté du 24 avril 2013 - art. 19 (V)

I. — Le dépistage est constitué pour chaque troupeau de deux paires de chaussettes réunies à l'élevage pour ne constituer qu'un échantillon pour analyse.

Chaque paire de chaussettes doit couvrir environ 50 % de la surface du bâtiment. Elle doit être portée pendant au moins trois minutes lors du déplacement du préleveur sur toute la longueur du bâtiment pour couvrir un maximum de surface au sol auquel les animaux ont accès, et replacée dans le contenant d'origine étanche et stérile, avec l'intégralité des matériaux prélevés adhérant au tissu. Il convient de veiller à ce que toutes les sections du bâtiment soient représentées de manière proportionnée dans l'échantillonnage. Le prélèvement réalisé à l'aide de ce support est assimilé à un prélèvement de fientes.

Les deux paires de chaussettes peuvent être remplacées par une seule paire de chaussettes couvrant 100 % de la surface du bâtiment et une chiffonnette, réunies à l'élevage pour ne constituer qu'un échantillon pour analyse. La chiffonnette est frottée à la

main sur les lieux d'accumulation de fientes et de poussières. Le prélèvement réalisé à l'aide de ce support est assimilé à un prélèvement de fientes, et les deux échantillons peuvent être regroupés en vue de l'analyse.

Pour les troupeaux en libre parcours, les échantillons ne doivent être collectés que dans la zone située à l'intérieur du bâtiment.

Dans les bâtiments hébergeant moins de 100 volailles où il n'est pas possible d'utiliser des paires de chaussettes, celles-ci peuvent être remplacées par des chiffonnettes.

II. - Lorsque l'échantillonnage est effectué dans le cadre de la dérogation prévue au point IX de l'article 5, les prélèvements devront représenter toutes les surfaces de tous les ateliers de l'exploitation où des volailles ont été, sont ou seront hébergées. Lorsqu'aucun troupeau n'est en place au moment du prélèvement, celui-ci sera constitué par deux chiffonnettes passées sur un maximum de surface des bâtiments.

Article 7 (abrogé au 19 mai 2013)

- Abrogé par Arrêté du 24 avril 2013 - art. 19 (V)

Les traitements antibiotiques curatifs vis-à-vis des salmonelles couvertes par le programme sont interdits, sauf en cas d'infection accompagnée de signes cliniques. En cas de traitement antibiotique reconnu actif sur les entérobactéries, nécessité par l'infection par un autre pathogène que *Salmonella enteritidis* ou *typhimurium*, le prélèvement prévu à l'article 6 ne doit pas être réalisé pendant le traitement ni le délai d'attente.

Il peut être dérogé à ce principe si le planning d'abattage ne permet pas le report de celui-ci. Dans ce cas, deux chiffonnettes supplémentaires pour recherche de salmonelles doivent compléter le prélèvement de fientes obligatoire. Ces chiffonnettes d'environnement doivent être passées sur 5 à 10 mètres au bas des murs et/ou en contact avec la litière afin de collecter les poussières et les fientes témoins du statut sanitaire avant le traitement. Les chiffonnettes sont poolées à l'élevage, puis sont analysées séparément des chaussettes.

Afin de ne pas interférer avec les protocoles de détection, la vaccination des poulets de chair et des dindes d'engraissement contre les infections par les salmonelles visées par l'arrêté ne peut être pratiquée qu'avec des vaccins inactivés autorisés.

Article 8 (abrogé au 19 mai 2013)

- Abrogé par Arrêté du 24 avril 2013 - art. 19 (V)

L'ensemble des résultats d'analyses et de contrôles effectués sur un troupeau doit être conservé par le propriétaire des animaux, s'il n'en est pas le détenteur, pendant une durée au moins égale à deux ans, et présenté aux agents des services vétérinaires départementaux et au vétérinaire sanitaire à leur demande.

CHAPITRE III : SUSPICION D'INFECTION

Article 9 (abrogé au 19 mai 2013)

· Abrogé par Arrêté du 24 avril 2013 - art. 19 (V)

I. — Tout résultat d'analyse permettant d'identifier la présence d'un sérotype de *Salmonella* sur des prélèvements effectués dans un lieu d'élevage de poulets de chair ou de dindes d'engraissement est déclaré au préfet (direction en charge des services vétérinaires). La réception par le préfet du résultat positif des tests ci-dessus tient lieu de déclaration. Le propriétaire du troupeau s'assure de la bonne transmission par le laboratoire du rapport d'essai.

La déclaration doit comprendre le nom du sérovar de la souche de *Salmonella* isolée et l'ensemble des informations figurant à l'annexe, chapitre Ier, point 1 (II) du présent arrêté, ainsi que le profil antigénique précis en ce qui concerne les souches de *Salmonella typhimurium* définies au sens de l'article 2, point m.

II. — Tout résultat d'analyse portant sur des prélèvements effectués dans un lieu d'élevage de poulets de chair ou de dindes d'engraissement, sur des poussins ou des dindonneaux d'un jour ou sur des poulets de chair ou des dindes d'engraissement vivants ou morts permettant d'identifier la présence de *Salmonella enteritidis* ou *Salmonella typhimurium*, ainsi que toute analyse pour recherche d'inhibiteurs positive dans les organes profonds de volailles susceptible de fausser le dépistage, constituent une suspicion d'infection salmonellique réputée contagieuse des volailles.

III. - Lorsque le contrôle par chiffonnettes prévu à l'article 7 n'a pas été réalisé, le troupeau est considéré comme suspect d'infection salmonellique réputée contagieuse des volailles.

IV. - Toute suspicion d'infection, au sens des points II et III du présent article, doit être immédiatement déclarée au préfet du département où a été réalisé le prélèvement à l'origine de la suspicion par toute personne ayant, à quelque titre que ce soit, la charge des soins ou la garde du troupeau concerné, et par tout laboratoire ayant réalisé les analyses bactériologiques à l'origine de la suspicion.

Lorsque le prélèvement à l'origine de la suspicion provient d'un dépistage répondant à la dérogation prévue par les points V ou VI de l'article 5, l'ensemble des troupeaux du site de production au sens du présent arrêté est déclaré suspect.

V. - Le préfet prend un arrêté préfectoral de mise sous surveillance du ou des troupeaux concernés par la suspicion d'infection en application des dispositions du point IV du présent article.

Article 10 (abrogé au 19 mai 2013)

· Abrogé par Arrêté du 24 avril 2013 - art. 19 (V)

Lorsque la suspicion est liée à la situation prévue au point III de l'article 9 du présent arrêté, l'arrêté de mise sous surveillance entraîne la mise en place des mesures suivantes :

— séquestration du troupeau sur le site d'élevage. Sur demande de son propriétaire, le préfet peut autoriser l'envoi du troupeau à l'abattoir sous laissez-passer après expiration des délais d'attente. Le laissez-passer n'est obtenu qu'après l'accord des autorités sanitaires de l'abattoir, et doit donc être demandé dans un délai suffisant avant la date

d'abattage prévue. Dans ce cas, les dispositions prévues au point II de l'article 11 s'appliquent ;

— réalisation par un agent des services vétérinaires ou par dérogation par le vétérinaire sanitaire d'un prélèvement de deux paires de chaussettes poolées pour analyse et de deux chiffonnettes poolées pour analyse, dans lequel sont recherchées *Salmonella enteritidis* et *Salmonella typhimurium* ; ainsi que, le cas échéant, de 5 volailles pour recherche d'inhibiteurs.

Lorsque cette deuxième série de prélèvement n'est pas réalisée, ou que les recherches de *Salmonella enteritidis* ou *Salmonella typhimurium* sont positives, l'arrêté préfectoral de mise sous surveillance est complété par les mesures de gestion prévues à l'article 11.

Lorsque les prélèvements prévus ci-dessus sont négatifs, l'arrêté préfectoral de mise sous surveillance est levé par le préfet sur proposition du directeur en charge des services vétérinaires.

Article 11 (abrogé au 19 mai 2013)

· Abrogé par Arrêté du 24 avril 2013 - art. 19 (V)

I. — Lorsque la suspicion est liée à la présence de *Salmonella enteritidis* ou *Salmonella typhimurium* dans les prélèvements de fientes de volailles ou d'inhibiteurs dans les organes de volailles, au sens du point II de l'article 9 du présent arrêté, ou que la négativité des fientes vis-à-vis de *Salmonella enteritidis* ou *Salmonella typhimurium* est invalidée par la présence d'inhibiteurs dans les prélèvements de volailles prévus à l'article 10, l'arrêté de mise sous surveillance entraîne la mise en place des mesures suivantes :

— inscription du résultat des analyses au registre de l'élevage hébergeant le troupeau et sur la fiche d'information sur la chaîne alimentaire transmise à l'abattoir ;

— séquestration du troupeau sur le site d'élevage. Sur demande de son propriétaire, le préfet peut autoriser l'envoi du troupeau à l'abattoir sous laissez-passer. Le laissez-passer n'est obtenu qu'après l'accord des autorités sanitaires de l'abattoir et doit donc être demandé dans un délai suffisant avant la date d'abattage prévue ;

— réalisation par le vétérinaire sanitaire d'un prélèvement de 20 volailles pour l'analyse de 25 grammes par animal de muscles profonds cautérisés en surface, par un laboratoire agréé conformément à l'article R. 202-9, afin de dépister une éventuelle infection généralisée à *Salmonella* (tous les sérovars). Le prélèvement peut être réduit à 10 volailles pour les troupeaux de taille inférieure à 10 000 volailles et à 5 pour les troupeaux de taille inférieure à 2 500 volailles, après accord du directeur des services vétérinaires. En cas d'enlèvements successifs, le nombre de volailles peut être réduit pour les enlèvements suivants, sans être inférieur à 5. Il est toléré qu'un résultat sur muscle reste valide pour les enlèvements réalisés dans les dix jours suivant le premier. Les prélèvements sont poolés par 10 au plus pour constituer les échantillons en vue de l'analyse. Les modalités techniques de prélèvement et de constitution de l'échantillon sont précisées par instruction du ministre chargé de l'agriculture. Le préfet dispose des résultats d'analyse avant signature du laissez-passer sanitaire pour le transport des volailles vers l'abattoir. Lorsque la suspicion est liée à la présence d'inhibiteurs ou à l'usage d'antimicrobiens, les prélèvements de muscles font l'objet d'une recherche d'inhibiteurs. Cette recherche peut être réalisée sur organes profonds. Les frais d'analyses

relatifs à cet alinéa sont à la charge du propriétaire du troupeau ;

— après l'abattage du ou des troupeaux suspects, nettoyage et désinfection des locaux, de leurs abords, des parcours, de leurs voies d'accès et du matériel d'élevage du ou des troupeaux infectés et des véhicules servant au transport des volailles, suivis d'un vide sanitaire et réalisés conformément à l'article 14 du présent arrêté, et destruction de l'aliment stocké sur l'exploitation et distribué aux volailles suspectes ;

— élimination des effluents de l'élevage hébergeant le troupeau suspect, respectueuse de l'environnement et de la protection sanitaire d'autres exploitations ;

— interdiction de remettre en place des volailles dans les locaux d'hébergement avant la levée de l'arrêté préfectoral de mise sous surveillance ;

— interdiction de déroger au dépistage systématique de tous les troupeaux prévu à l'alinéa V de l'article 5 pendant au minimum six cycles en élevage de poulets standards ou trois cycles en élevage de poulets sous signe de qualité à croissance lente.

II. - Les troupeaux placés sous séquestre ne sont pas envoyés à l'abattoir avant réception des résultats des analyses de confirmation constitués par des prélèvements de muscles. Par dérogation, le préfet peut, à la demande du propriétaire des animaux, autoriser l'abattage d'un troupeau suspect avant le résultat du prélèvement de confirmation. Le troupeau est alors placé sous arrêté préfectoral portant déclaration d'infection.

III. — Lorsque les prélèvements de muscles sont révélés positifs vis-à-vis de *Salmonella enteritidis* ou *Salmonella typhimurium*, ou que la présence d'inhibiteurs dans les muscles invalide un résultat négatif, le troupeau est placé sous arrêté préfectoral portant déclaration d'infection.

Lorsque le résultat positif porte sur un prélèvement sur un seul troupeau du site de production au sens du présent arrêté, conformément aux alinéas V et VI de l'article 5, l'ensemble des troupeaux du site est placé sous arrêté préfectoral portant déclaration d'infection. A titre dérogatoire, à la demande de l'exploitant, le préfet (directeur en charge des services vétérinaires) peut autoriser que chacun des troupeaux fasse l'objet d'une série de prélèvements de muscle, auquel cas seuls les troupeaux positifs à cœur vis-à-vis de *Salmonella enteritidis* ou *Salmonella typhimurium* seront placés sous APDI.

IV. - Lorsque le résultat d'analyse ayant entraîné la suspicion d'infection concerne des oiseaux âgés de moins de 3 semaines lors du prélèvement initial, le préfet diligente une enquête épidémiologique dans le couvoir ayant assuré l'éclosion de ces animaux. Il peut notamment faire procéder à des prélèvements et analyses complémentaires dans les troupeaux d'âge comparable issus du même couvoir.

V. - En zones de forte densité d'élevage, le préfet peut diligenter une enquête épidémiologique pour évaluer le risque de diffusion de l'infection depuis ou vers les troupeaux situés à proximité du site d'élevage du troupeau suspect. L'enquête vise notamment à identifier l'origine probable de l'infection et les facteurs possibles de diffusion de l'infection aux exploitations concernées. Des mesures particulières de biosécurité peuvent être prescrites aux exploitations concernées par les investigations épidémiologiques.

VI. - L'arrêté préfectoral de mise sous surveillance est abrogé par le préfet sur proposition

du directeur en charge des services vétérinaires après abattage du ou des troupeaux suspects, réalisation des opérations de nettoyage et de désinfection, vide sanitaire, puis vérification de leur efficacité, conformément aux dispositions de l'article 15 du présent arrêté.

CHAPITRE IV : INFECTION CONFIRMEE

Article 12 (abrogé au 19 mai 2013)

- Abrogé par Arrêté du 24 avril 2013 - art. 19 (V)

L'arrêté préfectoral portant déclaration d'infection entraîne l'exécution des mesures de police sanitaire suivantes :

— inscription du résultat des analyses au registre de l'élevage hébergeant le troupeau et sur la fiche d'information sur la chaîne alimentaire transmise à l'abattoir ;

— après l'abattage du ou des troupeaux contaminés, nettoyage et désinfection des locaux, de leurs abords, des parcours, de leurs voies d'accès et du matériel d'élevage du ou des troupeaux infectés et des véhicules servant au transport des volailles, suivis d'un vide sanitaire et réalisés conformément à l'article 14 du présent arrêté ;

— élimination des effluents de l'élevage hébergeant le troupeau contaminé, respectueuse de l'environnement et de la protection sanitaire d'autres exploitations ;

— interdiction de remettre en place des volailles dans les locaux d'hébergement avant la levée de l'arrêté préfectoral portant déclaration d'infection ;

— interdiction de déroger au dépistage systématique de tous les troupeaux prévu à l'alinéa V de l'article 5 pendant au minimum six cycles en élevage de poulets standard ou trois cycles en élevage de poulets sous signe de qualité à croissance lente.

Article 13 (abrogé au 19 mai 2013)

- Abrogé par Arrêté du 24 avril 2013 - art. 19 (V)

L'arrêté préfectoral portant déclaration d'infection est abrogé par le préfet sur proposition du directeur en charge des services vétérinaires, après abattage du ou des troupeaux infectés, réalisation des opérations de nettoyage et de désinfection, vide sanitaire, puis vérification de leur efficacité, conformément aux dispositions de l'article 14 du présent arrêté.

CHAPITRE V : DECONTAMINATION

Article 14 (abrogé au 19 mai 2013)

- Abrogé par Arrêté du 24 avril 2013 - art. 19 (V)

Les opérations de nettoyage et de désinfection prévues aux articles 11 et 12 du présent arrêté sont effectuées sous contrôle du vétérinaire sanitaire. Elles sont engagées dès que

la totalité du lot a été abattue, et au plus tard dans un délai de trois semaines.

Les fumiers doivent être retirés du bâtiment et bâchés ou, à défaut stockés à l'abri de la faune sauvage et des intempéries, avant les opérations de nettoyage et de désinfection. Les tracteurs et autres matériels de manipulation du fumier doivent être décontaminés après cette opération. Le stockage et l'épandage des déjections animales et des eaux de nettoyage ne doivent pas constituer une source de contamination pour l'environnement. Dans le respect des prescriptions réglementaires en vigueur, les eaux de nettoyage doivent être soit évacuées dans une fosse ou vers un réseau d'eaux usées, soit traitées avec la litière. Lorsqu'elles sont dirigées vers un dispositif de stockage sur le site d'élevage, provisoire ou non, celui-ci doit être vidé et désinfecté à l'issue du chantier de nettoyage et de désinfection. Le nettoyage et la désinfection des locaux d'élevage, du parcours et des annexes ainsi que du matériel sont effectués selon un protocole écrit, établi avant la mise en œuvre du chantier et approuvé par le vétérinaire sanitaire, à l'aide de produits agréés pour la désinfection dans le cas de maladies contagieuses. Ce protocole doit également prendre en compte la lutte contre les animaux, notamment les insectes et les acariens indésirables, ainsi que la décontamination des abords.

La durée du vide sanitaire après les opérations de nettoyage et de désinfection des locaux ainsi que du matériel d'élevage (d'alimentation, silos, abreuvoirs, bacs réservoirs d'eau, tuyauteries, etc.) doit permettre un assèchement le plus complet possible des locaux et du matériel.

Leur efficacité doit être vérifiée par un contrôle visuel de la qualité du nettoyage et par un contrôle bactériologique négatif des bâtiments, des parcours et des abords vis-à-vis de *Salmonella*, avant le repeuplement des locaux. Les prélèvements doivent être effectués par le vétérinaire sanitaire du troupeau suivant les modalités précisées par instruction ministérielle et analysés dans un laboratoire agréé. Les prélèvements et analyses font l'objet d'une participation financière de l'Etat.

CHAPITRE VI :

Article 15 (abrogé au 19 mai 2013)

- Abrogé par Arrêté du 24 avril 2013 - art. 19 (V)

Dispositions à prendre lors de l'abattage des lots de poulets de chair et de dindes d'engraissement placés sous arrêté préfectoral de mise sous surveillance et dont les muscles sont négatifs pour *Salmonella*.

I. - Les lots d'animaux issus de troupeaux d'animaux placés sous arrêté préfectoral de mise sous surveillance ne sont adressés à l'abattoir qu'avec l'autorisation du vétérinaire officiel de l'abattoir. Les animaux sont acheminés à l'abattoir sous couvert d'un laissez-passer sanitaire.

II. - A l'abattoir :

— les animaux sont abattus en fin de chaîne. Dans le cas contraire, aucune opération d'abattage ne doit être reprise sans que les locaux et la chaîne n'aient fait l'objet d'un nettoyage et d'une désinfection ;

— des précautions lors de l'abattage sont prises, en particulier pour éviter toute contamination des carcasses d'origine fécale ;

— les caisses et les camions doivent faire l'objet d'un nettoyage et d'une désinfection approfondis, vérifiés par un autocontrôle visuel, avant de quitter l'enceinte de l'abattoir.

III. - Sans préjudice des résultats de l'inspection sanitaire, les viandes fraîches sont revêtues de la marque d'identification communautaire, selon l'annexe II, section 1, du règlement (CE) n° 853/2004.

IV. - Les viandes séparées mécaniquement fabriquées à partir de ces carcasses à l'aide de techniques qui n'altèrent pas la structure des os utilisés et dont la teneur en calcium est inférieure à 1 000 ppm sont utilisées dans la fabrication de produits à base de viandes qui font l'objet d'un traitement thermique dans un établissement agréé. Si elles satisfont aux critères visés à l'annexe I du règlement (CE) n° 2073/2005, elles peuvent être utilisées dans les préparations de viandes destinées à être consommées après cuisson.

V. - Les viscères digestifs sont déclassés comme sous-produits animaux, conformément à la réglementation communautaire.

Les troupeaux infectés hébergés sur des exploitations reliées à une tuerie pourront faire l'objet de dispositions spécifiques précisées par instruction ministérielle.

Article 16 (abrogé au 19 mai 2013)

· Abrogé par Arrêté du 24 avril 2013 - art. 19 (V)

Dispositions à prendre lors de l'abattage des lots de poulets de chair et de dindes d'engraissement placés sous arrêté préfectoral portant déclaration d'infection ou dont les muscles sont positifs vis-à-vis d'un sérotype de Salmonella non visé.

I. - Les lots d'animaux issus de troupeaux d'animaux placés sous arrêté préfectoral portant déclaration d'infection ou dont les muscles sont positifs vis-à-vis d'un sérotype de Salmonella autre que enteritidis ou typhimurium ne sont adressés à l'abattoir qu'avec l'autorisation du vétérinaire officiel de l'abattoir. Les animaux sont acheminés à l'abattoir sous couvert d'un laissez-passer sanitaire.

II. - A l'abattoir :

— les animaux sont abattus en fin de chaîne. Dans le cas contraire, aucune opération d'abattage ne doit être reprise sans que les locaux et la chaîne n'aient fait l'objet d'un nettoyage et d'une désinfection ;

— des précautions lors de l'abattage sont prises, en particulier pour éviter toute contamination des carcasses d'origine fécale ;

— les caisses et les camions ont fait l'objet d'un nettoyage et d'une désinfection approfondis, vérifiés par un autocontrôle visuel, avant de quitter l'enceinte de l'abattoir ;

III. - Les viandes fraîches et le cœur obtenus à partir des carcasses sont revêtus de la marque définie à l'annexe II de l'arrêté du 14 octobre 2005 susvisé et destinés à un établissement situé sur le territoire national en vue de subir un traitement thermique

assainissant au regard des salmonelles.

IV. - Les viandes séparées mécaniquement fabriquées à partir de ces carcasses à l'aide de techniques qui n'altèrent pas la structure des os utilisés et dont la teneur en calcium est inférieure à 1 000 ppm sont utilisées dans la fabrication de produits à base de viandes qui font l'objet d'un traitement thermique dans un établissement agréé.

V. - Les abats à l'exception du cœur des volailles issues d'un troupeau confirmé infecté ou dont les muscles sont positifs vis-à-vis d'un sérotype de *Salmonella* autre que enteritidis ou typhimurium sont déclassés comme sous-produits animaux, conformément à la réglementation communautaire.

Les troupeaux infectés hébergés sur des exploitations reliées à une tuerie pourront faire l'objet de dispositions spécifiques précisées par instruction ministérielle.

CHAPITRE VII : DISPOSITIONS GENERALES

Article 17 (abrogé au 19 mai 2013)

- Modifié par Arrêté du 14 février 2011 - art. 20
- Abrogé par Arrêté du 24 avril 2013 - art. 19 (V)

Les laboratoires destinataires des analyses prévues par cet arrêté envoient les souches suivantes au laboratoire national de référence *Salmonella* selon des modalités précisées par instruction ministérielle :

— souches isolées à partir des prélèvements officiels des agents des services vétérinaires ou des vétérinaires sanitaires ;

— les souches de *Salmonella* spp. isolées dans le cadre de l'article 23 du présent arrêté ;

— les souches de *Salmonella* de formule antigénique 1,4,[5],12 :i :- ou 1,4,[5],12 :- :1,2 ou 1,4,[5],12 :- :-.

Ces souches y sont stockées pendant une période minimale de deux ans suivant les méthodes normales de collection de culture, lesquelles doivent permettre de conserver l'intégrité des souches.

CHAPITRE VIII : MODALITES DE PARTICIPATION FINANCIERE DE L'ETAT

Article 18 (abrogé au 19 mai 2013)

- Abrogé par Arrêté du 24 avril 2013 - art. 19 (V)

L'Etat participe financièrement au suivi des opérations de nettoyage et désinfection prévues à l'article 14, effectué par le vétérinaire sanitaire du troupeau. Le montant est alloué sur présentation des factures de la façon suivante :

— réalisation des prélèvements tel que prévu à l'article 10 lorsque l'autorité administrative compétente les a délégués, dans la limite d'une visite : 2 AMO par visite ;

— préparation du chantier de nettoyage et désinfection, et réalisation au cours de la visite des prélèvements tel que prévu à l'article 11, dans la limite d'une visite : 3 AMO par visite ;

— vérification de l'efficacité du chantier de nettoyage et désinfection, incluant la réalisation des prélèvements : 6 AMO dans la limite d'une visite. Au-delà d'un bâtiment prélevé, 2 AMO par bâtiment prélevé supplémentaire sont alloués.

Les analyses des prélèvements effectués dans le cadre de la validation du chantier de nettoyage et désinfection sont prises en charge par l'Etat, sur présentation de factures.

Pour les déplacements afférents aux visites mentionnées ci-dessus, le vétérinaire sanitaire est rémunéré selon les modalités fixées à l'article 1er de l'arrêté du 30 septembre 2004 relatif à la rémunération des vétérinaires sanitaires pour les opérations de police sanitaire.

Lorsqu'une ou plusieurs séries supplémentaires de contrôles bactériologiques sont nécessaires, celles-ci sont entièrement à la charge du propriétaire.

Article 19 (abrogé au 19 mai 2013)

- Abrogé par Arrêté du 24 avril 2013 - art. 19 (V)

Pour la réalisation des opérations de nettoyage et désinfection prévues à l'article 14, l'Etat octroie l'indemnité forfaitaire de 1,27 euro par mètre carré de bâtiment suspect ou contaminé à désinfecter, sous réserve du respect des réglementations en vigueur applicables à l'élevage et sur présentation des factures. Le versement de cette somme est conditionné par le résultat favorable de la vérification des opérations de nettoyage et désinfection effectuée par le vétérinaire sanitaire du troupeau.

La somme prévue est soumise à un abattement de 50 % si une réoccurrence telle que définie à l'article 2 du présent arrêté est constatée au cours des douze mois suivant un arrêté préfectoral de mise sous surveillance. L'abattement est de 100 % si deux réoccurrences sont constatées au cours des douze mois suivant un arrêté préfectoral de mise sous surveillance.

Article 20 (abrogé au 19 mai 2013)

- Modifié par Ordonnance n°2010-462 du 6 mai 2010 - art. 1
- Abrogé par Arrêté du 24 avril 2013 - art. 19 (V)

L'arrêté du 30 décembre 2008 relatif à la lutte contre les infections à Salmonella dans les troupeaux de poulets de chair, mentionnée à l'article D. 223-21, et fixant les modalités de déclaration des salmonelloses aviaires visées à l'article D. 223-1 du code rural et de la pêche maritime est abrogé. Toute référence à cet arrêté est remplacée par la référence au présent arrêté.

Article 21 (abrogé au 19 mai 2013)

- Abrogé par Arrêté du 24 avril 2013 - art. 19 (V)

Le présent arrêté entrera en vigueur le lendemain de sa publication au Journal officiel de la République française. Les dispositions relatives aux dindes d'engraissement entreront en vigueur le lendemain de la publication du présent arrêté et au plus tôt le 1er janvier 2010.

Article 22 (abrogé au 19 mai 2013)

- Abrogé par Arrêté du 24 avril 2013 - art. 19 (V)

La directrice générale de l'alimentation au ministère de l'alimentation, de l'agriculture et de la pêche, le directeur du budget au ministère du budget, des comptes publics, de la fonction publique et de la réforme de l'Etat et les préfets sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Annexe

Article (abrogé au 19 mai 2013)

- Modifié par Ordonnance n°2010-462 du 6 mai 2010 - art. 1
- Abrogé par Arrêté du 24 avril 2013 - art. 19 (V)

ANALYSES ET LABORATOIRES CHARGÉS DE METTRE EN ÉVIDENCE LES INFECTIONS À SALMONELLES

Chapitre Ier

Analyses mettant en évidence les infections à salmonelles

1. Transfert des documents d'accompagnement

des prélèvements

I.-Le propriétaire s'assure que les prélèvements sont envoyés au laboratoire dans les 24 heures suivant leur collecte, ou réfrigérés.L'analyse doit être réalisée dans les 96 heures suivant le prélèvement.

II. — Chaque prélèvement transmis pour analyse au laboratoire doit être accompagné d'un document précisant le numéro de SIRET de l'exploitation et le code INUAV (identifiant national unique atelier de volailles) de l'atelier ayant fait l'objet des prélèvements, le lieu et la nature du prélèvement concerné, l'âge des animaux à la date du prélèvement, l'identité de la personne ayant effectué le prélèvement et le nom du vétérinaire sanitaire de l'exploitation.

2. Méthode d'analyse

La recherche de Salmonella dans les prélèvements auxquels il est fait référence dans le présent arrêté est réalisée :

— pour les prélèvements de fientes et de poussières, selon les textes de référence correspondant soit à la norme NF U 47 100, en utilisant une seule méthode

d'enrichissement, celle de l'ISO 6579, annexe D, soit à l'ISO 6579, annexe D. La variante à la méthode NFU 47 100 est précisée par instruction ministérielle ;

— pour les prélèvements de muscle, selon la méthode ISO 6579 ou selon toute autre méthode validée AFNOR selon la norme ISO 16140.

Les souches isolées de ces prélèvements doivent faire l'objet d'un sérotypage complet. Par dérogation au chapitre II, les laboratoires nationaux de référence mentionnés à l'article R. 202-2 du code rural et de la pêche maritime réalisent le sérotypage complet lorsque le laboratoire agréé ou reconnu mentionné au chapitre II n'est pas en mesure de l'assurer.

Chapitre II

Laboratoires chargés de mettre en évidence

les infections à salmonelles

Les prélèvements officiels, prévus par l'article R. 200-1 du code rural et de la pêche maritime, réalisés par la direction en charge des services vétérinaires ou un vétérinaire sanitaire désigné par celle-ci, sont analysés dans des laboratoires agréés chargés de mettre en évidence les infections à salmonelles dans les conditions fixées au point A.

Les autres prélèvements obligatoires prévus par le présent arrêté sont analysés :

— soit dans les laboratoires agréés chargés de mettre en évidence les infections à salmonelles dans les conditions fixées au point A ;

— soit dans les laboratoires reconnus chargés de mettre en évidence les infections à salmonelles dans les conditions fixées au point B.

A.-Laboratoires agréés

1. Le laboratoire est accrédité dans le cadre du domaine essais et analyses en bactériologie animale (116) ou analyses microbiologiques des produits agroalimentaires (59) du COFRAC selon les matrices sur lesquelles les analyses sont mises en œuvre.

2. Les analyses de recherche des salmonelles doivent être effectuées dans le cadre du domaine essais et analyses en bactériologie animale (116) selon les textes de référence correspondant à la norme NF U 47 100, variante précisée au point I (2), ou à l'annexe D de l'ISO 6579, ou à la norme NF U 47 101, et dans le cadre du domaine analyses microbiologiques des produits agroalimentaires (59) du COFRAC selon la norme ISO 6579, ou selon toute méthode alternative validée AFNOR selon la norme 16140, en fonction du type de prélèvement effectué.

3. Le laboratoire dispose des capacités de sérotypage en routine des sérovars les plus fréquemment isolés dans l'environnement des filières de production animale listés à l'annexe C de la norme NF U 47 100.

4. Au laboratoire, les échantillons sont réfrigérés jusqu'à leur mise en analyse, qui doit avoir lieu dans les 48 heures suivant la réception et dans les 96 heures après l'échantillonnage.

5. Le laboratoire participe :

— pour le programme n° 116, à tous les essais interlaboratoires organisés par le laboratoire national de référence pour les salmonelles ;

— pour le programme n° 59, a minima une fois par an pour les essais concernés, à un essai interlaboratoire organisé par un organisateur de comparaisons interlaboratoires (OCIL) accrédité par le COFRAC ou par tout organisme européen équivalent signataire de l'accord multilatéral de reconnaissance.

6. Le responsable du laboratoire est tenu d'informer dans les plus brefs délais le préfet du département où se trouve l'élevage où a été effectué le prélèvement concerné de tout résultat positif de recherche de *Salmonella enteritidis* ou *Salmonella typhimurium* dans les troupeaux de poulets de chair et de dindes d'engraissement en précisant les informations listées à l'annexe, chapitre Ier, point 1 (II) du présent arrêté, ainsi que le profil antigénique précis en ce qui concerne les souches de *Salmonella typhimurium* définies au sens de l'article 2, point m.

7. Le responsable du laboratoire est tenu de transmettre au fur et à mesure de leur obtention tous les résultats de recherche de *Salmonella* pour les troupeaux de poulets de chair et de dindes d'engraissement, en précisant les informations listées à l'annexe, chapitre Ier, point 1 (II), du présent arrêté, ainsi que le profil antigénique précis en ce qui concerne les souches de *Salmonella typhimurium* définies au sens de l'article 2, point m, sous forme informatisée au système d'information du ministère chargé de l'agriculture, dès lors qu'un tel système est opérationnel, et pendant la période transitoire au préfet du département où a été réalisé le prélèvement. Il informe sans délai le préfet de la réception de prélèvements non conformes, notamment quant au support de prélèvement ou lorsqu'il est en mesure de suspecter des anomalies de prélèvement au regard de la réception de matériel non souillé ou au regard de cultures stériles.

8. Le laboratoire est tenu d'expédier les souches isolées conformément à l'article 17 du présent arrêté au laboratoire national de référence pour les salmonelles.

9. En cas d'urgence justifiée du fait des impacts importants des délais d'analyse, notamment sur la dissémination de l'infection dans la pyramide de production, la sécurité du consommateur, l'économie de l'élevage, le laboratoire s'organise à la demande du préfet pour conduire les analyses et rendre les résultats dans les meilleurs délais.

B.-Laboratoires reconnus

1. Le laboratoire fonctionne selon la norme ISO 17025, dont le respect est attesté par un organisme certificateur.

2. Le laboratoire est accrédité par le COFRAC ou tout organisme européen équivalent signataire de l'accord multilatéral pris dans le cadre de la coordination européenne des organismes d'accréditation pour la réalisation des analyses selon les textes de référence correspondant à la norme NF U 47 100, variante précisée au point I (2), ou à la norme ISO 6579, annexe D.

3. Les analyses sont réalisées et les rapports d'essais rendus sous accréditation.

4. Le laboratoire dispose des capacités de sérotypage en routine des sérovars les plus fréquemment isolés dans l'environnement des filières de production animale listés à l'annexe C de la norme NF U 47 100.

5. Le laboratoire participe régulièrement aux tests de recherche conjoints organisés ou coordonnés par le laboratoire national de référence.

6. Au laboratoire, les échantillons sont réfrigérés jusqu'à leur mise en analyse, qui doit avoir lieu dans les 48 heures suivant la réception et dans les 96 heures après l'échantillonnage.

7. Le responsable du laboratoire est tenu d'informer dans les plus brefs délais le préfet du département où se trouve l'élevage où a été effectué le prélèvement de tout résultat positif de recherche de *Salmonella enteritidis* et de *Salmonella typhimurium* dans les troupeaux de poulets de chair et de dindes d'engraissement, en précisant les informations listées à l'annexe, chapitre Ier, point 1 (II), du présent arrêté, ainsi que le profil antigénique précis en ce qui concerne les souches de *Salmonella typhimurium* définies au sens de l'article 2, point m.

8. Le responsable du laboratoire est tenu de transmettre au fur et à mesure tous les résultats de recherche de *Salmonella* pour les troupeaux de poulets de chair et de dindes d'engraissement, en précisant les informations listées à l'annexe, chapitre Ier, point 1 (II) du présent arrêté, ainsi que le profil antigénique précis en ce qui concerne les souches de *Salmonella typhimurium* définies au sens de l'article 2, point m, sous forme informatisée au système d'information du ministère chargé de l'agriculture, dès lors qu'un tel système est opérationnel, et pendant la période transitoire au préfet du département où a été réalisé le prélèvement. Il informe sans délai le préfet de la réception de prélèvements non conformes, notamment quant au support de prélèvement ou lorsqu'il est en mesure de suspecter des anomalies de prélèvement au regard de la réception de matériel non souillé ou au regard de cultures stériles.

9. Le laboratoire est tenu d'expédier les souches isolées conformément à l'article 17 du présent arrêté au laboratoire national de référence pour les salmonelles.

Fait à Paris, le 22 décembre 2009.

Le ministre de l'alimentation,
de l'agriculture et de la pêche,
Pour le ministre et par délégation :
La directrice générale
de l'alimentation,
P. Briand

Le ministre du budget, des comptes publics,
de la fonction publique
et de la réforme de l'Etat,
Pour le ministre et par délégation :
Par empêchement du directeur du budget :
Le sous-directeur,
A. Phélep