

E U W E P

Union Européenne
du commerce de gros des œufs,
produits d'œufs,
volaille et gibier

Guide communautaire de bonnes pratiques d'hygiène chez les troupeaux de poulettes et de poules pondeuses



PRÉFACE

Conformément à l'article 9 du Règlement (CE) 852/2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, le COPA-COGECA et l'EUWEP (Union européenne du commerce de gros des œufs, produits d'œufs, volaille et gibier)¹ saisissent l'opportunité de publier bénévolement ce *Guide communautaire des bonnes pratiques d'hygiène d'élevage de volailles et de troupeaux de poules pondeuses*.

Ce document est principalement axé sur l'élevage de volailles et de troupeaux de ponte et vise à fournir une aide dans le cadre de l'application efficace du Règlement (CE) 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil sur le contrôle des *Salmonelles* et d'autres agents zoonotiques spécifiques présents dans la chaîne alimentaire. Les œufs sont des produits primaires au sens du Règlement n° 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. L'ensemble des dispositions de la législation sur l'hygiène CE afférente et en particulier le Règlement (CE) n° 852/2004 s'appliquent.

Ce code complète les codes d'usages existants utilisés dans les États membres et les recommandations établies par l'OIE. Il se veut un guide général des normes adéquates et ne remplace en aucune manière les exigences locales plus strictes portant sur le contrôle de la *Salmonella*.

¹ COPA-COGECA est le Comité des organisations agricoles professionnelles et de la confédération générale de la coopération agricole de l'Union européenne www.copa-cogeca.eu ; EUWEP est l'association professionnelle de l'UE pour les conditionneurs, négociants et producteurs d'œufs <http://www.euwep.info>.

SOMMAIRE

INTRODUCTION	1
I. À L'ÉLEVAGE	3
1. MESURES DE GESTION DES RISQUES	3
1.1. Localisation	3
1.2. Le site	3
1.3. Les bâtiments	3
1.4. Équipement	3
1.5. Animaux nuisibles, animaux sauvages et contrôle des insectes	4
1.6. Animaux domestiques sur le site	4
1.7. Aliment	4
1.8. Eau	5
1.9. Litière (uniquement pour les systèmes hors-cages)	5
1.10. Produits vétérinaires	5
1.11. Archivage	6
1.12. Hygiène de routine et élevage	6
2. GESTION	7
2.1. Personnel et visiteurs	7
2.2. Gestion du troupeau	7
2.3. Gestion des œufs	8
3. NETTOYAGE ET DÉSINFECTION	10
3.1. Planification prévisionnelle	10
3.2. Enlèvement de l'équipement et nettoyage à sec	10
3.3. Litière/fumier utilisé(e)	11
3.4. Réseau de distribution d'eau	11
3.5. Lavage	11
3.6. Désinfection	12
3.7. Assemblage et vérification des équipements	12
3.8. Contrôle microbiologique des processus de nettoyage et de désinfection	12
3.9. Mesures spécifiques après la détection de <i>Salmonella</i>	13
II. DÉTASSAGE ET MANUTENTION DES VOLAILLES	15

1.	ATTRAPAGE ET CHARGEMENT DES VOLAILLES	15
2.	TRANSPORT DES VOLAILLES	15
2.1.	Hygiène durant le transport	15
2.2.	Véhicules	15
	ANNEXES	18
	ANNEXE 1 : a. Archives	18
	b. Exemple de-registre des visites	18
	c. Exemple de registre des traitements vétérinaires	18
	ANNEXE 2 : Contrôle de <i>Salmonella</i> - procédures d'échantillonnage	20
	ANNEXE 3 : Contrôle de <i>Salmonella</i> – sommaire	21
	ANNEXE 4 : Liste de contrôle en vue de la préparation d'un plan de nettoyage et de désinfection des unités de ponte ou d'élevage de volailles au moment de l'enlèvement	24
	ANNEXE 5 : Liste de contrôle des bonnes pratiques d'hygiène dans les élevages de volailles et les troupeaux de ponte	26

INTRODUCTION

Objectif

Suite à l'adoption du Règlement (CE) n° 2160/2003 sur le contrôle des *Salmonelles* et d'autres agents zoonotiques spécifiques présents dans la chaîne alimentaire dans les troupeaux reproducteurs de *Gallus gallus* de l'UE produisant des œufs destinés à la consommation humaine, ce guide communautaire vise à fournir une assistance aux éleveurs de volailles et de poules pondeuses dans le cadre de la prévention, de la propagation et de la persistance de maladies et de contaminations pouvant affecter la sécurité des œufs destinés à la consommation humaine.

Bien que réalisé sur la base du volontariat, ce guide constitue un outil permettant aux éleveurs de volailles et de troupeaux de ponte de comprendre et de se conformer aux exigences légales exprimées dans ce règlement.

Les propriétaires d'élevages de volailles et de troupeaux de ponte sont par conséquent encouragés à inclure ce guide communautaire dans leurs pratiques de gestion. Dans le cas où les États membres et/ou des opérateurs ont établi des normes plus élevées et les appliquent, ce guide communautaire ne doit en aucun cas s'y substituer.

Champ d'application

Sont concernées par ce guide les pratiques de production et de collecte des œufs dans les locaux du producteur et non pas les opérations de conditionnement. Par ailleurs, « troupeau » désigne les volailles détenues dans un même bâtimentet faisant apparaître un état de santé identique, ou dans un même enclos et constituant une unité épidémiologique unique ; dans les élevages en cages, cela inclut les oiseaux partageant le même cubage d'air, comme il est fait référence à l'article 2 du Règlement 2160/2006.

Ce guide communautaire a été élaboré en tenant compte du fait que la plupart des poulettes et des pondeuses d'œufs de consommation sont maintenues dans des systèmes de logement contrôlés; toutes les parties du guide communautaire ne peuvent pas être appliquées aux installations avec parcours ou aux élevagesde petite taille. Néanmoins un nombre important de principes de base sont applicables et doivent être suivis dans la mesure du possible.

Nous vous invitons à vous entretenir du contenu de ce guide communautaire avec votre vétérinaire et à évaluer le meilleur moyen de l'appliquer à vos locaux en tenant compte de facteurs tels que la localisation, le logement et la gestion spécifiques à votre entreprise.

Les guides communautaires font l'objet d'une révision périodique.

I. À L'ÉLEVAGE

1. MESURES DE GESTION DES RISQUES

1.1. Localisation

Les nouvelles exploitations avicoles doivent de préférence être construites loin des autres exploitations agricoles et des sources de contamination potentielles, y compris les stations d'épuration et les décharges publiques.

Les fermes situées à proximité de ces sites se verront contraintes d'assurer un niveau de protection plus élevé contre les risques de contamination.

1.2 Le site

Un plan du site doit être disponible.

Une biosécurité de qualité² est particulièrement importante afin de prévenir l'introduction d'une large gamme de microorganismes dans les élevages avicoles. La conception du site et du bâtiment et les pratiques de gestion doivent être conçues pour favoriser une bonne biosécurité.

Le périmètre du site doit être clairement défini et, si possible, clôturé. L'accès au site ne doit être autorisé que par des points d'entrée spécifiques et le site doit être signalisé par des moyens simples ne nécessitant pas de devoir y entrer.

Le parking réservé au personnel et aux visiteurs doit être idéalement adjacent à l'entrée du site où une aire bétonnée doit être prévue.

Les routes se trouvant à l'intérieur du site doivent être dotées d'un revêtement en dur pouvant être efficacement nettoyé. Les routes doivent restées exemptes de matières fécales afin d'éviter la contamination des véhicules.

Le site doit être maintenu propre et net afin de ne pas attirer les oiseaux sauvages, les rongeurs et les mouches.

Il convient d'éviter le stockage de matériaux tels

que les sacs d'aliments, la litière et les équipements mobiles à l'extérieur des poulaillers d'élevage pour la même raison.

1.3. Les bâtiments

Une surface en dur/ou en gravier devrait entourer le périmètre des poulaillers conçue afin d'éviter la stagnation de l'eau et les rongeurs. Ces zones doivent restées exemptes de végétation.

Les bâtiments doivent être construits en matériaux résistants pouvant être facilement et efficacement nettoyés et désinfectés. L'état d'entretien des bâtiments doit permettre de prévenir l'accès des oiseaux sauvages et des animaux nuisibles.

Les bâtiments doivent disposer d'une quantité réduite de points d'entrée devant rester fermés et verrouillés pour éviter les entrées indésirables.

Ils doivent être équipés d'installations permettant de se laver, d'assainir et de sécher les mains et de revêtir des combinaisons et des bottes avant d'entrer et de sortir du poulailler.

Les bâtiments annexes tels que les locaux de stockage, les toilettes, etc. doivent être construits et maintenus selon les mêmes normes que les poulaillers.

1.4 Équipement

Les équipements utilisés sur le site doivent être construits en matériaux résistants pouvant être nettoyés et désinfectés. Il est préférable de ne pas utiliser les mêmes équipements sur des sites différents. Néanmoins, tout équipement partagé doit être consciencieusement nettoyé et désinfecté avant d'être introduit sur les différents sites d'élevage.

Le système de ventilation utilisé à l'intérieur du bâtiment doit être maintenu en bonne condition d'entretien afin de minimiser l'accumulation de poussière dans l'atmosphère, sur les surfaces et les équipements.

Les systèmes d'alimentation et de collecte des œufs doivent être maintenus en bonne condition d'entretien afin de minimiser les débordements d'aliments et les œufs cassés.

²La biosécurité désigne le terme englobant toutes les mesures devant être prises pour prévenir l'introduction ou la propagation de maladies au troupeau.

1.5 Animaux nuisibles , animaux sauvages et contrôle des insectes

Tous les bâtiments doivent être conçus de manière à empêcher l'entrée des oiseaux sauvages, et des animaux sauvages. des oiseaux et des animaux sauvages Leur présence dans les environs doit être découragée par la propreté générale du site, le retrait de la végétation et des éventuels postes de perchage, et le nettoyage instantané des déversements d'aliments.

Le maintien des locaux en parfait état de propreté doit permettre d'éliminer les habitats des rongeurs. Un programme planifié de contrôle des bâtiments, de l'extérieur des bâtiments et du périmètre du site doit être mis en place.

Un employé parfaitement formé doté de connaissances sur les pesticides et leur application doit être en charge du contrôle des animaux nuisibles (? « pest » en anglais). Un plan précis de lutte contre les animaux nuisibles doit être établi pour l'unité et les rapports portant sur l'usage des produits chimiques en conformité avec la législation doivent être conservés.

Le programme de contrôle des animaux nuisibles doit être étroitement dirigé et intensifié au moindre signe d'infestation par des rongeurs et pendant les périodes au cours desquelles les poulaillers sont vides. Le piégeage des rongeurs , des mouches et des poux et le comptage larvaire doivent être encouragés.

Les mesures de protection et de contrôle doivent être régulièrement revues afin d'assurer leur efficacité. Si les mesures de contrôles ne sont pas efficaces, il convient de se renseigner auprès d'un spécialiste.

1.6. Animaux domestiques sur le site

Les animaux domestiques et autres animaux, ainsi que le bétail doivent être maintenus à l'écart des poulaillers et des bâtiments d'exploitation. Il convient de prendre des mesures adéquates permettant de limiter les risques en cas de co-pâturage sur les installations avec parcours, étant donné que cela peut accroître le risque d'infection à *Salmonella*, en particulier en cas de co-pâturage

avec du bétail pouvant engendrer *Salmonella Typhimurium* sans signes cliniques visibles. Le co-pâturage doit aussi être évité si *Salmonella Enteritidis* ou *Salmonella Typhimurium* a été identifiée parmi les troupeaux de ponte, car les animaux ayant partagé des pâturages pourraient constituer un risque pour les troupeaux suivants ou pour les autres locaux dans lesquels ils sont hébergés ultérieurement. Le co-pâturage n'est pas autorisé dans certains États membres selon le Règlement de la Commission (CE) n° 589/2008, annexe II.1.b.

Les chats, les chiens et les autres troupeaux ne sont jamais autorisés à pénétrer dans les poulaillers (y compris les entrepôts d'aliments et d'équipements).

1.7 Aliments

La nourriture ou les ingrédients composant les aliments y compris ceux confectionnés sur place doivent être fournis par une usine ou un fournisseur d'aliments respectant les exigences légales/normes correspondantes de pratique pour le contrôle de *Salmonella* et pouvant présenter les résultats des tests de contrôle de salmonelles sur demande.

Le vétérinaire responsable du troupeau peut être consulté dans le cadre de l'interprétation de ces résultats.

Les aliments finis doivent être de préférence livrés par des véhicules dédiés à cet usage ne transportant pas d'autres ingrédients ou d'autres aliments.

Le chargement d'ingrédients bruts doit être géré sur la base de la catégorie de risques des ingrédients bruts concernés, ce qui permet d'éviter de faire courir un risque quelconque aux chargements suivants d'aliments transformés. Un programme d'hygiène documenté de tous les véhicules doit exister. Des échantillons des aliments livrés doivent être conservés pendant 12 semaines.

Le déplacement d'aliments d'une ferme à l'autre peut entraîner un risque de maladie accru.

Les aliments destinés au site doit être stockés dans

des silos de stockage fermés ou dans des puits ou des sacs scellés. Les zones et les puits de stockage ne doivent pas être en contact avec des oiseaux...au contact des oiseaux et des rongeurs.

Tout déversement d'aliments doit être immédiatement nettoyé afin de ne pas attirer les animaux nuisibles et les oiseaux sauvages. Les déversements et résidus des vis d'alimentation, des puits, etc. ne doivent pas être conservés ni réutilisés pour les troupeaux suivants ni transportés vers d'autres fermes.

Les équipements doivent être maintenus propres et une attention particulière doit être accordée au nettoyage régulier des silos de stockage, des vis à grain, des puits et des chaînes de distribution d'alimentation. Les mangeoires ne doivent pas être réalimentées lorsqu'elles sont encore mouillées après avoir été nettoyées ; le nettoyage à sec sans entrer dans la cuve est souvent préférable.

Une attention particulière doit être accordée aux exigences de protection et de sécurité lors du nettoyage des silos de stockage étant donné que ces derniers constituent un risque de sécurité considérable.

1.8. Eau

L'eau doit provenir du réseau municipal ou d'une autre source régulièrement testée bactériologiquement. Des mesures de traitement doivent être mises en place si nécessaire.

Le réseau de distribution, y compris le réservoir de charge doit être intégré et géré de manière particulièrement hygiénique afin de prévenir toute contamination.

Des contrôles réguliers doivent être entrepris pour vérifier s'il n'y a pas de fuites.

Un planning de nettoyage du réseau de distribution d'eau doit être mise en place.

Dans les installations avec parcours l'accès aux ruisseaux et à l'eau en surface doit être évité.

1.9 Apport de litière (uniquement pour les systèmes hors cages)

Une variété de litières peut être utilisée pour les volailles, mais celles-ci doivent être exemptes de contamination par des animaux d'élevage, des oiseaux sauvages et des rongeurs. La litière fraîche peut être traitée à l'aide de produits biologiques brevetés/mélanges d'acides ou de produits antibactériens tels que le formaldéhyde ou certains désinfectants afin de réduire le risque de contamination bactérienne. Les substances antibactériennes ne doivent pas être appliquées à la litière et aux autres surfaces devant être échantillonnées, 48 heures avant l'échantillonnage en vue de la détection de *Salmonella* à l'aide de stéribottes.

La litière doit être transportée à l'aide de véhicules ayant été nettoyés et désinfectés avant le chargement de la litière.

La litière stockée à l'air libre sur des palettes ou en vrac doit toujours être recouverte d'une bâche imperméable de protection contre les oiseaux et les animaux nuisibles. Les bottes entamées ne doivent pas être utilisées.

La litière et les articles similaires stockés dans l'enceinte doivent être protégés des rongeurs et autres animaux nuisibles.

1.10 Produits vétérinaires

Seuls les additifs alimentaires et les traitements vétérinaires autorisés par la législation nationale ou de l'UE sont autorisés. Ils doivent être absolument conformes aux exigences de la législation d'hygiène alimentaire ou, le cas échéant, à la prescription vétérinaire. En particulier, les délais d'attente doivent être strictement respectés et les antimicrobiens ne doivent pas être utilisés comme une méthode de contrôle des *Salmonelles*, sauf dans les cas de dérogations limitées prévues par la législation de l'UE, par exemple lorsque le bien-être des volailles est compromis et uniquement après autorisation et sous le contrôle direct de l'autorité compétente.

Si des médicaments vétérinaires doivent être administrés, leur usage sera indiqué au manuel médical, disponible pour inspection conformément à la législation nationale.

Les médicaments vétérinaires doivent être stockés à une température appropriée dans un local fermé à clé, à distance des animaux et des personnes non autorisées.

Les conteneurs usagés, les emballages, etc. doivent être enlevés conformément à la législation en évitant l'éventuelle contamination des aliments, de l'eau, du sol, etc.

1.11 Archivage

Les exigences portées à l'archivage sont spécifiées en annexe 1.

1.12. Hygiène de routine et élevage

Chaque ferme doit disposer de ses propres procédures opératoires, consignées, de préférence, sous la forme d'un simple manuel d'instructions contenant une liste de contrôle des tâches d'hygiène de routine et d'élevage.

La formation et la conformité avec le programme d'hygiène et de contrôle des animaux nuisibles doit être contrôlé régulièrement par l'éleveur.

2. GESTION

2.1 *Personnel et visiteurs*

- *Personnel*

Tout le personnel de la ferme doit être formé sur l'importance d'éviter les infections zoonotiques, les bonnes pratiques d'hygiène, y compris l'hygiène personnelle et sur les protocoles de biosécurité permettant de réduire les risques d'infection sur le site.

Un système de barrière de biosécurité ou, au minimum, une installation de décontamination des chaussures et une brosse doivent être placés à l'entrée du site et/ou à proximité du parking.

Des installations de lavage et des toilettes (y compris un savon antibactérien et/ou une solution assainissante à l'alcool) doivent être mis à disposition.

L'ensemble du personnel et les visiteurs doivent avoir la possibilité de se laver, d'assainir et de se sécher les mains avant d'entrer et de sortir des poulaillers. Les mains doivent aussi être lavées après avoir manipulé des oiseaux morts, avant et après les repas, et après un passage aux toilettes.

Le personnel doit porter des bottes et des combinaisons et lorsque cela est nécessaire, des gants en plastique jetables prévus pour être utilisés exclusivement sur le site. Il est préférable de porter des bottes de protection ou des surbottes en plastique sur les bottes propres et de disposer, si possible, de vêtements de protection pour chaque bâtiment. Dans les installations de libre parcours et dans les poulaillers il est particulièrement important de disposer d'une paire de bottes imperméables pour chaque bâtiment et de les désinfecter efficacement.

Le personnel ne doit pas être en contact avec d'autres volailles et doit éviter de travailler avec d'autres types d'animaux. Lorsque cela est impossible, il est conseillé de porter des vêtements de protection, de nettoyer et de désinfecter les équipements en entrant et en sortant des unités d'élevage.

- *Visiteurs*

Les visites de la ferme non indispensables doivent être évitées, étant donné que les visiteurs constituent une source potentielle d'infection, en particulier s'ils visitent d'autres élevages avicoles ou porcins ou des fermes d'élevage. Cela concerne aussi les équipes de nettoyage, de collecte, de vaccination, etc. et permet de réduire le risque potentiel de propagation des infections.

Les visiteurs qui pénètrent dans les bâtiments d'élevage doivent porter des combinaisons jetables ou des combinaisons propres fournies par la ferme pouvant être lavées ainsi que des bottes pouvant être nettoyées et désinfectées. Tous les visiteurs doivent se conformer aux mêmes normes d'hygiène que le personnel, telles que, par exemple, se laver les mains en entrant et en sortant du poulailler. Les visiteurs doivent signer un registre de visite.³

Les visiteurs résidant hors du pays ne doivent pas pénétrer dans la ferme dans les 48 heures suivant leur arrivée.

- *Véhicules*

Le nombre de véhicules circulant sur le site doit être limité. Il est également conseillé de désinfecter les roues, etc., des véhicules à l'entrée du site.

2.2 *Gestion du troupeau*

- *Volailles*

Le site ne doit héberger aucune autre espèce de volailles, y compris les volailles domestiques et ornementales.

- *Exploitations de préponde*

Les poussins âgés d'un jour doivent provenir des troupeaux de reproduction et des couvoirs en

³ Voir l'annexe Ib pour des exemples de rubriques.

conformité avec la législation correspondante sur le contrôle de *Salmonella* et les autres maladies contagieuses de la volaille. A minima, les résultats des prélèvements de dépistage de *Salmonella* conformément au plan de contrôle national doivent être disponibles..

Les sites d'élevage doivent être gérés selon la méthode du tout plein/tout vide.

La vaccination des poulettes protégeant contre l'infection à *Salmonella* doit être encouragée, selon la situation épidémiologique et la législation nationale dans chaque pays et en conformité avec le Règlement (CE) 1177/2006, en sachant qu'elle est interdite dans certains États membres. Un plan de vaccination doit être discuté et mis en place après consultation du vétérinaire de la ferme.

Tous les vaccins doivent être stockés et administrés avec soin, en suivant les instructions du fabricant.

- ***Établissements de ponte***

Les gestionnaires des fermes doivent être conscients de l'importance que revêt l'application des procédures d'hygiène et de contrôle des animaux nuisibles et endosser la responsabilité de la mise en œuvre efficace de ces procédures par le personnel de la ferme et les contractants.

Les établissements de ponte doivent être gérés selon la méthode du tout plein/tout vide dans la mesure du possible. Les précautions d'hygiène permettant d'éviter l'infection entre les unités et un contrôle des animaux nuisibles et des rongeurs efficace revêtent une importance accrue lorsque les établissements de ponte sont occupés continuellement.

Les établissements de ponte accueillant des poulettes doivent obtenir ces dernières d'un fournisseur fiable et s'assurer que les résultats des contrôles de *Salmonella* précédents sont satisfaisants au regard du Plan de contrôle national (au minimum).

- ***Enlèvement des animaux morts et ayant été éliminés***

Les troupeaux doivent faire l'objet d'une vérification quotidienne et les oiseaux morts ou ayant été éliminés doivent être retirés et enlevés. Si nécessaire, ils doivent être déposés dans des conteneurs fermés, étanches et protégés contre la faune nuisible pour empêcher l'accès aux animaux et aux animaux sauvages.

Les carcasses doivent être enlevées conformément à la législation de l'UE correspondante et en particulier au Règlement (CE) n° 1774/2002.

Les véhicules utilisés pour enlever les oiseaux morts ne doivent pas pénétrer sur le site, mais collecter les carcasses à l'entrée du site ou du périmètre.

Les installations et le matériel de stockage des animaux morts doivent être méticuleusement nettoyés et désinfectés (PAS DE E) s avant l'arrivée de nouveaux animaux.

Après avoir manipulé des oiseaux morts il est obligatoire de se laver les mains, de les assainir et de nettoyer et désinfecter les équipements.

Les équipements utilisés pour l'entreposage et l'enlèvement d'oiseaux morts doivent faire l'objet d'un protocole d'hygiène documenté.

2.3. Gestion des œufs

Les équipements utilisés pour la collecte, la manipulation et le stockage des œufs doivent être propres et maintenus dans de bonnes conditions d'entretien.

Le personnel impliqué dans la manipulation des œufs doit s'abstenir de fumer, de manger ou de boire durant les opérations et dans tous les cas dans les pièces où des œufs sont manipulés ou stockés.

- ***Équipement de collecte des œufs***

Les tapis à œufs, les brosses et autres équipements de manipulation des œufs doivent être

régulièrement nettoyés, idéalement à l'issue de chaque journée de travail. Tout désinfectant utilisé doit être compatible avec la production alimentaire (par exemple, des produits à base de chlore ou de peroxygène de concentration adaptée).

L'extrémité des tapis à œufs doit être équipée de brosses permettant de retirer la poussière générée par le fonctionnement des tapis. Des plateaux de collecte de la poussière doivent être placés sous les brosses afin que celle-ci puisse être récupérée et retirée.

Les tapis à œufs situés entre les bâtiments ou entre les bâtiments et la zone de parking doivent être régulièrement nettoyés et désinfectés. Les substances tombant des tapis doivent être aspirées ou balayées et jetées.

Les plateaux alvéolés (Keyes) ou en plastique doivent être visuellement propres et exempts de fientes, d'œufs cassés et de plumes. Les plateaux alvéolés sales doivent être jetés. Tous les plateaux doivent être stockés dans un environnement propre et sec exempt de contaminants tels que la poussière, les oiseaux sauvages, les rongeurs et les populations d'insectes nuisibles.

- ***Collecte et manipulation des œufs***

Des installations de lavage des mains et de nettoyage destinées au personnel collectant les œufs doivent être facilement disponibles et maintenues en bon état de propreté.

Le personnel doit se laver les mains, les assainir et les sécher avant et après avoir manipulé les œufs. En cas de collecte manuelle des œufs, le personnel doit porter une attention particulière à l'hygiène des mains.

Les œufs doivent être collectés le plus fréquemment possible et disposés dans une salle de stockage fraîche, à température régulée, dès que possible après la collecte.

Quand cela est possible, les œufs doivent être placés dans un nouveau carton ou sur un plateau en plastique désinfecté plutôt que sur des plateaux recyclés en carton.

Les œufs sales, fêlés ou cassés doivent être retirés du système de collecte dès que possible et

manipulés séparément, au même titre que les articles à risque plus élevé décrits ci-dessous.

Idéalement, les œufs qui ne sont pas considérés comme étant de première qualité doivent être collectés et manipulés à la ferme après les œufs de première qualité. Ils doivent être identifiés dès que possible afin d'être aiguillés vers la destination appropriée.

- ***Les œufs issus de troupeaux présentant un résultat positif au test de détection de *Salmonella* et les œufs interdits à la consommation humaine***

Les œufs produits par un troupeau positif (ou suspecté positif) pour un sérotype de *Salmonella* pour lesquels existent des restrictions et ne pouvant être vendus comme des œufs de table doivent être marqués classe B et livrés à un établissement transformant les œufs, approuvé par l'article 4 du Règlement (CE) n° 853/2004 sur le traitement thermique.

Les œufs de cette catégorie ne pourront pénétrer dans le centre de conditionnement que lorsque l'autorité compétente aura donné son accord sur les mesures prises pour éviter toute contamination croisée.

Les œufs cassés, les œufs présentant des résidus et/ou des contaminants au-delà des limites autorisées et les œufs obtenus pendant le délai d'attente lors d'un traitement vétérinaire doivent être collectés séparément pour être éliminés.

3. NETTOYAGE ET DÉSINFECTION⁴

3.1 *Planification prévisionnelle*

Le planning d'enlèvement, de mise en place et d'organisation du nettoyage et de la désinfection doit permettre de durer le plus de temps possible.

Le planning inclura le recrutement contractuel d'ouvriers et permettra de faire en sorte qu'un minimum de nourriture et d'autres fournitures ne subsistent après le détassage.

Une liste des articles nécessitant maintenance, réparation ou remplacement, une fois les bâtiments vides, doit être élaborée.

Toutes les réparations susceptibles de déloger des reliquats de litière ou de la poussière doivent préférablement être réalisées avant le lavage, et, dans tous les cas, avant la désinfection. Si cela n'est pas possible, la zone en travaux doit être nettoyée et redésinfectée.

Le contrôle de la population des rongeurs, des mouches, des poux et des oiseaux sauvages doit être intégré aux tâches routinières. En cas d'infestation de rongeurs, l'appâtage et le piégeage seront nécessaires au cours de la phase d'enlèvement pour réduire leur dispersion dans l'environnement proche et leur retour dans les bâtiments après remise en place.

En cas de présence d'installations de désinfection des chaussures ou de barrière de biosécurité, celles-ci doivent être maintenues aux entrées des bâtiments pendant la procédure de nettoyage et de désinfection. Des installations de décontamination des chaussures propres doivent être mises en place immédiatement après l'achèvement du nettoyage.

3.2 *Enlèvement de l'équipement et nettoyage à sec*

Les oiseaux morts, les déchets et le surplus de nourriture doivent être retirés du site.

Les excédents de nourriture ne doivent pas être retournés au fournisseur ou utilisés par une autre ferme. Si des *Salmonella* Enteritidis ou *Salmonella* Typhimurium ont été détectées dans le troupeau, cette pratique doit dans tous les cas être évitée.

Tous les équipements mobiles doivent être placés sur une aire bétonnée afin d'être nettoyés et désinfectés ou être replacés dans le bâtiment après nettoyage afin d'être désinfectés, afin que les surfaces au sol soient accessibles au traitement. Il convient de prendre garde à ne pas recontaminer les surfaces désinfectées.

Les bâtiments doivent être traités contre les animaux nuisibles immédiatement après le retrait des oiseaux et les mesures de contrôle des rongeurs intensifiées le cas échéant. Les points d'appâtage doivent être retirés juste avant le processus de nettoyage et de désinfection et remplacés dès lors qu'une pause a lieu au cours de l'opération. De nouvelles installations d'appâtage ou des installations désinfectées avec de nouveaux appâts doivent être mises en place à l'issue du processus de désinfection ou de thermo-nébulisation/fumigation.

La poussière doit être retirée des installations hautes ou aspirée de préférence avant le retrait de la litière/du fumier du site.

Les fientes en cage ou sur caillebotis doivent être retirées des fosses et autres zones de stockage pour être enlevés du site. Il est recommandé d'inclure les fosses profondes dans les opérations de nettoyage et de désinfection du bâtiment. Les fientes se trouvant dans la fosse peuvent être utilisées pour absorber l'eau de lavage puis être retirées avant la désinfection du bâtiment.

Les sols doivent être nettoyés proprement afin de retirer toute trace de litière.

Les bâtiments, y compris les passages, les entrepôts de nourriture et d'équipements, les toilettes et autres bâtiments annexes doivent être époussetés ou aspirés, puis balayés et désinfectés. Les surfaces externes et les installations du bâtiment, les entrées et les allées doivent être bien nettoyées.

⁴ Voir procédures de nettoyage et de désinfection en annexe 4.

3.3. Litière/fumier utilisé(e)

La litière/le fumier utilisés doivent être stockés le plus loin possible du poulailler. Des précautions permettant de prévenir la constitution de populations de rongeurs, de mouches et d'oiseaux sauvages à proximité des tas de fumier doivent être prises. Le compostage du fumier/de la litière doit aussi être pratiqué.

Les véhicules transportant de la litière/du fumier doivent être bâchés pour éviter la dissémination du chargement pendant le transport.

Les véhicules et les équipements doivent être nettoyés et désinfectés après avoir été utilisés pour retirer la litière. Ils ne doivent pas être utilisés pour transporter de l'alimentation animale mais si cela est inévitable, par exemple dans les petites exploitations, ils doivent être nettoyés et désinfectés immédiatement après la dépose de la litière, laissés à sécher complètement, puis redésinfectés et séchés avant d'être utilisés pour transporter des aliments pour animaux.

La litière usagée doit être retirée du site rapidement et correctement détruite.

Les rapports de livraison ou d'enlèvement de litière et de fumier doivent être conservés.

3.4. Réseau de distribution d'eau

Les lignes d'eau doivent être nettoyées par soufflage, suivi par une désinfection interne à l'aide d'un stérilisateur d'eau tel qu'un composé de peroxygène. Le réservoir de charge et les plateformes environnantes, les poutres, etc., doivent être parfaitement nettoyés et désinfectés. Les agrégats de chaux sur les abreuvoirs à bol et les abreuvoirs suspendus doivent être retirés à l'aide de produits acides avant la désinfection de toutes les tétines et coupes. Les rebords anti-débordement et les coupes situées sous les tétines dans les cages constituent un danger particulier et doivent être parfaitement nettoyés et séchés avant désinfection ou remplacement. L'eau peut également être acidifiée au cours des deux dernières semaines de ponte / avant enlèvement pour réduire la contamination des oiseaux et des coupes/abreuvoirs.

Les mesures suivantes doivent être prises :

- Drainer le réservoir et vérifier s'il est exempt de débris. Nettoyer selon les besoins ;

- Remplir le réservoir avec le volume d'eau requis pour approvisionner l'ensemble du système d'abreuvoirs et rajouter du désinfectant pour atteindre la dilution indiquée ;

- Faire en sorte que la solution désinfectante remplisse le système d'abreuvoirs. Suivre les instructions du fabricant ;

- Drainer le système et le remplir d'eau fraîche.

3.5. Lavage

Un pré-lavage à l'aide d'une solution détergente/stérilisante appliquée sous pression contribuera à détacher les impuretés adhérentes.

Le nettoyage à la vapeur peut être utile pour nettoyer les équipements à structure complexe tel que les cages. Le nettoyage sous pression doit être utilisé pour l'ossature du bâtiment, les pièces et les équipements annexes, en accordant une attention particulière à la litière logée dans les fissures et les cavités des sols et des parois situées à la hauteur des volailles, des abreuvoirs, mangeoires, tapis à œufs, à déjections/panneaux/grattoirs et sur les surfaces au sol entourant les cages et sous les cages. Il convient d'éviter la recontamination des surfaces lavées par des matériaux soulevés par le lavage à pression.

Les précautions de sécurité doivent être suivies en particulier lors du nettoyage des équipements électriques. Les petites installations qui ne peuvent être lavées peuvent être essuyées à l'aide d'un tissu imbibé... d'untissuimbibé de désinfectant après le nettoyage à sec.

L'intérieur et l'extérieur du bâtiment doivent atteindre un niveau de propreté identique avant la désinfection pour éviter la recontamination.

Après le lavage, il faut laisser sécher les surfaces autant que possible avant la désinfection.

3.6. Désinfection

Le nettoyage des bâtiments et des équipements doit être suivi d'une désinfection à l'aide d'un désinfectant agréé devant être utilisé conformément aux instructions du fournisseur et à la dilution correcte pour *Salmonella* et les bactéries en général.

Des concentrations appropriées doivent être utilisées dans les bâtiments difficiles à nettoyer, non complètement secs ou infectés de manière récurrente.

En général, les désinfectants à base de formaldéhyde sont les plus efficaces en cas de présence de matières organiques résiduelles ou dans les systèmes de cages ; d'autres désinfectants peuvent néanmoins être utilisés, tels que les FGQ, les préparations d'aldéhydes, sur la base des conseils d'un spécialiste. Il convient d'apporter une attention particulière à la sécurité et à la santé des opérateurs.

Toutes les surfaces doivent être vaporisées à saturation de désinfectant et une attention particulière doit être portée aux réservoirs et trémies à aliments, aux abreuvoirs et aux mangeoires, aux coupes et aux mangeoires linéaires, aux cages et aux sols, aux tapis et aux ascenseurs à œufs, aux récupérateurs de déjections, aux grattoirs et tapis, aux conduites de ventilation et aux poutrelles fixées en hauteur, aux plateformes et à la tuyauterie. Les pièces annexes et les zones extérieures entourant les portes et les conduites de ventilation doivent aussi être désinfectées.

Les élevages en plein air doivent être nettoyés et désinfectés selon des normes identiques à celles s'appliquant aux élevages fermés étant donné que le risque le plus élevé de transmission des infections concerne l'intérieur des bâtiments.

En cas d'accumulation de fumier ou d'eau de lavage contaminée dans les environs immédiats du bâtiment, les lieux doivent en être débarrassés et la zone nettoyée. Les rampes en béton et en bois à l'extérieur du bâtiment doivent être incluses dans le processus de désinfection, et une vérification soigneuse de l'activité des rongeurs doit être effectuée à l'aide de postes d'appâtage et de points

d'appâtage (appâtage) protégés.

3.7. Assemblage et vérification des équipements

Les équipements mobiles doivent être réassemblés et replacés dans le bâtiment après avoir été nettoyés et désinfectés.

Il est recommandé d'inclure le plus grand nombre d'équipements possible dans le processus de désinfection de l'intérieur du bâtiment pour éviter la recontamination (par exemple par déjections d'oiseaux sauvages ou par les éclaboussures dues au lavage sous pression, etc.).

Les abreuvoirs et les systèmes d'alimentation doivent rester vides jusqu'à l'issue du processus de thermo-nébulisation/fumigation.

3.8. Contrôle microbiologique des processus de nettoyage et de désinfection

Il est recommandé de prélever des échantillons de détection de *Salmonella* afin de s'assurer que les procédures de nettoyage et de désinfection ont été efficaces. Ces derniers doivent être prélevés après le séchage des surfaces pour éviter des résultats faussement négatifs. Un contrôle approfondi doit être réalisé pour identifier toute recontamination éventuelle par des fèces de rongeurs ou d'insectes.

Les tests bactériologiques permettant de vérifier l'efficacité du nettoyage et de la désinfection sont conseillés dans tous les cas après l'enlèvement du troupeau. Si le résultat du test est positif, le processus de désinfection doit être renouvelé et son efficacité retestée.

Les échantillons doivent être analysés dès que possible après prélèvement, idéalement le même jour. Une méthode sensible d'isolement de *Salmonella* adaptée aux échantillons environnementaux doit être utilisée. Les laboratoires auxquels les échantillons sont envoyés en vue d'être testés doivent idéalement détenir une accréditation relative aux tests réalisés.

Des hygiénogrammes supplémentaires permettant de réaliser le comptage des bactéries entériques

(entérobactéries) peuvent aussi s'avérer utiles pour évaluer l'efficacité du nettoyage et de la désinfection là où *Salmonella* est absente. Si le résultat du test est positif, le processus de désinfection doit être renouvelé et l'efficacité générale du programme de désinfection examinée.

3.9 Mesures spécifiques après la détection de *Salmonella*

Une fois *Salmonella* détectée il est capital d'identifier l'origine de la contamination et d'éviter tout risque de propagation accrue en testant par exemple les rongeurs, les mouches, les équipements et les autres animaux de l'exploitation.

Le nettoyage approfondi, la désinfection et le contrôle des rongeurs, des animaux nuisibles (mouches, poux,...) et des oiseaux sauvages doit faire partie des tâches routinières effectuées au sein d'un élevage avicole. Le programme mis en œuvre doit permettre de réduire (ou idéalement d'éliminer) *Salmonella* de l'environnement, et doit idéalement être mis en place même lorsqu'aucune infection n'a été constatée au cours du cycle de vie du troupeau précédent, étant donné que certaines infections échappent toujours à la détection.

Si la *Salmonella* devient persistante dans un bâtiment, il est recommandé de laisser une marge de temps assez importante après l'enlèvement pour

permettre un nettoyage et une désinfection approfondis, vérifier leur efficacité en réalisant un examen bactériologique et permettre la répétition du processus le cas échéant.

Sur les sites disposant de bâtiments d'âges différents des précautions doivent être prises au cours des processus de nettoyage pour réduire les risques de transmission des infections par l'air, le déplacement de rongeurs et de animaux nuisibles, ou par les eaux résiduaires vers les bâtiments toujours occupés. De même, il convient d'éviter le transfert des infections de volailles plus âgées aux bâtiments ayant été nettoyés et aux volailles récemment mises en place.

Une liste de contrôle détaillant chaque étape du processus de nettoyage et de désinfection est recommandée pour garantir que tous les aspects soient couverts. La conformité totale avec les mesures de biosécurité et d'hygiène par du personnel compétent et/ou par l'exploitant agricole et la direction de la ferme figure parmi leurs objectifs professionnels.

Dans les troupeaux infectés, une stratégie spécifique de contrôle des rongeurs doit être élaborée et des mesures supplémentaires concernant le troupeau suivant doivent être envisagées tel que l'usage de poulettes d'élevages et de poules pondeuses vaccinées, l'acidification des aliments ou le principe d'exclusion compétitive.

II. DÉTASSAGE ET MANUTENTION DES VOLAILLES

1. ATTRAPAGE ET CHARGEMENT DES VOLAILLES

La biosécurité revêt une importance capitale lors de l'attrapage et du chargement des volailles. Tous les efforts doivent être réalisés pour éviter la contamination croisée durant ces opérations.

Les mesures suivantes doivent être prises :

Les activités d'attrapage seront soit réalisées par le personnel de la ferme ou par des contractants externes dotés des compétences adéquates ou disposant d'une expérience suffisante de cette tâche. Un rapport de formation doit être conservé ;

Des vêtements de protection et des chaussures propres et adaptés doivent être portés pour attraper les volailles dans chaque ferme ;

Le personnel impliqué dans l'attrapage et le chargement doit respecter les mesures d'hygiène appropriées avant de se mettre à l'ouvrage (assainir les mains).

Tous les véhicules, caisses et autres équipements utilisés pour attraper et charger les animaux doivent être parfaitement nettoyés et désinfectés avant d'entrer dans la ferme ;

Une zone de chargement propre, nette et gérée hygiéniquement doit être disponible pour le chargement des oiseaux en vue du transport vers l'usine de transformation.

Les équipements souillés et propres doivent être conservés séparément pour éviter la contamination croisée.

Les équipements utilisés pour attraper et charger les animaux doivent être parfaitement nettoyés et désinfectés avant de quitter la ferme ;

Une personne de l'équipe doit être nommée pour diriger l'opération.

2. TRANSPORT DES VOLAILLES

2.1. *Hygiène durant le transport*

Les volailles doivent être transportées par des transporteurs autorisés et détenant une licence correspondante.

Les roues et les passages de roues du camion doivent être désinfectés par pulvérisation au moment d'entrer sur le site et au moment de le quitter. Si des véhicules sont visiblement contaminés par du fumier ils doivent être complètement nettoyés et désinfectés avant de pénétrer dans la ferme. Le plancher et les passages de roues des véhicules peuvent servir de zones de vérification.

Les chauffeurs de camions doivent être adéquatement formés et/ou informés de manière à comprendre l'importance que revêt l'hygiène personnelle et à connaître les moyens par lesquels une infection peut se transmettre par les mains, les vêtements et l'équipement. Ils doivent idéalement porter des vêtements de protection fournis par l'exploitation agricole lorsqu'ils se trouvent sur le site.

Les rapports correspondants et les documents officiels doivent être dûment complétés et accompagner les volailles vers le lieu de destination. Cela est primordial pour conserver la traçabilité tout au long de la chaîne alimentaire.

2.2. *Véhicules*

Les véhicules utilisés pour le transport des volailles doivent avoir été nettoyés et désinfectés. Ils doivent être nettoyés et désinfectés après un voyage dès que cela est raisonnablement possible et avant d'être à nouveau utilisés pour transporter des troupeaux.

Les véhicules utilisés pour l'enlèvement du fumier et de la nourriture durant le processus de nettoyage doivent être nettoyés et désinfectés avant d'être utilisés sur un autre site.

Les véhicules de l'exploitation, les caisses, les chariots et autres équipements utilisés dans l'exploitation d'un élevage avicole ou lors du transport des déchets doivent être nettoyés et désinfectés dans le cadre du programme de routine du site avant la repopulation. Si nécessaire, les autres véhicules utilisés sur le site, y compris le plancher et le coffre des voitures particulières doivent être nettoyés.

ANNEXES

ANNEXE 1 :

a. Archives

Les opérateurs en charge des exploitations dans lesquelles des poules pondeuses sont élevées et où des œufs destinés à la consommation humaine sont produits, conserveront les informations sur les mesures appliquées en vue du contrôle et de la prévention des infections et, en particulier, les mesures destinées à contrôler et à prévenir la présence de la maladie zoonotique *Salmonella*.

Les rapports listés ci-dessous seront en particulier conservés :

- Rapports de visites ;
- Rapports des traitements et prescriptions vétérinaires ;
- Certification de l'origine des poulettes ;
- Résultats des contrôles de *Salmonella* spp sur les poulettes et les poussins âgés d'un jour, deux semaines avant le transfert vers l'habitat de ponte et toutes les 15 semaines durant la saison de ponte au minimum ;
- Certification de l'origine de la nourriture/des matières premières ;

- Résultats du contrôle de la nourriture/des matières premières ;
- Rapports sur la maintenance du système d'assainissement de l'eau (chloration) et/ou sur les contrôles de qualité ;
- Rapports sur l'efficacité du protocole de désinfection ;
- Rapports sur l'efficacité du protocole de contrôle des animaux nuisibles ;
- Rapports sur l'efficacité du protocole de contrôle des rongeurs ;
- Rapports sur les œufs produits et acheminés vers des centres d'emballages destinés à la consommation humaine, à l'industrie alimentaire et non-alimentaire (peuvent être remplacés par des copies de factures et de bons de livraison).
- Rapport de mortalité.

Pour la conservation et la mise à jour de ces rapports, l'opérateur peut être assisté du vétérinaire.

Ces rapports doivent être conservés pendant un minimum de trois ans.

b - Exemple d'entrée dans le registre de visites

Date	Nom du visiteur	Entreprise/adresse	Objectif de la visite	Date du dernier contact avec les volailles/le troupeau	Heure d'arrivée	Heure de départ

c - Exemple de registre des traitements vétérinaires

Date	Identification du cheptel*	Traitement prescrit (substances et dosage)	Méthode d'application (eau, nourriture, injection...)	Durée du traitement	Nom et identification professionnelle du vétérinaire	Signature du vétérinaire

--	--	--	--	--	--	--

* Identification du troupeau : tous les documents et résultats d'analyse doivent se référer à un identifiant de site national unique pouvant être affiché sur la porte du poulailler et devant être porté à la connaissance de tous les opérateurs (couver, fournisseur de nourriture, laboratoire, centre de conditionnement, etc.)

ANNEXE 2 : CONTRÔLE DE *SALMONELLA* - PROCÉDURES D'ÉCHANTILLONNAGE

Une procédure d'échantillonnage peut être formulée avec le concours de votre vétérinaire, parfaitement adaptée à la situation de risque de la ferme et en conformité avec le Plan de contrôle national de *Salmonella* des troupeaux de ponte. Le Plan de contrôle national sera basé sur le Règlement 2160/2003 et le Règlement 1168/2006 ainsi que sur les amendements postérieurs.

Les procédures d'échantillonnage doivent être établies en conformité avec le Plan de contrôle national.

Tout échantillon prélevé en vue de la détection de *Salmonella* doit être déposé dans un récipient ou un sac en plastique stérile avec une poche d'air. Les échantillons doivent être maintenus réfrigérés et envoyés dans les 24 heures suivant le prélèvement au laboratoire et testés dès que possible. Les laboratoires auxquels les échantillons sont envoyés en vue d'être testés doivent être accrédités pour cette activité.

Par ailleurs, en ce qui concerne la santé animale, lorsque des poussins d'un jour ou des poulettes de ponte ont été obtenus d'un autre État membre, l'établissement d'origine doit être officiellement approuvé pour les échanges intracommunautaires et le contrôle en vue de la détection de *Salmonella Gallinarum*, *Pullorum* et *Mycoplasma gallisepticum* conformément à la Directive 90/539/CEE doit avoir été effectué.

Tout pays tiers exportant des poussins d'un jour ou des poulettes de ponte vers l'UE doit faire la preuve de la conformité avec les exigences de la législation de l'UE.

a - Poussins

Les opérateurs sont tenus de prélever des échantillons de test de détection de *Salmonella* sur les poussins livrés par tout couvoir. Il est également conseillé de faire un test de détection de *Salmonella* au moment de l'arrivée des poussins à la ferme.

b - Troupeau d'élevage de volailles

L'échantillonnage et le test sont requis pour les poussins

d'un jour et de deux semaines⁵ avant le transport des poulettes sur leur lieu de ponte (ou avant le début de la ponte).

Les résultats des tests doivent être disponibles dans un délai permettant de prendre des mesures avant que les volailles ne soient transférées dans des fermes de ponte.

Les propriétaires de troupeaux qui achètent des volailles de remplacement sont tenus de s'assurer de leur statut en termes de contrôle de *Salmonelles* et de programme de vaccination (le cas échéant) auprès du fournisseur.

Il est également conseillé de faire un test de détection de *Salmonella* au moment de l'arrivée des poussins à la ferme de ponte.

c - Contrôle pendant la ponte

Le Plan de contrôle national⁶ exige un contrôle toutes les 15 semaines pendant la production, débutant à 22-26 semaines. Ce programme définira également la méthode d'échantillonnage, les laboratoires autorisés à réaliser les tests en vue de la détection de *Salmonella* ainsi que les méthodes analytiques utilisées.

En cas d'échantillon positif, un test de confirmation des matières fécales et de la poussière, des oviductes et des caeca ou des œufs, peut (en anglais « may ») être réalisé par l'autorité compétente.⁷

⁵ Selon le Règlement (CE) 2160/2003.

⁶ Selon le Règlement (CE) 2160/2003.

⁷ Selon le Règlement (CE) 1237/2007.

ANNEXE 3 : CONTRÔLE DE *SALMONELLA* - SOMMAIRE

Point de contrôle	Eviter l'entrée des salmonelles	Contrôler la propagation
Unité	<p>Pour les nouvelles unités : localiser à distance conséquente des autres fermes et décharges</p> <p>Conserver en état de propreté et d'ordre.</p> <p>Clôture de périmètre/panneaux d'information.</p> <p>Parking propre destiné aux véhicules hors site.</p> <p>Fournir des installations de lavage/désinfection/décontamination des chaussures.</p> <p>Nettoyer et désinfecter régulièrement les bâtiments et les zones environnantes, selon un programme d'hygiène spécialement élaboré pour l'unité concernée.</p>	<p>Conserver en état de propreté et d'ordre.</p> <p>Fournir des installations de lavage/désinfection/décontamination des chaussures/vêtements de protection.</p> <p>Nettoyer et désinfecter régulièrement les bâtiments et les zones environnantes, selon un programme d'hygiène spécialement élaboré pour l'unité concernée.</p> <p>Méthode du tout plein/tout vide dans la mesure du possible.</p>
Troupeau de ponte et de préponde	<p>Obtenir des poussins d'un jour des troupeaux d'élevage ou des couvoirs respectant la législation correspondante pour le contrôle de <i>Salmonella Enteritidis</i> et de <i>Salmonella Typhimurium</i>.</p> <p>Introduire un programme de contrôle efficace de <i>Salmonella</i>.</p> <p>Assurer des vides sanitaires entre l'accueil des troupeaux.</p> <p>Vérifier que les poulettes sont originaires d'une source fiable.</p> <p>Assurer la conformité totale avec les protocoles de tests obligatoires prévus par le Plan de contrôle national.</p>	<p>Utiliser des vêtements de protection et/ou des installations de décontamination des chaussures pour chaque bâtiment.</p> <p>Contrôler les oiseaux sauvages et les rongeurs.</p> <p>Barrières de protection.</p> <p>Analyse des résultats positifs avec le vétérinaire.</p> <p>Élaborer et maintenir un plan de contrôle de <i>Salmonella</i> spécifique au site ou à la société.</p>
Personnel	<p>Éduquer, former et informer.</p> <p>Conserver les « vêtements de travail » sur le site et les nettoyer et les désinfecter régulièrement.</p> <p>Fournir des protocoles d'hygiène et</p>	<p>Conserver les « vêtements de travail » sur le site et les nettoyer et les désinfecter régulièrement.</p> <p>Fournir des protocoles d'hygiène et en vérifier le respect.</p>

Point de contrôle	Eviter l'entrée des salmonelles	Contrôler la propagation
	en vérifier le respect. Toilettes et installations de lavage et d'hygiène propres.	Se laver les mains avant et après la manipulation des volailles.
Contrôle des animaux nuisibles	Programme de contrôle efficace. Ordre/éviter les débordements de nourriture.	Vérifier la fiabilité des contrôles et s'adjoindre l'aide d'un spécialiste en cas de besoin. Accroître les contrôles au moment de l'enlèvement
Visiteurs	Limiter l'entrée. Registre des visites. Fournir des vêtements de protection propres.	Fournir des vêtements de protection propres. Informers les visiteurs des règles d'hygiène.
Nourriture	S'assurer que des procédures adéquates sont en place sur les silos pour détecter et contrôler <i>Salmonella</i> . Stockage sûr et propre, éloigné des volailles.	Ne pas réutiliser la nourriture des bâtiments vides.
Litière	Source fiable, non contaminée.	Enlèvement en toute sécurité.
Eau	Alimentation principale ou source testée/chlorée.	Système fermé. Nettoyer et désinfecter le système avant / après chaque troupeau.
Déchets animaux	Enlèvement soigneux de la litière/du fumier.	Nettoyer les débordements de litière/fumier autour des bâtiments après curage et empêcher l'eau de lavage de se déverser dans des bâtiments ou entrepôts adjacents. Enlèvement des volailles mortes en toute sécurité.
Équipement	Ne pas partager l'équipement. Nettoyer et désinfecter régulièrement.	Nettoyer et désinfecter l'équipement lorsque celui-ci a servi dans différents bâtiments de la ferme. Nettoyer et désinfecter régulièrement.
Enlèvement/mise en place	Personnel propre. Véhicules propres. Conteneurs d'animaux propres.	Mettre en place un programme de nettoyage et de désinfection. Prévoir à l'avance.

Point de contrôle	Eviter l'entrée des salmonelles	Contrôler la propagation
		Méthode du tout plein/tout vide.
Vaccination	Consulter votre vétérinaire sur les plannings de vaccination appropriés et les autres méthodes de contrôle de la <i>Salmonella</i> .	

ANNEXE 4 : LISTE DE CONTRÔLE EN VUE DE LA PRÉPARATION D'UN PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION DES UNITÉS DE PONTE OU D'ÉLEVAGE DE VOLAILLES AU MOMENT DU DÉTASSAGE

Préparation

- Noter la date d'enlèvement et préparer un plan ;
- S'assurer de l'efficacité du contrôle des rongeurs ;
- Lister les équipements à réparer et à maintenir et commander des équipements de remplacement ;
- Assurer le nettoyage de l'équipement, la fourniture de désinfectant ;
- S'assurer que le personnel compétent est disponible ;
- S'assurer que d'autres animaux présents dans les bâtiments occupés sur les terrains adjacents ne risquent pas d'être contaminés pendant les opérations de nettoyage ;
- Réduire la fourniture de nourriture ;
- Retirer et entreposer les stocks d'aliments restants de manière à éviter la contamination.

Au moment de l'enlèvement

- Retirer toutes les volailles du bâtiment ;
- Appliquer les mesures de contrôle des insectes, mouches, poux, etc. selon nécessité ;
- Retirer et jeter toutes les carcasses ;
- Retirer les aliments résiduels pour animaux ;
- Vérifier l'efficacité du contrôle des rongeurs/intensifier si nécessaire ;
- Réaliser les réparations des structures du bâtiment si nécessaire.

Nettoyage et lavage

- Retirer le fumier, la litière, la poussière, les déchets, etc. ;
- Retirer les équipements mobiles des bâtiments, les laver et les nettoyer ;
- DANGER - débrancher les appareils électriques si nécessaire ;
- Drainer, nettoyer par soufflage, nettoyer le système d'alimentation d'eau, démonter si nécessaire ;
- Nettoyer scrupuleusement le système d'alimentation, les zones d'alimentation, les vis à grains, les trémies, etc. ;
- Nettoyer les bâtiments annexes, les appareils de ventilation, les zones de stockage, les toilettes, les véhicules de l'exploitation et autres équipements ;
- Nettoyer les poubelles utilisées pour les déchets, les installations de décontamination des chaussures ;

- Nettoyer les équipements utilisés pour l'entreposage et l'enlèvement d'oiseaux morts ;
- Nettoyer le bâtiment, les enclos et autres zones à la pression pour retirer les impuretés restantes ;
- Procéder à un enlèvement sécurisé de tous les déchets ;
- S'assurer que tous les équipements de nettoyage sont propres et désinfectés ;
- Achever les réparations et les opérations de maintenance.

Application de désinfectant

- S'assurer que le bâtiment soit sec ;
- Suivre les instructions du fournisseur ;
- Appliquer les désinfectants homologués, à la dilution correcte (par exemple 2-5 % de formaldéhyde) pour :
 - les structures des bâtiments ;
 - les équipements mobiles et réassemblage ;
 - toutes les zones annexes et communes ;
 - les zones de stockage des aliments pour animaux, les trémies, les puits ;
 - le système de nettoyage par soufflage et les abreuvoirs à l'aide de désinfectant approprié (par exemple un produit à base de peroxygène) ;
 - les équipements utilisés pour l'entreposage et l'enlèvement des oiseaux morts.

Thermo-nébulisation

- Appliquer 30-40 % de solution de formaldéhyde (formol) ou un autre désinfectant adapté à une concentration adaptée à l'usage par pulvérisation à l'aide d'un pulvérisateur thermique afin de re-saturer les surfaces après séchage du désinfectant appliqué par pulvérisation.
- Assurer la conformité totale avec la réglementation de santé et de sécurité.

Avant la repopulation

- Remplacer les appâts destinés aux rongeurs ;
- Vérifier qu'aucune zone n'a été oubliée et que l'équipement fonctionne ;
- S'assurer qu'il n'existe aucun potentiel de contamination de la litière, de la nourriture ou du stock de remplacement à l'entrée de la ferme.

ANNEXE 5 : LISTE DE CONTRÔLE DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE DANS LES ÉLEVAGES DE VOLAILLES ET LES TROUPEAUX DE PONTE

I	À LA FERME	
1	MESURES DE GESTION DES RISQUES	
1.1.	EMPLACEMENT DE LA FERME	
	La ferme est-elle située dans une zone éloignée des autres troupeaux et des sources de contamination ?	
1.2.	SITE D'ÉLEVAGE DE VOLAILLES	
	Existe-t-il un plan du site ?	
	Le périmètre du site est-il clairement indiqué ?	
	Le parking destiné aux visiteurs est-il facile à nettoyer et à entretenir ?	
	Les allées de la ferme sont-elles maintenues en bon état de propreté ?	
	Le site est-il maintenu en bon état d'ordre et de propreté ?	
1.3.	BÂTIMENTS	
	La zone entourant les bâtiments est-elle conçue de manière à éviter la stagnation d'eau et est-elle exempte de végétation ?	
	Les bâtiments sont-ils construits de manière solide et peuvent-ils être nettoyés facilement ?	
	L'accès aux oiseaux sauvages, rongeurs, scarabées, animaux nuisibles, animaux sauvages est-il entravé ?	
	Les points d'entrée sont-ils maintenus fermés et verrouillés ?	
	Existe-t-il une possibilité de se laver et/ou d'assainir les mains et de revêtir une combinaison et des bottes à l'entrée/sortie des poulaillers ?	
	La pièce annexe est-elle construite et maintenue selon les mêmes normes que le poulailler ?	
1.4.	ÉQUIPEMENT	
	L'équipement est-il nettoyé et désinfecté ?	
	Le système de ventilation est-il maintenu en bonne condition d'entretien afin de réduire l'accumulation de poussière dans l'atmosphère et à la surface des équipements ?	

	Les systèmes d'alimentation sont-ils en bonne condition d'entretien afin de réduire les débordements ?	
	Les systèmes de collecte des œufs sont-ils maintenus en bonne condition d'entretien pour éviter de casser les œufs ?	
1.5.	ANIMAUX NUISIBLES, ANIMAUX SAUVAGES ET CONTRÔLE DES INSECTES	
	Les bâtiments sont-ils conçus de manière à ce que les oiseaux sauvages, les rongeurs, les animaux sauvages ne puissent y pénétrer ?	
	Un programme de contrôle des animaux nuisibles planifié est-il en place ?	
	Le programme de contrôle des animaux nuisibles est-il régulièrement contrôlé ?	
	Des rapports stipulant l'usage des produits chimiques utilisés sont-ils conservés ?	
	Le responsable en charge du contrôle des nuisibles dispose-t-il d'une formation adéquate ?	
1.6.	ANIMAUX DOMESTIQUES SUR LE SITE	
	Les animaux domestiques et autres animaux sont-ils tenus à l'écart des poulaillers et des bâtiments d'exploitation ?	
1.7	NOURRITURE	
	Le système d'alimentation fonctionne-t-il selon les codes ou les guides de bonnes pratiques pertinents ?	
	Le système d'alimentation permet-il de détecter la <i>Salmonella</i> et les résultats de détection de <i>Salmonella</i> sont-ils fournis sur demande ?	
	Le transport de la nourriture est-il réalisé par des véhicules dédiés à cette tâche ?	
	Existe-t-il un programme d'hygiène bien documenté pour les véhicules transportant la nourriture ?	
	Des échantillons des aliments livrés sont-ils collectés et conservés pendant 12 semaines ?	
	La nourriture est-elle stockée dans des silos de stockages fermés ou dans des puits ou des sacs scellés ?	
	Les zones de stockage sont-elles visiblement exemptes d'oiseaux et de rongeurs ?	
	Les débordements de nourriture et les résidus sont-ils nettoyés et évacués ?	
	Les silos de stockage, les vis à grains, les puits et les chaînes de distribution d'aliments sont-ils régulièrement nettoyés ?	
1.8.	EAU	
	L'eau de boisson provient-elle du réseau municipal ou d'une autre source régulièrement testée bactériologiquement ?	

	Le système de fourniture d'eau est-il encastré et hygiéniquement géré ?	
	Un programme de nettoyage du réseau de distribution d'eau a-t-il été mis en place ?	
	Les fuites sont-elles contrôlées ?	

1.9	FOURNITURE DE LA LITIÈRE ET ENLÈVEMENT	
	La litière provient-elle d'un fournisseur fiable non contaminé ?	
	La litière est-elle toujours stockée sur des palettes et recouverte à l'aide d'une protection imperméable propre contre les oiseaux et les animaux nuisibles ?	
	Les bottes endommagées sont-elles retirées du site de manière appropriée ?	
	La litière usagée est-elle retirée et évacuée de manière appropriée ?	
1.10	PRODUITS VÉTÉRINAIRES	
	Les additifs alimentaires et les traitements vétérinaires utilisés sont-ils autorisés par la législation nationale ou celle de l'UE ?	
	L'usage des médicaments vétérinaires est-il documenté dans les ouvrages médicaux ?	
	Les médicaments vétérinaires sont-ils stockés dans un local éloigné des animaux et des personnes non autorisées ?	
	Les conteneurs, les emballages, etc. sont ils enlevés de manière appropriée ?	
1.11	CONSERVATION DES DOCUMENTS	
	Conservez-vous les documents suivants pendant une période de trois ans :	
	Rapports de visites ?	
	Rapports des traitements et prescriptions vétérinaires ?	
	Certification d'origine des poulettes ?	
	Résultats des contrôles de <i>Salmonella</i> spp sur les poulettes et les poussins âgés de deux jours, de deux semaines avant le transfert vers l'habitat de ponte et toutes les 15 semaines durant la période de ponte au minimum ?	
	Certification d'origine de la nourriture/des matières premières ?	
	Résultats du contrôle de la nourriture/des matières premières ?	
	Rapports sur la maintenance du système d'assainissement de l'eau (chloration) et/ou sur les contrôles de qualité stipulés dans les protocoles définis ?	
	Rapports sur l'efficacité du protocole de désinfection ?	
	Rapports sur l'efficacité du protocole de contrôle des nuisibles ?	
	Rapports sur l'efficacité du protocole de contrôle des rongeurs ?	
	Rapports sur les œufs produits et acheminés vers des centres d'emballage destinés à la consommation humaine, à l'industrie alimentaire et non-alimentaire (peuvent être remplacés par des copies de factures et de bons de livraison) ?	
	Rapport de mortalité ?	

1.12	HYGIÈNE DE ROUTINE ET ÉLEVAGE	
	Existe-t-il un guide des procédures opératoires contenant une liste de contrôle des tâches d'hygiène de routine et d'élevage ?	
	La formation et la conformité avec le programme d'hygiène et de contrôle des parasites sont-elles régulièrement contrôlées par la direction ?	
2	GESTION	
2.1	PERSONNEL ET VISITEURS	
	Existe-t-il une barrière de biosécurité ou une installation de décontamination des chaussures à l'entrée du(des) poulailler(s) ? Existe-t-il une frontière physique claire entre les zones propres et souillées ?	
	Le personnel bénéficie-t-il d'une formation en biosécurité et en mesures d'hygiène ?	
	Des vêtements de protection et des chaussures propres sont-ils fournis au personnel et aux visiteurs ?	
	Les installations de décontamination utilisant des désinfectants approuvés et efficaces sont-elles utilisées ?	
	Les installations de lavage des mains et les toilettes sont-elles équipées de lavabos et de savon et/ou d'installations d'assainissement et de séchage ?	
	L'ensemble du personnel et les visiteurs se lavent-ils, s'assainissent-ils et se sèchent-ils les mains avant d'entrer et de sortir du poulailler ?	
	Existe-t-il un registre concernant les visiteurs permettant de noter la date d'arrivée/de départ, le nom, la société, l'objectif et la date du dernier contact avec les volailles ?	
	Les véhicules des visiteurs sont-ils désinfectés par pulvérisation ?	
	Les équipements sont-ils utilisés pour l'entreposage et l'enlèvement d'oiseaux morts selon un protocole d'hygiène documenté ?	
2.2	GESTION DU TROUPEAU	
	D'autres volailles sont-elles logées sur le site ?	
	Les poussins âgés d'un jour sont-ils obtenus par le biais de troupeaux de reproduction et de couvoirs en conformité avec la législation correspondante sur le contrôle de <i>Salmonella</i> et des autres maladies contagieuses de la volaille ?	
	Le site d'élevage est-il géré selon la méthode du tout plein/tout vide ?	
	Les troupeaux sont-ils contrôlés quotidiennement ?	
	Les oiseaux morts ou ayant été euthanasiés sont-ils retirés et placés dans un conteneur étanche et résistant aux animaux nuisibles ?	
	Les carcasses sont-elles enlevées selon le Règlement (CE) 1774/2002 et la législation nationale ?	

	Les locaux/installations de stockage d'oiseaux morts sont-ils/elles régulièrement nettoyé(e)s et désinfecté(e)s ?	
	Les équipements sont-ils désinfectés et les mains assainies après manipulation d'oiseaux morts ?	
	L'accès au site est-il interdit aux véhicules en charge de l'enlèvement des oiseaux morts ?	
2.3	GESTION DES ŒUFS	
	Les tapis à œufs, les brosses et autres équipements de manipulation des œufs sont-ils régulièrement nettoyés ?	
	Les plateaux sont-ils exempts de matières fécales, d'œufs cassés et de plumes ?	
	Les œufs sont-ils collectés et disposés dans une pièce de stockage réfrigérée le plus fréquemment possible ?	
	Les œufs sales, fêlés ou cassés sont-ils retirés du système de collecte dès que possible et manipulés séparément ?	
	Les œufs produits par un troupeau positif (ou suspecté positif) par un sérotype de <i>salmonelles</i> pour lesquels existent des restrictions et ne pouvant être vendus comme des œufs de table sont-ils livrés en vue de subir un traitement thermique ?	
3	NETTOYAGE ET DÉSINFECTION	
3.1	PLANIFICATION PRÉVISIONNELLE	
	Existe-t-il un plan de détassage, de restockage et d'organisation du nettoyage et de la désinfection ?	
	Une liste des articles nécessitant la maintenance, la réparation ou le remplacement a-t-elle été élaborée ?	
	Un plan de contrôle de la population des rongeurs, des mouches et des oiseaux sauvages a-t-il été élaboré ?	
	Un plan a-t-il été élaboré pour la maintenance des installations de décontamination des chaussures/barrières de biosécurité ?	
3.2	ENLÈVEMENT DES ÉQUIPEMENTS ET NETTOYAGE À SEC	
	Les oiseaux morts, les déchets et le surplus de nourriture ont-ils été retirés du site ?	
	Les bâtiments sont-ils traités contre les parasites immédiatement après le retrait des oiseaux ?	
3.3	LITIÈRE/FUMIER USAGÉ(E)	
	Toute la litière est-elle enlevée de manière appropriée ?	
	Les véhicules et les équipements sont-ils nettoyés et désinfectés après avoir été utilisés pour l'enlèvement de la litière ?	

3.4	RÉSEAU DE DISTRIBUTION D'EAU	
	Les lignes d'eau, le réservoir de charge et les plateformes environnantes, les poutres, etc., ont-ils été parfaitement nettoyés et désinfectés ?	
	Le système de distribution d'eau est-il assaini ?	
3.5	LAVAGE	
	Toutes les surfaces, prises d'eau, abreuvoirs et autres équipements y compris les bâtiments annexes ont-ils été assainis ?	
3.6	DÉSINFECTION	
	Toutes les surfaces ont-elles été vaporisées consciencieusement jusqu'à saturation à l'aide de désinfectant ?	
	Les pièces annexes et les zones extérieures entourant les portes et les conduites de ventilation ont-elles aussi été désinfectées ?	
	La désinfection couvre-t-elle aussi le système d'alimentation ?	
	Est-il exclusivement fait usage de désinfectants homologués et utilisés à la concentration préconisée par le fabricant ?	
	L'équipement désinfecté est-il déplacé vers un bâtiment propre avant la désinfection du bâtiment ?	
	La désinfection permet-elle d'obtenir un mouillage approfondi ?	
	Les désinfectants sont-ils utilisés selon les instructions (surfaces, apex, murs)	
	Les portes sont-elles fermées après la désinfection et les installations de décontamination des chaussures placées aux entrées ?	
	Les insecticides sont-ils utilisés après la désinfection en cas de détection d'un problème ?	
	Les animaux nuisibles, les mouches et autres insectes sont-ils adéquatement contrôlés ?	
3.7	ASSEMBLAGE ET VÉRIFICATION DES ÉQUIPEMENTS	
	Les mangeoires et les abreuvoirs restent-ils vides jusqu'à la fin de l'opération de désinfection ?	
3.8	SURVEILLANCE MICROBIOLOGIQUE DES PROCESSUS DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION	
	Le site est-il soumis à un échantillonnage en bonne et due forme à l'issue des processus de nettoyage et de désinfection ?	
3.9	MESURES SPÉCIFIQUES APRÈS LA DÉTECTION DE <i>SALMONELLA</i>	
	Le site est-il consciencieusement nettoyé et désinfecté après avoir abrité un troupeau infecté par	

	<i>Salmonella</i> ?	
	L'efficacité du nettoyage et de la désinfection est-elle contrôlée par un examen bactériologique ?	
	L'origine de l'infection est-elle identifiée ?	
II	DÉTASSAGE ET MANUTENTION DES VOLAILLES	
1	ATTRAPAGE ET CHARGEMENT DES VOLAILLES	
	La zone de chargement est-elle nette, propre et hygiéniquement gérée ?	
	Les équipements souillés et propres sont-ils conservés séparément pour éviter la contamination croisée ?	
	Le personnel en charge de l'attrapage et du chargement dispose-t-il d'une formation adaptée et les rapports de formation ont-ils été conservés ?	
	Tous les véhicules, caisses et autres équipements utilisés pour attraper et charger les animaux ont-ils été parfaitement nettoyés et désinfectés avant d'entrer sur le site ?	
	Y-a-t'il du désinfectant en stock ?	
	Le personnel impliqué dans l'attrapage et le chargement a-t-il respecté les mesures d'hygiène appropriées avant de se mettre à l'ouvrage (assainissement des mains) ?	
	Est-il assuré que les animaux présents dans les bâtiments occupés sur les terrains adjacents ne risquent pas d'être contaminés pendant les opérations de nettoyage ?	
	Le port de vêtements propres et les autres mesures de biosécurité (2.1) sont-ils respectés ?	
	La fourniture de nourriture a-t-elle été réduite ?	
	Les stocks de grains restants ont-ils été retirés et stockés de manière à éviter la contamination ?	
	Les équipements utilisés pour attraper et charger les animaux ont-ils été parfaitement nettoyés et désinfectés avant de quitter la ferme ?	
2	TRANSPORT DES VOLAILLES	
2.1	HYGIÈNE DURANT LE TRANSPORT	
	Les volailles sont-elles transportées par des transporteurs agréés et disposant d'une licence correspondante ?	
	Les caisses et conteneurs de transport ont-ils été nettoyés et désinfectés avant l'attrapage et le chargement ?	
	Les conducteurs de camions ont-ils obtenu des informations de base sur l'hygiène personnelle et ont-ils été rendus attentifs à l'importance de la limitation de la propagation de l'infection par les mains ?	
2.2	VÉHICULES	

	Les véhicules sont-ils nettoyés et désinfectés avant d'être à nouveau utilisés pour transporter des animaux ?	
Annexe 2	CONTRÔLE DE SALMONELLA	
	PROCÉDURES D'ÉCHANTILLONNAGE	
	La procédure d'échantillonnage est-elle adaptée à la situation de risque existant dans la ferme ?	
	La législation nationale et de l'UE sur la présence de <i>Salmonella</i> est-elle respectée ?	
	Les échantillons prélevés sont-ils déposés dans un récipient ou dans un sac en plastique stérile avec poche d'air ?	
	Les échantillons prélevés sont-ils conservés dans un endroit réfrigéré, envoyés dans les 24 heures suivant le prélèvement au laboratoire et testés dès que possible ?	
	ÉCHANTILLONNAGE DE POUSSINS D'UN JOUR - OBLIGATOIRE	
	Des échantillons de tous les poussins d'un jour sont-ils fournis par le couvoir dont ils sont originaires ?	
	ÉCHANTILLONNAGE EN COURS DE PÉRIODE DE PREPONTE	
	Les oiseaux subissent-ils un échantillonnage deux semaines avant leur transfert dans le poulailler de ponte (ou avant de commencer à pondre) ?	
	SURVEILLANCE PENDANT LA PONTE	
	Les oiseaux subissent-ils un échantillonnage toutes les 15 semaines à l'âge de 22-26 semaines ?	

E U W E P

Second Floor
89 Charterhouse Street
LONDRES EC1M 6HR
Royaume-Uni

Tél. : 00 44 20 7608 3760

Télécopie : 00 44 20 7608 3860

<http://www.euwep.info>

copa  **cogeca**

european farmers

european agri-cooperatives

Rue de Trèves, 61
1040 BRUXELLES
BELGIQUE

Tél. : 00 32 (0)2 287 27 11

Télécopie : 00 32 (0)2 287 27 00

www.copa-cogeca.eu