

| | | |
|------------------|------------------------------|---|
| ANNEXE IX | Intitulé de la mesure | Nettoyage et désinfection des véhicules de transport |
| | Scénarios | Tous les scénarios |
| | Pilote | DDecPP et SRAL (coordination) |
| | En lien avec | Professionnels de la filière |
| | Phases | Toutes les phases |
| | Zones concernées | Toutes les zones y compris la zone indemne |
| | Cette fiche concerne | Les transporteurs de suidés vivants, de carcasses en peau de suidés sauvages ou de viandes ¹ issues de suidés, soumis à des mesures de restriction de police sanitaire vis-à-vis de la peste porcine africaine et transitant par un établissement du secteur alimentaire |

1. OBJECTIFS DE LA MESURE

Afin de prévenir le risque de propagation de la peste porcine africaine (PPA), il est essentiel que les opérations de nettoyage et de désinfection (N/D) soient réalisées de manière efficace et supervisées par la direction départementale en charge de la protection des populations (DDecPP). En effet, la transmission de la PPA peut notamment être associée aux déplacements de matériels, personnes, véhicules, animaux ou viandes contaminés. La mise en place de mesures visant à éviter la propagation *via* les véhicules de transport des animaux vivants ou des venaisons² ou des viandes est donc fondamentale.

Cette fiche précise les exigences générales en ce qui concerne le N/D des véhicules transportant des animaux ou des denrées alimentaires soumis à des mesures de restriction vis-à-vis de la PPA. Cette fiche ne peut prétendre à l'exhaustivité et répondre dans le détail à la diversité des situations locales. Ces mesures doivent être adaptées et si besoin renforcées.

En cas de nécessité, des mesures portant sur la désinsectisation ou la dératisation des moyens de transport doivent être entreprises.

Cette fiche ne s'applique pas aux transporteurs d'animaux vivants non déchargés à l'abattoir.

Cette fiche rappelle également les modalités de supervision par les services vétérinaires d'inspection (SVI).

La DDecPP peut exiger toute mesure supplémentaire afin de limiter les risques de contamination et de diffusion de la maladie.

2. CONDITIONS DE DÉCLENCHEMENT ET DE LEVÉE DE MESURE

Les transporteurs doivent mettre en place des mesures de biosécurité strictes comprenant un **N/D adaptés** de leur véhicule et équipement en cas de transport :

- de suidés détenus provenant d'une zone réglementée vis-à-vis de la PPA à l'exception de la zone réglementée I (ZRI) et de la zone réglementée supplémentaire attenante à la zone infectée (ZRSI) ;

¹ Pour la présente fiche, on considère comme « viande » les viandes fraîches au sens des points 1.1 et 1.10 de l'annexe I du [règlement \(CE\) n°853/2004 du Parlement et du Conseil du 29 avril 2004](#), y compris le sang, les viandes hachées au sens du point 1.13, les préparations de viandes au sens du point 1.15, les produits à base de viandes au sens du point 7.1 et les viandes séparées mécaniquement ou VSM au sens du point 1.14. Les produits contenant des viandes sont également inclus dans cette définition.

² « Venaison » : on entend par venaison les carcasses en poils/plumes de gibier sauvage.

- de venaisons de suidés sauvages provenant d'une zone réglementée vis-à-vis de la PPA ;
- de viandes issues des suidés si ces dernières :
 - disposent d'une marque spéciale « ovale barrée », « carrée » ou « ovale diagonales parallèles » ;
 - sont transportées sans conditionnement³ ni emballage⁴ ;
 - n'ont pas fait l'objet d'un traitement d'atténuation vis-à-vis de la PPA⁵.

Les attendus en ce qui concerne les règles de fonctionnement et de biosécurité suivant le secteur d'activité sont décrites dans des fiches spécifiques⁶.

Ces dispositions peuvent être étendues à d'autres véhicules et équipements de transport si les mesures nécessaires ne sont pas mises en œuvre pour éviter les risques de propagation du virus (exemples : risques de projection, stations de lavage non nettoyées et non désinfectées).

3. ENTITÉS EN CHARGE DE LA MISE EN ŒUVRE

Agents DDecPP, service régional de l'alimentation (SRAL), exploitants du secteur alimentaire, transporteurs, direction générale de l'alimentation (DGAL).

4. MODE OPÉRATOIRE

Les dispositions décrites dans la présente fiche vis-à-vis de la PPA sont obligatoires pour les transports d'animaux ou de produits cités dans la partie [« 2. Conditions de déclenchement et levée de mesure »](#) de la présente fiche. Pour les autres types de transport de venaisons ou de viandes issues de suidés provenant de zone réglementée, ces prescriptions sont recommandées.

1 – Obligations des transporteurs :

Les transporteurs des suidés vivants ou des denrées alimentaires énumérés dans la [partie « 2. Conditions de déclenchement et levée de mesure »](#) de la présente fiche doivent garantir :

- la conception, la construction et l'utilisation des moyens et équipements de transport des animaux et des denrées alimentaires de manière à pouvoir être nettoyés et désinfectés ;
- le respect du plan de circulation et des zones de stationnement définis et transmis par le responsable de la station de nettoyage et de désinfection ;
- un nettoyage et une désinfection systématiques et complets (intérieurs et extérieurs y compris les roues et bas de caisse), dans les plus brefs délais, de chaque véhicule et équipements de transport⁷ après chaque déchargement final dans un établissement du secteur alimentaire. Le nettoyage et la désinfection sont réalisés dans les sites suivants :

³ Conditionnement : l'action de placer une denrée alimentaire dans une enveloppe ou dans un contenant en contact direct avec la denrée concernée (article 2 du [règlement \(CE\) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004](#)).

⁴ Emballage : l'action de placer une ou plusieurs denrées alimentaires conditionnées dans un deuxième contenant ; le contenant lui-même (article 2 du [règlement \(CE\) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004](#)).

⁵ Cf. [fiche : traitements d'atténuation](#).

⁶ Cf. [fiche : mesures de fonctionnement et de biosécurité dans les abattoirs et dans les établissements de traitement du gibier sauvage](#), [fiche : mesures de fonctionnement et de biosécurité dans les établissements du secteur alimentaire \(hors abattoir et établissement de traitement du gibier sauvage\)](#).

⁷ Les obligations pour les transporteurs en ce qui concerne les équipements de transport ne sont exigées que si ces équipements de transport sont sous la responsabilité du transporteur ou de la société de transport.

| | Transport d'animaux vivants | Transport de venaisons | Autres transports de denrées alimentaires |
|---|--|---|--|
| Abattoir | Obligatoire : sur le site de déchargement des animaux ou dans la station de lavage désignée par l'abattoir conformément à l' arrêté du 18 décembre 2009 . |  | Autorisé dans les abattoirs disposant de stations de lavage non utilisées pour le nettoyage et la désinfection des véhicules et équipements de transport des animaux. |
| Etablissement de traitement du gibier (ETG) |  | Circuit long⁸ : obligatoire s'il s'agit du site de déchargement des venaisons. En l'absence de station de lavage, l'ETG doit désigner une station de lavage répondant aux dispositions de la présente fiche et le cas échéant situé dans la zone réglementée concernée ⁹ . Circuits courts¹⁰ : autorisé si site de lavage situé aussi près que possible du lieu de déchargement et le cas échéant dans la zone réglementée concernée ⁹ . | Autorisé : dans les ETG disposant de stations de lavage non utilisées pour le nettoyage et la désinfection des véhicules et équipements de transport des venaisons. |
| Aire de lavage conforme aux attendus de la présente fiche | | Circuits courts : autorisé si le site de lavage est situé aussi près que possible du lieu de déchargement et le cas échéant dans la zone réglementée concernée ⁹ . | Situé aussi près que possible du lieu de déchargement. |

- le respect des procédures de nettoyage et de désinfection qui lui sont transmises lorsque les opérations de nettoyage et de désinfection sont réalisées par le transporteur ;
- un séchage obligatoire des véhicules de transport après la réalisation du nettoyage et de la désinfection et avant tout nouveau chargement d'animaux ou de viandes. Dans le cas où le véhicule a transporté des venaisons de suidés sauvages provenant de zone réglementée n'ayant pas fait l'objet d'analyses vis-à-vis de la PPA, un nouveau transport ne peut être autorisé dans ce véhicule que **48h après la fin des opérations de nettoyage et de désinfection (surfaces sèches)**.

Le transporteur est responsable de la programmation, de la traçabilité des opérations de nettoyage et de désinfection et de la réalisation effective des opérations de nettoyage et de désinfection lorsque ces dernières ne sont pas réalisées par l'exploitant de la station de lavage.

Afin de s'assurer de l'efficacité du nettoyage et de la désinfection, le **transporteur met en place un contrôle visuel** des opérations de nettoyage sur le véhicule et les équipements et cela même s'il ne réalise pas lui-même les opérations de nettoyage. Le contrôle visuel des opérations de nettoyage est une étape essentielle qui vise à s'assurer que le véhicule et les équipements de transport sont aptes à être efficacement désinfectés. Les contrôles visuels sont réalisés **après chaque nettoyage et avant chaque désinfection pour vérifier l'absence de souillures sur les surfaces nettoyées**. Le protocole de

⁸ Circuit long : la cession de carcasses de gibier en peau à un établissement de traitement du gibier agréé

⁹ La station de lavage doit être située dans la zone réglementée du lieu de prélèvement des animaux s'il s'agit du transport de :

- venaisons provenant de zone réglementée II ou III ;

- venaisons provenant de zone réglementée I dont le résultat aux analyses PPA n'est pas connu au moment du transport.

¹⁰ « Circuits courts » : la commercialisation ou la distribution à titre onéreux ou gratuit de carcasses de gibier en peau par le chasseur ou le premier détenteur directement au consommateur final, à un repas de chasse ou associatif ou à un commerce de détail local cédant directement cette viande au consommateur final.

contrôle visuel est réalisé par le transporteur sur plusieurs points du véhicule et des contenants de transport. Il est recommandé que ce contrôle soit effectué par un frottement des surfaces nettoyées au moyen d'un papier absorbant de couleur claire permettant de vérifier l'absence de souillures organiques. Chaque contrôle visuel est enregistré (date, lieu, résultats, mesures correctives éventuelles, suites) et conservé dans le véhicule. Quelle que soit l'entité juridique gestionnaire de la station de nettoyage et de désinfection, il appartient au transporteur de réaliser (ou de faire réaliser) un contrôle visuel du nettoyage sur chaque véhicule.

Une copie ou tout autre enregistrement attestant la réalisation et le contrôle du nettoyage et de la désinfection doit être conservé par le transporteur et doit pouvoir être présenté à tout contrôle des agents des DDecPP.

En cas de résultat non conforme, le transporteur alerte le responsable de l'installation qui doit procéder à des actions correctives immédiates.

2 – Obligations des exploitants des sites de lavage :

Point d'attention : les exploitants du secteur alimentaire qui ont désigné une station de lavage implantée hors de l'enceinte de leur établissement pour assurer le nettoyage et la désinfection des véhicules et équipements de transport, doivent s'assurer du respect des obligations détaillées dans la présente partie par l'exploitant de la station de lavage *via* par exemple la mise en place d'un cahier des charges ou de contrôles de vérification réguliers. Ces dispositions doivent être détaillées dans le dossier de demande d'agrément zoosanitaire MCA de l'exploitant du secteur alimentaire ou dans les procédures communiquées à la DDecPP pour autoriser les mouvements.

Les exploitants des sites de lavage sont responsables de l'efficacité des procédures de nettoyage et de désinfection appliquées et de la mise à disposition de matériels, d'équipements, d'eau et de produits lessiviels en quantité suffisante permettant la bonne réalisation des opérations de nettoyage et de désinfection quelles que soient la saison ou l'heure de la journée. Notamment, la station de lavage doit être conçue, construite et utilisée de manière à pouvoir être nettoyée et désinfectée sans risque de diffusion du virus et de dimension suffisante pour accueillir les véhicules et les équipements sans risque de projection.

À ce titre ils doivent avoir rédigé des procédures pour le nettoyage et la désinfection des véhicules et équipements de transport et s'assurer de leur efficacité. La procédure concernant le nettoyage et la désinfection des véhicules et des équipements de transport doit notamment préciser :

- Les modalités de **récupération, de stockage et d'élimination des sous-produits animaux ou des déchets** contenus dans les véhicules ou issus du nettoyage et de la désinfection de l'aire de lavage sans risque de contamination de l'environnement ;
- Le choix des **produits biocides efficaces** contre le virus de la PPA. Ces produits doivent être disponibles sur le site de lavage ;
- Les modalités d'utilisation du matériel de nettoyage et de désinfection (exemples : étapes, température, concentration, temps d'action du produit avant rinçage) ;
- Les **contrôles** mis en place afin de s'assurer de l'**efficacité de la procédure** ;
- Les documents d'enregistrement associés et notamment la mise en place d'un **registre d'identification** des véhicules ayant transporté des animaux et des produits énumérés dans la [partie « 2. Conditions de déclenchement et levée de mesure »](#) de la présente fiche et ayant transité par la station de lavage. Ce registre comprend *a minima* :

- l'identification et le numéro de téléphone du transporteur ;
- l'immatriculation du véhicule ;
- les dates et heures d'arrivée, du nettoyage et de la désinfection et du départ des véhicules.
- Le **plan d'entretien et de maintenance** des équipements de nettoyage et de désinfection (fréquence des approvisionnements en produit désinfectant, lutte contre le gel des canalisations...);
- Le **plan d'autocontrôle** du bon fonctionnement de la station de lavage (éclairage suffisant pour les lavages de nuit, longueur des tuyaux adaptée, contrôle de la pression et de la température de l'eau, dimension de la station adaptée aux véhicules, disponibilité du matériel, des produits et des équipements de protection individuelle, contrôle de l'intégrité des tuyaux et de la bonne évacuation des effluents de lavage qui ne doivent pas être réutilisés mais évacués vers une station d'épuration, propreté de la station de lavage...);
- Les mesures permettant de garantir que l'**eau utilisée** pour les opérations de nettoyage des véhicules et des équipements de transport est envoyée vers une station de traitement. L'objectif est d'éviter la stagnation des eaux usées et leur ruissellement en dehors de l'aire de lavage. En particulier, pour les abattoirs, l'inspecteur en charge des installations classées doit être informé afin de prendre, si besoin, les mesures relatives au respect des exigences réglementaires environnementales ;
- Les mesures mises en place visant à assurer un **N/D efficaces contre la PPA de la station de lavage** après passage des derniers véhicules ou équipements de transport susceptibles de présenter un risque de propagation de la maladie et avant prise en charge de nouveaux véhicules ou équipements de transport d'animaux ou de produits ;
- Les **mesures correctives** mises en place en cas de non-conformité observées (retours des transporteurs ou lors des autocontrôles réalisés).

Au-delà des conditions d'installation, d'équipement de fonctionnement de la station de lavage, les exploitants de la station de lavage doivent notamment préciser :

- Les **conditions de circulation** et de **stationnement** des véhicules dans l'enceinte de l'établissement de manière à éviter les risques de contamination croisée ;
- Les mesures de **désinfection des roues et des bas de caisses** des véhicules aux entrées et aux sorties de l'établissement pour les abattoirs, les établissements de traitement du gibier sauvage ou les stations de lavage accueillant des véhicules de transport de suidés ou de venaisons provenant de zone réglementée ;
- Les **mesures de sécurisation des sites** vis-à-vis des animaux nuisibles (exemple : sangliers) et afin de garantir l'absence de sortie de véhicules d'animaux vivants ou de venaisons sans nettoyage et désinfection efficaces au sein de la station de lavage. Ces mesures sont mises en place *a minima* dans les abattoirs, dans les établissements de traitement du gibier sauvage et dans les sites de lavage désignés par ces mêmes établissements ;
- Les modalités d'**information des procédures aux transporteurs** (exemples : plan de circulation, procédure de nettoyage et de désinfection, système d'enregistrement des non-conformités observées par les transporteurs) ;
- La mise à disposition, si besoin, d'**installations**, de **matériels** et d'**équipements de protection individuelle** pour les chauffeurs leur permettant de nettoyer et de désinfecter leurs bottes et leur matériel de travail, de changer de tenue, de se laver les mains et d'assurer le nettoyage et la désinfection des véhicules et des équipements.

Les exploitants des établissements agréés MCA, disposant d'une station de lavage conforme aux dispositions ci-dessus mentionnées et acceptant de recevoir des véhicules et équipements de transport de denrées alimentaires extérieurs à leur entreprise pour nettoyage et désinfection, peuvent demander la publication des coordonnées de leur station de lavage sur le site internet du ministère chargé de l'agriculture.

3 – Contrôles officiels

Afin de s'assurer de la mise en place effective des mesures énoncées ci-dessus, deux types d'inspection peuvent être réalisées :

- Inspection des véhicules et équipements de transport avant le chargement ou après le nettoyage et la désinfection suite au déchargement d'animaux ou de denrées alimentaires ;
- Inspection des stations de lavage annexées à un établissement du secteur alimentaire ou identifiées par les abattoirs ou les établissements de traitement du gibier sauvage.

Concernant les inspections des véhicules de transport, sont vérifiés en particulier :

- La propreté des véhicules vides, nettoyés et désinfectés. Pour se faire, l'inspecteur effectue un contrôle visuel de l'absence de souillures macroscopiques sur les surfaces des équipements. L'utilisation de papier absorbant de couleur claire pour effectuer ce contrôle visuel est recommandée. Lorsque l'inspection a lieu pendant des opérations de nettoyage et désinfection, des contrôles visuels sont réalisés autant que possible après le nettoyage et avant la désinfection pour vérifier l'absence de souillures sur les surfaces nettoyées. En cas de résultat défavorable, le transporteur ou l'exploitant de l'établissement doit mettre en œuvre des mesures correctives immédiates avant toute utilisation du véhicule ou des équipements considérés comme non conformes ;
- Le respect des dispositions réglementaires en matière de circulation de denrées soumises à des mesures de restriction ;
- Les mesures de biosécurité mises en place par le transporteur afin d'éviter le risque de propagation de l'agent responsable de la PPA ;
- Les enregistrements du contrôle visuel du nettoyage avant la réalisation de la désinfection par le transporteur.

Concernant les inspections des stations de lavage, sont vérifiés en particulier :

- La capacité de recevoir des véhicules ayant transporté des animaux ou des denrées alimentaires soumis à des mesures de restriction vis-à-vis de la PPA ;
- La mise en place d'une procédure de nettoyage et de désinfection efficaces et comprenant l'ensemble des points énumérés précédemment ;
- La mise à disposition pour les transporteurs de matériels, d'équipements fonctionnels et de produits lessiviels et biocides en quantité suffisante ;
- L'absence de risque de contamination des véhicules et équipements propres ;
- L'absence de réutilisation des eaux de lavage utilisées pour le N/D des véhicules et équipements de transport susceptibles de présenter un risque de propagation de la PPA ;
- La mise en place d'autocontrôles permettant de vérifier l'efficacité de la procédure mise en œuvre ;
- La mise en place d'un registre d'identification des véhicules ayant transité par la station de lavage.

En cas de manquement aux conditions d'entretien des véhicules dans les stations de nettoyage et de désinfection, il convient en fonction de la situation :

- D'exiger la réalisation d'un nouveau nettoyage et d'une nouvelle désinfection des véhicules ou équipements de transport ;
- De prendre les mesures nécessaires vis-à-vis des produits présents dans le véhicule pouvant nécessiter leur consigne et leur saisie ;
- De mettre en place les mesures administratives et/ou pénales¹¹ nécessaires.

Par [instruction technique DGAL/SDSSA/2022-263 du 01/04/2022](#), il a été demandé aux services vétérinaires d'inspection de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur de réaliser des inspections ciblées portant sur le fonctionnement des stations de lavage des abattoirs d'animaux de boucherie de leur département. Une fiche action spécifique, disponible sur le [site intranet du ministère chargé de l'agriculture](#), détaille les modalités de sa réalisation. Les outils mis à disposition pour cette inspection ciblée peuvent également être exploités en partie dans le cadre des contrôles renforcés exigés en vue de limiter le risque de propagation du virus *via* les véhicules de transport.

Point d'attention : les SVI doivent veiller à ce que le nettoyage et la désinfection des véhicules et des équipements de transport soient réalisés conformément à la procédure décrite dans la présente fiche. Une vigilance accrue est nécessaire lors du contrôle de ces véhicules.

5. RÉFÉRENCES JURIDIQUES ET DOCUMENTAIRES

Les sites intranet du [bureau des établissements d'abattage et de découpe \(BEAD\)](#) et du [bureau des établissements de transformation et de distribution \(BETD\)](#) proposent :

- une veille réglementaire et documentaire sur le sujet ;
- une foire aux questions.

Références réglementaires :

- Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- 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.
- Règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil du 9 mars 2016 relatif aux maladies animales transmissibles et modifiant et abrogeant certains actes dans le domaine de la santé animale (« législation sur la santé animale »).
- Règlement délégué (UE) 2020/687 de la Commission du 17 décembre 2019 complétant le règlement (UE) 2016/429 du Parlement européen et du Conseil.
- Règlement d'exécution (UE) 2023/594 de la Commission du 16 mars 2023 établissant des mesures de lutte contre la peste porcine africaine.
- Code rural et de la pêche maritime.
- Arrêté ministériel du 11 septembre 2003 fixant les mesures de lutte contre la peste porcine africaine.
- Arrêté ministériel du 14 octobre 2005 fixant les règles générales de police sanitaire relatives aux produits issus d'animaux terrestres et destinés à la consommation humaine.
- Arrêté du 08 juin 2006 modifié relatif à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;

¹¹ Pour information, la fiche action de l'inspection coordonnée relative au fonctionnement des stations de lavage dans les abattoirs de volaille et accessible sur le [site intranet du bureau des établissements d'abattage et de découpe](#) précise les suites devant être conduites pour les principales non-conformités majeures.

- Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;
- Arrêté du 29 avril 2019 relatif aux mesures de prévention de la propagation des dangers sanitaires réglementés via le transport par véhicules routiers de suidés vivants.
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2016-647 du 03/08/2016 - Les spécificités des suites administratives ou pénales dans le domaine vétérinaire en abattoir et leur suivi.
- Instruction technique DGAL/SDSPA/2020-517 du 13/08/2020 - Biosécurité au cours du transport d'oiseaux ou de suidés - inspection.
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2022-263 du 01/04/2022 - Inspections ciblées portant sur les stations de lavage des abattoirs d'animaux de boucherie en contexte PPA