

# La biosécurité dans la cour d'abattoir, où en êtes vous et que pouvez-vous faire?

Ce sont des procédures qui réduisent le risque d'introduction de maladies dans la population porcine. Elles sont complémentaires de mesures de sécurité et d'application de l'HACCP pour la salubrité des produits. Elles peuvent ralentir la transmission de maladies endémiques ou encore prévenir la dissémination et la propagation d'agents pathogènes vers d'autres populations animales.

## Pourquoi développer un tel programme?

Le programme de biosécurité et de stabilisation sanitaire des entreprises porcines du Québec vise à lutter contre les maladies chez les porcs et à assurer la prospérité et la stabilité du secteur porcin. Cette brochure a été créée afin d'offrir aux dirigeants d'abattoir une approche pratique pour développer, compléter ou valider leur propre programme de biosécurité dans la cour d'abattoir. Certaines sections s'appliquent aux transporteurs et aux producteurs effectuant le transport jusqu'à l'abattoir.

## QUE VERIFIER EN ABATTOIR?

### 1. Zone d'accès contrôlé et d'accès restreint

- Le terrain est sécurisé afin de prévenir l'entrée de personne non-autorisée ou d'animaux (ex : clôture barrée, portail barré, portes d'entrée/sortie barrées)?
- Une surveillance permanente de la zone d'accès contrôlé est maintenue en tout temps?
- L'éclairage extérieur des bâtiments est suffisant pour surveiller l'usine d'abattage la nuit ou tôt le matin ?
- Les sorties d'urgences ont des mécanismes à fermeture automatique?
- Des signalisations expliquent que la zone d'accès est contrôlée?
- L'accès à votre propriété est contrôlé ou gardé?
- Les portes extérieures, les fenêtres, les ouvertures sur le toit, les entrées d'air, les camions sont sécurisés avec des barrières, seaux ou senseurs, lorsque non-surveillés (après les heures de travail ou le fin de semaine)?
- Un endroit et un trajet bien identifiés existent pour rejoindre le stationnement des véhicules des employés ? des visiteurs autorisés?

### 2. Aire de déchargement des porcs

- L'accès au quai de déchargement est contrôlé afin d'éviter des livraisons non-vérifiées ou non-autorisées?

- Une notification préalable est nécessaire pour toutes les livraisons?
- Une livraison non-cédulée est maintenue à l'extérieur de la zone d'accès contrôlé durant la vérification?
- Toutes les livraisons d'animaux sont enregistrées afin de faciliter un suivi, dans l'éventualité d'un quelconque problème sanitaire?
- Le vétérinaire de l'ACIA est averti immédiatement lorsque des animaux ont des comportements ou des symptômes inhabituels?
- L'abattoir a certaines dispositions pour accommoder des producteurs qui préféreraient livrer leurs porcs le dimanche soir ou le lundi matin (afin de minimiser une contamination de leurs camions, assumant que les parcs et les quais de déchargement sont nettoyés durant la fin de semaine)?
- Il y a une zone d'attente organisée (un endroit bien identifié légèrement éloigné du circuit habituel dans la cour ou à l'extérieur), lorsque plusieurs camions attendent leur déchargement?
- Il existe un accès utilisé uniquement par les camions transportant des porcs vivants?
- Le trajet utilisé par les camions transportant des porcs ne peut pas être parcouru par d'autres camions
- Le circuit emprunté par les camions est unidirectionnel, c'est-à-dire sans retour sur le chemin déjà parcouru (impliquant une entrée et une sortie séparée, ou un circuit spécifique matérialisé) ?
- L'aire de déchargement est recouverte de béton et/ou d'asphalte et/ou permet une canalisation rapide sans accumulation de l'eau de ruissellement?
- S'il existe une installation pour le nettoyage à sec (écurage des copeaux de bois), elle est couverte, utilisée uniquement à cet escient et située judicieusement dans le plan de circulation de la cour?
- L'eau de ruissellement sur l'aire de déchargements et celle d'écurage des camions (le cas échéant), est canalisée, captée et traitée avant retour à l'égout pluvial?
- L'aire de déchargement est régulièrement nettoyée des accumulations de copeaux de bois et fèces?
- Une installation pour le lavage et la désinfection des camions existe sur le trajet vers un nouveau site de chargement, idéalement près de l'abattoir, à l'extérieur du site?

- Le stockage de la neige se fait à l'intérieur du périmètre de sécurité?
- La gestion des quais de déchargement permet d'éviter une accumulation significative de fèces à leur surface ?
- Les matériaux des murs et des plancher du quai de déchargement (portion intérieur et extérieur) sont facilement lavables?
- Le matériel de nettoyage de l'abattoir ne peut pas être utilisé dans les camions pour éliminer le brin de scie et l'accumulation de fèces sur la rampe?
- Un protocole existe pour éviter toute accumulation de fèces et de copeau de bois qui tombent des camions sur le sol, près du quai de déchargement?
- Une installation de lavage des bottes et des mains est disponible et fonctionnelle pour les camionneurs ?
- Des signes sont bien placés à l'intérieur du quai de déchargement, indiquant les limites à ne pas dépasser par le camionneur?
- Un programme d'entretien sanitaire régulier existe pour le quai de déchargement?
- Le programme inclut un lavage/désinfection, en plus d'autres pratiques (grattage régulier, rinçage)?
- Des produits spécialisés sont utilisés pour le lavage et la désinfection?

### 3. Le facteur humain

- Les visiteurs peuvent accéder directement au bâtiment sans passer par la cour (le bâtiment fait partie du périmètre de sécurité)?
- Les individus sont identifiés de quelque manière en tout temps lorsqu'ils sont à l'intérieur de l'abattoir?
- Un registre des visiteurs est systématiquement complété?
- Les visiteurs sont restreints et n'ont pas accès aux zones de production, à moins qu'ils ne soient accompagnés?
- Les bottes et les vêtements sont fournis lorsque les visiteurs ont accès aux zones de production?
- Un temps de retrait est exigé à certains visiteurs, internationaux ou à leur retour, de pays spécifiés afin de minimiser le risque de propagation de maladies exotiques?
- Les employés qui travaillent ou demeurent sur une ferme ont reçu une information et sont conscients des risques sani-

taires pour les élevages avec des pathogènes retrouvés en abattoir et vice versa ?

- Les employés ont l'interdiction de rapporter à la maison des vêtements ou tout autre objet protecteur fourni par l'abattoir?

#### 4. Eau

- L'eau provient de l'aqueduc?
- Si non, est-ce que des analyses d'eau sont faites de façon routinière et/ou un programme préventif est en place?
- Le réservoir d'eau est couvert?

#### 5. Animaux morts et viscères

- Les containers sont maintenus fermés en dehors de l'utilisation ?
- Les containers utilisés pour l'accumulation des viscères ou autres matériels non-comestibles sont lavés entre chaque usage ?
- Le camion transportant ces rejets dispose d'un trajet particulier et unique à cette activité ?
- Les containers en attente sont localisés dans le bâtiment ou couverts lorsque qu'à l'extérieur?

#### 6. Vermes et oiseaux

- Un programme de maîtrise de la vermine est en place et contrôlé?
- Il n'y a pas de signes d'activités par les rongeurs?
- Les oiseaux ne peuvent pas entrer à l'intérieur du quai de déchargement?
- Il n'y a pas de problématique de prédation vis-à-vis les viscères non-comestibles et les animaux morts (oiseaux ou mammifères)?

#### 7. Aérosols

- Il n'y a pas d'élevages de porc dans un rayon de 3 km?
- Il n'y a pas d'autres élevages, excluant le porc, dans un rayon de 3 km?

#### 8. Produits carnés

- Une procédure est en place pour le contrôle de produits carnés reçus de d'autres établissements ?

- Les produits carnés retournés par des clients sont examinés dans un endroit désigné/séparé dans l'abattoir et un registre est maintenu?
- Lorsqu'un produit carné a été exporté, l'abattoir suit les directives décrites à la section 11.5 « Produits de viande exportés et retournés » dans le Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes?

### QUE FAIRE EN TANT QUE TRANSPORTEUR?

#### 9. Aire de déchargement - véhicule

- Les circuits d'accès aux quais sont connus et scrupuleusement respectés?
- La station de lavage des bottes et des mains est localisée à moins proximité des portes d'accès au quai de déchargement?
- Les camionneurs utilisent la station de lavage des bottes et des mains?
- Les camionneurs identifient et respectent les limites établies par les différentes affiches pour l'accès à l'abattoir?
- Les camionneurs n'ont pas accès au quai de déchargement (portion interne) et aux parcs d'attente?
- Un protocole d'assainissement des véhicules est mis en place pour les véhicules qui quittent l'abattoir.
- Les dispositions sanitaires du guide de Bonne Pratique de Transport des Porcs du Québec sont appliquées?

#### 10. Manipulation des porcs

- Les camionneurs mettent des bottes immédiatement en sortant de leur camion ?
- Les camionneurs enfilent une salopette immédiatement en sortant de leur camion ?
- Les camionneurs portent des gants jetables pour la manipulation des animaux ?
- Les camionneurs n'utilisent pas de matériel d'abattoir pour manipuler les porcs tel que panneau, bâton, bâton électrique, fouet, etc. Il le possède lui-même?
- Les employés de l'abattoir ne peuvent pas se rendre à l'intérieur du camion pour aider les camionneurs à transporter des animaux non-ambulateurs, par exemple?

## Guide sur la biosécurité dans la cour d'abattoir



Canadian Swine Health Board  
Conseil canadien de la santé porcine

Ce projet a été financé dans le cadre du Programme de biosécurité et de stabilisation sanitaire des entreprises porcines du Québec, une initiative du Conseil canadien de la santé porcine. Le financement est rendu possible grâce à Agriculture et Agroalimentaire Canada.

[www.santeporcine.ca](http://www.santeporcine.ca)

CHAIRE DE RECHERCHE EN SALUBRITÉ DES VIANDES



Université de Montréal