

Secrétariat général du gouvernement

Nouméa, le 07/08/2020

Direction des affaires vétérinaires, alimentaires et rurales

Service d'inspection vétérinaire, alimentaire et phytosanitaire

37, lot KSI - Païta

BP M2 – 98849 Nouméa cedex

Tél. : 24.37.45

Web : www.davar.gouv.nc – Mél : davar.sivap@gouv.nc

CS20-3320 -1245

Affaire suivie par : Tamara Berthe

Note aux importateurs
Note aux déclarants en douane

Objet : Modification de l'information relative à des alertes sanitaires concernant la filière aviaire (USA, Hongrie)/Modification of the information regarding poultry diseases outbreaks (USA, Hungary)

Mesdames et Messieurs les importateurs,
Mesdames et Messieurs les transitaires,

Suite aux alertes d'influenza aviaire hautement pathogène et de maladie de Newcastle touchant actuellement la filière aviaire dans plusieurs pays, les importations de viandes et produits à base de viande de volailles de ces pays doivent avoir subi un traitement pour l'inactivation du virus de l'influenza aviaire hautement pathogène. **Cette note annule et remplace la note n° CS20-3320-1199 du 03 Août 2020.** / *Regarding HPAI and Newcastle Disease outbreaks, poultry meat and poultry meat products of the following countries must have been treated for inactivation of HPAI virus. This note cancels and replaces the note n° CS20-3320-1199 of August 3rd 2020.*

Alertes Influenza aviaire hautement pathogène/ HPAI outbreaks

Australie/Australia : du 3/07/2020 inclus jusqu'à nouvel ordre pour la subdivision du Victoria. / *From 3/07/2020 until further notice for Victoria subdivision.*

Bulgarie/Bulgaria : du 14/05/2020 inclus jusqu'à nouvel ordre pour la subdivision de Plovdiv. / *From 14/05/2020 until further notice for Plovdiv subdivision.*

Etats-Unis d'Amérique/USA : Levée des restrictions pour l'Etat de Caroline du Sud. / *End of restrictions for the State of South Carolina.*

Hongrie/ Hungary : du 01/03/2020 inclus jusqu'à nouvel ordre pour la subdivision de Bacs-Kiskun. / *From 01/03/2020 until further notice for Bacs-kiskun subdivision.*

Levée des restrictions la subdivision de Csongrad. Levée des restrictions la subdivision de Bekes. / *End of restrictions for Csongrad and Bekes subdivisions.*

Alertes maladie de Newcastle/ Newcastle Disease outbreaks

Bulgarie/Bulgaria : du 8/06/2020 inclus jusqu'à nouvel ordre pour la subdivision de Vidin. *From 8/06/2020 until further notice for Vidin subdivision.*

Nous restons à votre disposition pour toute information relative à cette problématique et nous vous tenons informés de l'évolution des restrictions. *Please feel free to ask if you need any further information, we will let you know about any changes in restrictions.*

La cheffe du pôle biosécurité du service d'inspection
vétérinaire alimentaire et phytosanitaire

Dr Vét. Coralie LUSSIEZ

A.O.

Dr Vétérinaire Officiel
Tamara BERTHE



¹ Procédés d'inactivation des virus de l'influenza aviaire recommandés par l'OIE : http://www.oie.int/index.php?id=169&L=1&htmfile=chapitre_avian_influenza_viruses.htm

Tout procédé reconnu équivalent sera accepté

- Dans les œufs et les ovoproduits :

	Température au cœur du produit (°C)	Durée d'exposition
Œuf entier	60	188 secondes
Mélange d'œufs entiers	60	188 secondes
Mélange d'œufs entiers	61,1	94 secondes
Blanc d'œuf liquide	55,6	870 secondes
Blanc d'œuf liquide	56,7	232 secondes
Jaune d'œuf en solution saline à 10 %	62,2	138 secondes
Blanc d'œuf lyophilisé	67	20 heures
Blanc d'œuf lyophilisé	54,4	513 heures

- Dans les viandes :

	Température au cœur du produit (°C)	Durée d'exposition
Viande de volaille	60,0	507 secondes
	65,0	42 secondes
	70,0	3,5 secondes
	73,9	0,51 seconde

Procédés d'inactivation des virus de la maladie de Newcastle recommandés par l'OIE : http://www.oie.int/index.php?id=169&L=1&htmfile=chapitre_nd.htm

Tout procédé reconnu équivalent sera accepté

- Dans les œufs et les ovoproduits :

	Température au cœur du produit (°C)	Durée d'exposition
Œuf entier	55	2 521 secondes
Œuf entier	57	1 596 secondes
Œuf entier	59	674 secondes
Blanc d'œuf liquide	55	2 278 secondes
Blanc d'œuf liquide	57	986 secondes
Blanc d'œuf liquide	59	301 secondes
Jaune d'œuf en solution saline à 10 %	55	176 secondes
Blanc d'œuf lyophilisé	57	50,4 heures

- Dans les viandes :

	Température au cœur du produit (°C)	Durée d'exposition
Viande de volaille	65,0	39,8 secondes
	70,0	3,6 secondes
	74,0	0,5 seconde
	80,0	0,03 seconde

