



Agence fédérale pour la sécurité  
de la chaîne alimentaire

**FIL CONDUCTEUR POUR LA REALISATION DES AUDITS DANS LES ENTREPRISES  
DU SECTEUR DE LA PRODUCTION PRIMAIRE ANIMALE**

**En vigueur à partir du :**

**15-08-2010**

Rédigé par : DG Politique de contrôle	Contrôlé par :	Validé par :
Vera Cantaert Vincent Helbo	Président du groupe de pilotage autocontrôle Pascal Houbaert	Le Directeur général Herman Diricks
Signé Vincent Helbo Date : 27-07-2010	PO signé Jacques Inghelram Date : 27-07-2010	PO signé Emmanuelle Moons Date : 27-07-2010

## I. OBJECTIFS ET CHAMP D'APPLICATION

Dans le cadre de l'arrêté royal du 14 novembre 2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire (~~MB 12-12-03~~), tous les acteurs actifs dans la chaîne alimentaire (à l'exception de la production primaire) doivent instaurer un système d'autocontrôle.

Le système d'autocontrôle doit comprendre tous les éléments décrits dans les fils conducteurs qui sont d'application. Un fil conducteur distinct est élaboré pour chaque secteur.

Dans le secteur primaire, le système d'autocontrôle est remplacé par le contrôle régulier des prescriptions en matière d'hygiène et la tenue des registres et ce sont ces points qui sont audités.

L'audit des entreprises du secteur primaire se fait sur base de la procédure d'audit **PB 00 – P 09**. Comme décrit dans ces procédures, les constatations faites à l'occasion de l'audit sont commentées dans un rapport. Les manquements constatés sont pondérés dans la check-list spécifique **PB 02 – CL 12 – ~~REV 0 – 2008~~** et sont expliqués dans un rapport (modèle de rapport **PB 00 – F 0 21 – ~~REV 0 – 2005~~**).

L'objectif de ce document est de fournir à l'auditeur un outil de contrôle et les notes explicatives correspondantes concernant tous les aspects évoqués dans la check-list spécifique.

Le présent document s'applique au secteur de la production primaire animale couvert par le guide G-037.

## II. REFERENCES NORMATIVES

- Règlement (CE) n° 1760/2000 du Parlement européen et du Conseil du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine, et abrogeant le règlement (CE) n° 820/97 du Conseil ;
- Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) n° 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil du 17 novembre 2003 sur le contrôle des salmonelles et d'autres agents zoonotiques spécifiques présents dans la chaîne alimentaire ;
- Règlement (CE) n° 21/2004 du Conseil du 17 décembre 2003 établissant un système d'identification et d'enregistrement des animaux des espèces ovine et caprine et modifiant le règlement (CE) n° 1782/2003 et les directives 92/102/CEE et 64/432/CEE ;
- 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 (CE) n° 1/2005 du Conseil du 22 décembre 2004 relatif à la protection des animaux pendant le transport et les opérations annexes et modifiant les directives 64/432/CEE et 93/119/CE et le règlement (CE) n° 1255/97 ;
- Règlement (CE) n° 1003/2005 de la Commission du 30 juin 2005 portant application du règlement (CE) n° 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne la fixation d'un objectif communautaire de réduction de la prévalence de certains sérotypes de salmonelles dans les cheptels reproducteurs de Gallus gallus et portant modification du règlement (CE) n° 2160/2003 ;
- Règlement (CE) n° 183/2005 du Parlement européen et du Conseil du 12 janvier 2005 établissant des exigences en matière d'hygiène des aliments pour animaux ;
- Règlement (CE) n° 1168/2006 de la Commission du 31 juillet 2006 portant application du règlement (CE) n° 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne la fixation d'un objectif communautaire de réduction de la prévalence de certains sérotypes de salmonelles chez les poules pondeuses Gallus gallus et portant modification du règlement (CE) n° 1003/2005 ;
- Règlement (CE) n° 1177/2006 de la Commission du 1<sup>er</sup> août 2006 mettant en œuvre le règlement (CE) n° 2160/2003 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les exigences relatives à l'utilisation de méthodes de contrôle spécifiques dans le cadre des programmes nationaux de contrôle des salmonelles chez les volailles ;
- Arrêté royal du 12.06.1970 relatif à la lutte contre les maladies contagieuses des volailles et autres animaux de basse-cour ainsi qu'à la mise dans le commerce d'œufs à couver, de poussins d'un jour et de volailles d'élevage ;
- Arrêté royal du 22.01.1975 concernant le dépistage et la lutte contre la maladie respiratoire chronique des volailles ;
- Arrêté royal du 06.12.1978 relatif à la lutte contre la brucellose bovine ;
- Arrêté royal du 16.12.1991 relatif à la lutte contre la leucose bovine ;
- Arrêté royal du 14.06.1993 déterminant les conditions d'équipement pour la détention des porcs ;
- Arrêté royal du 28.11.1994 portant des mesures de police sanitaire relatives à l'influenza aviaire et à la maladie de Newcastle ;
- Arrêté royal du 15.02.1995 portant des mesures spéciales en vue de la surveillance épidémiologique et de la prévention des maladies de porcs à déclaration obligatoire ;
- Arrêté royal du 15.02.1995 relatif à l'identification des porcs ;

- Arrêté royal du 08.08.1997 relatif à l'identification, l'enregistrement et aux modalités d'application de l'épidémiologie-surveillance des bovins ;
- Arrêté royal du 03.10.1997 portant des mesures de police sanitaire relatives à la lutte contre certaines maladies exotiques des animaux ;
- Arrêté royal du 16.01.1998 relatif à la protection des animaux pendant l'abattage ou la mise à mort ;
- Arrêté royal du 23.01.1998 relatif à la protection des veaux dans les élevages de veaux ;
- Arrêté royal du 02.06.1998 relatif aux conditions zootechniques et généalogiques régissant l'amélioration et la conservation des races avicoles et cunicoles ;
- Arrêté royal du 10.08.1998 établissant certaines conditions pour la qualification sanitaire des volailles ;
- Arrêté royal du 08.02.1999 relatif au commerce et à l'utilisation des produits destinés à l'alimentation des animaux ;
- Arrêté royal du 12.02.1999 relatif au commerce et à l'utilisation des produits destinés à l'alimentation des animaux ;
- Arrêté royal du 28.02.1999 portant des mesures spéciales en vue de la surveillance épidémiologique et de la prévention des maladies de bovins à déclaration obligatoire ;
- Arrêté royal du 09.07.1999 relatif à la protection des animaux pendant le transport et aux conditions d'enregistrement des transporteurs et d'agrément des négociants, des points d'arrêt et des centres de rassemblement ;
- Arrêté royal du 01.03.2000 concernant la protection des animaux dans les élevages ;
- Arrêté royal du 10.04.2000 portant des dispositions relatives à la guidance vétérinaire ;
- Arrêté royal du 23.05.2000 portant des dispositions particulières concernant l'acquisition, la détention d'un dépôt, la prescription, la fourniture et l'administration de médicaments destinés aux animaux par le médecin vétérinaire et concernant la détention et l'administration de médicaments destinés aux animaux par le responsable des animaux ;
- Arrêté royal du 17.10.2002 relatif à la lutte contre la tuberculose bovine ;
- Arrêté royal du 03.05.2003 relatif à l'identification et à l'enregistrement des établissements d'élevage de poules pondeuses ;
- Arrêté royal du 14.11.2003 relatif à l'autocontrôle, à la notification obligatoire et à la traçabilité dans la chaîne alimentaire ;
- Arrêté royal du 15.05.2003 relatif à la protection des porcs dans les élevages porcins ;
- Arrêté royal du 04.03.2005 relatif au bien-être des ratites détenus à des fins d'élevage ;

- Arrêté royal du 22.05.2005 portant des mesures pour la surveillance de et la protection contre certaines zoonoses et agents zoonotiques ;
- Arrêté royal du 16.06.2005 relatif à l'identification et à l'encodage des chevaux dans une banque de données centrale ;
- Arrêté royal du 17.10.2005 établissant les normes minimales relatives à la protection des poules pondeuses ;
- Arrêté royal du 03.06.2007 relatif à l'identification et à l'enregistrement des ovins, des caprins et des cervidés ;
- Arrêté royal du 27.04.2007 relatif à la surveillance des salmonelles chez les porcs ;
- Arrêté royal du 27.04.2007 relatif à la lutte contre les Salmonelles chez les volailles ;
- Arrêté ministériel du 28 août 1970 relatif à la lutte contre la pullorose ;
- Arrêté ministériel du 04.02.1975 concernant le dépistage et la lutte contre la maladie respiratoire chronique des volailles ;
- Arrêté ministériel du 20.07.1992 portant exécution des articles 2, 6, 7 et 11 de l'arrêté royal du 12 juin 1970 relatif à la lutte contre les maladies contagieuses des volailles et autres animaux de basse-cour, ainsi qu'à la mise dans le commerce d'œufs à couver, de poussins d'un jour et de volailles d'élevage, modifié par l'arrêté royal du 17 juillet 1992 ;
- Arrêté ministériel du 21.12.1992 relatif aux conditions de police sanitaire régissant les échanges intracommunautaires et les importations en provenance de pays tiers de volailles et d'œufs à couver ;
- Arrêté ministériel du 25.01.1993 portant réglementation de la vaccination contre la pseudo-peste aviaire et modifiant l'arrêté ministériel du 4 mai 1992 portant des mesures temporaires de lutte contre la pseudo-peste aviaire ;
- Arrêté ministériel du 29.01.1998 portant exécution de l'article 3 de l'arrêté royal du 8 août 1997 relatif à l'identification, l'enregistrement et aux modalités d'application de l'épidémiosurveillance des bovins ;
- Arrêté ministériel du 19.08.1998 concernant les modalités d'application de l'arrêté royal du 10 août 1998 établissant certaines conditions pour la qualification sanitaire des volailles ;
- Arrêté ministériel du 17.09.1998 portant exécution de l'arrêté royal du 2 juin 1998 relatif aux conditions zootechniques et généalogiques régissant l'amélioration et la conservation des races avicoles et cunicoles ;
- Arrêté ministériel du 22.01.2004 relatif aux modalités de notification obligatoire dans la chaîne alimentaire ;

- Arrêté ministériel du 17.03.2005 portant agrément et subventionnement des organisations dans le cadre de la promotion et de l'amélioration de l'élevage de volailles et de lapins ;
- Arrêté ministériel du 03.04.2006 portant des mesures temporaires de lutte contre l'influenza aviaire ;
- Arrêté ministériel du 27.04.2007 relatif à la surveillance des salmonelles chez les porcs ;
- Arrêté ministériel du 27.04.2007 relatif à la lutte contre les Salmonelles chez les volailles ;
- Arrêté ministériel du 10.09.2007 fixant les modalités relatives à l'identification et à l'enregistrement des ovins, des caprins et des cervidés ;

### III. TERMES, DEFINITIONS ET DESTINATAIRES

#### 1. Termes et définitions

- **Guide** : guide d'autocontrôle production primaire animale

#### 2. Abréviations

- AFSCA : Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
- AR : Arrêté royal
- AM : Arrêté ministériel
- B : bovins
- DAF : document d'administration et de fourniture
- I&E : identification et enregistrement
- NC : non-conformité
- NC A : non conformité de premier degré (manquement A)
- NC B : non-conformité de second degré (manquement B)
- N&D : nettoyage et désinfection
- OCI : organisme de certification ou d'inspection accrédité
- P : porcs
- PCB : Polychlorobiphényles
- Rég. : règlement
- V : volailles

#### 3. Destinataires

Les auditeurs de l'agence ainsi que les auditeurs des organismes de certification et de contrôle chargés de la réalisation d'un audit.

#### 4. Déroulement de l'audit

Afin que l'audit se déroule dans les meilleures conditions, l'auditeur passe en revue les exigences qui figurent dans la check-liste, en ce qui concerne la documentation et l'implémentation, dans l'ordre qui lui semble le plus approprié en fonction de la structure et du mode de fonctionnement de l'entreprise auditée.

Au terme de l'audit, une réponse doit avoir été apportée à l'ensemble des questions de la check-liste d'audit à l'exception des questions grisées.

## 5. Responsabilité

La responsabilité en matière de sécurité alimentaire incombe à l'opérateur. La validation de son autocontrôle ne l'exonère pas de cette responsabilité.

## IV. HISTORIQUE DOCUMENT

Identification du document	Changements	Motivation	D'application à partir du
PB 02 – LD 02 – REV 0 – 2007	Première version	Approbation du guide	27-05-2008
PB 02 – LD 02 – REV 1 – 2007	Uniquement modification de la check-liste	Correction traduction française	14-10-2008
PB 02 – LD 02 – REV 2 – 2008	III.3., V.2., V.4., V.5., exemples de non-conformités + check-liste	Reprise d'activités Correction traduction française	12-12-2008
PB 02 – LD 02 – REV 3 – 2007	III.3.	Reprise d'activités – voir guide	17-02-2009
PB 02 – LD 02 – REV 4 – 2008	Exemples de non-conformités	Nouveaux exemples de non-conformités	13-05-2009
PB 02 – LD 02 – REV 5 – 2008	Révision complète du fil conducteur (les changements par rapport à la version précédente ne sont pas marqués)	Rédaction d'une nouvelle check-liste	15-11-2009
<u>PB 02 – LD 02 – REV 5 – 2008</u>	<u>I., V.4., VII.4., VIII.4., XI.9., XIII.6, XIV.6., XVIII.6. + check-liste</u>	<u>Corrections</u>	<u>15-08-2010</u>

Lorsqu'il ne s'agit pas de la première version ou d'une révision complète du document, les modifications par rapport à la version précédente sont indiquées en rouge de sorte qu'il soit possible de les retrouver. Les ajouts sont soulignés et les suppressions sont biffées.

## V. ADMINISTRATION

### 1. Enregistrement de l'exploitation

- **Critère dans le guide :** 2.1., 3.2.1., 3.2.2., 3.3.1., 3.3.2., 3.4.1., 3.4.2., 3.5.1., 3.5.2., 3.6.1., 3.6.2., 3.7.1., 3.7.2., 3.8.1., 3.8.2., 3.9.1., 3.9.2., 3.10.1., 3.10.2., 3.11.1., 3.12.1., 3.12.2., 3.14.1., 3.14.2.
- **Législation :**
  - AR du 06.12.1978
  - AR du 16.12.1991
  - AR du 15.02.1995
  - AR du 08.08.1997
  - AR du 28.02.1999
  - AR du 17.10.2002
  - AR du 03.05.2003
  - AR du 16.06.2005
  - AR du 03.06.2007
- **Interprétation :**
  - **R1            Le détenteur de bétail est-il enregistré à l'AFSCA ?**

*Une autorisation de l'AFSCA est requise pour les exploitations de veaux de boucherie, de porcs et de volaille et couvoirs*
  - **R1.1        Est-ce que l'identification et l'enregistrement (I&E) sont en ordre ?**

*L'objectif n'est pas de procéder à un contrôle I&E (identification et enregistrement) détaillé.*

*Vérifier si l'opérateur connaît les procédures pour l'enregistrement de l'exploitation, du cheptel, des animaux ou pour l'obtention d'une autorisation.*

    - **bétail laitier :** enregistrement Sanitel → numéro de cheptel, enregistrement de chaque animal
    - **bovins viandeux :** enregistrement Sanitel → numéro de cheptel, enregistrement de chaque animal
    - **veaux de boucherie :** autorisation AFSCA exigée + enregistrement Sanitel → numéro de cheptel, enregistrement de chaque animal
    - **porcs :** autorisation AFSCA exigée à partir de 4 (régistration jusqu'à 3) + enregistrement Sanitel à partir de 4 → n° de cheptel
    - **équidés :** identification individuelle avec puce par animal + passeport
    - **volaille de reproduction :** autorisation AFSCA exigée à partir de 200 + enregistrement Sanitel à partir de 200 + qualification sanitaire A
    - **couvoirs :** autorisation AFSCA exigée
    - **poules pondeuses :** autorisation AFSCA exigée à partir de 200 si exportation + enregistrement Sanitel à partir de 200 + enregistrement selon le mode d'élevage (l'AFSCA a-t-elle attribué un numéro de producteur au responsable ?), qualification sanitaire

*B si > 5000 poules pondeuses ou C si < 5000 poules pondeuses, la qualification sanitaire A est facultative*

- *poulets de chair : autorisation AFSCA exigée à partir de 200 si exportation + enregistrement Sanitel à partir de 200, qualification sanitaire B ou C si > 5000 animaux, la qualification sanitaire A est facultative*
- *ratites : enregistrement Sanitel à partir de 3 → n° de cheptel*
- *canards et oies : enregistrement Sanitel à partir de 200 → n° de cheptel*
- *lapins : -*
- *petits ruminants et cervidés : enregistrement Sanitel → n° de cheptel*
- R2.1 L'entreprise est-elle enregistrée dans Sanitel ? (notez le numéro de troupeau)
- R2.2 Un registre de cheptel est-il présent ? (dans le cadre du contrôle I&E)
- **R2.3 Les documents d'autorisation/agrément/qualification sanitaire sont-ils conservés ?**
- **R2.4 Les passeports sont-ils conservés ?**

## 2. Identification et enregistrement des animaux

/

## 3. Aliments pour animaux et eau de boisson

- **Critère dans le guide :** 2.3., 3.2.3., 3.3.3., 3.4.3., 3.5.3., 3.6.3., 3.7.3., 3.8.3., 3.9.3., 3.10.3., 3.11.3., 3.12.3., 3.13.3., 3.14.3.
- **Législation :**
  - AR du 10.08.1998  
Art. 5, Art. 8
  - AR du 08.02.1999  
Annexe II
  - AR du 01.03.2000  
Annexe, point 8.a) et 8.c)
  - Règ. (CE) n° 852/2004  
Annexe I, partie A, I et II, 2, 3.a), 4.d), 4.i)
- **Interprétation :**
  - **V1.1 Les animaux reçoivent-ils les aliments destinés à leur espèce ?**  
*Contrôle via étiquetage des aliments pour animaux.*
  - **V7.1 Dans le cas où l'on utilise des matières premières (matières premières utilisées pour la propre production d'aliments composés), est-ce selon la réglementation en vigueur ?**
  - V7.2 - Les matières premières ne figurent pas sur la liste européenne négative (voir annexe 23.1)

○ V7.3 - Les protéines animales ne sont pas transformées (exceptions: voir annexe 23.2)

○ V7.4 - Les protéines et graisses animales sont contrôlées quant aux PCB, kaolinite et dioxines

*Présence de bulletins d'analyses*

○ **V7.5 Les aliments composés propres à l'exploitation sont-ils produits conformément à la législation en vigueur ?**

*Un échantillon représentatif est conservé, e.a. de ceux dérivés des matières premières de l'exploitation et des livraisons de céréales entre agriculteurs.*

*Attention : le champ d'application du G-037 ne couvre pas l'utilisation des additifs ou prémélanges (uniquement additifs utilisés lors des opérations d'ensilage).*

○ V7.6 Un échantillon représentatif des matières premières de l'entreprise utilisé pour la production d'aliments composés est-il conservé ?

○ **V5.1 Le fourrage grossier propre à l'exploitation est-il correctement produit, conformément à la législation en vigueur ?**

○ V5.2 Les fournisseurs d'engrais organiques et compost sont-ils agréés ? Le compost est-il pourvu de résultats d'analyse ? Les boues autorisées sont-elles accompagnées d'un certificat d'utilisation ou d'un document d'accompagnement et de résultats d'analyse ?

*e.a. utilisation d'engrais autorisés, compost et engrais organiques provenant de fournisseurs agréés, respecter les conditions pour l'utilisation de boues.*

○ V5.3 L'utilisation des pesticides agréés se fait-elle conformément aux prescriptions de l'étiquette ?

○ V5.4 L'interdiction d'utiliser de l'eau d'égout non traitée pour l'irrigation est-elle respectée ?

○ V6 Après usage engrais ou pesticides, les temps d'attente avant d'autoriser le pâturage sont-ils respectés ?

○ V5.5 Les pesticides sont-ils entreposés dans le local phyto ou dans l'armoire phyto ?

○ V5.6 Le pulvérisateur est-il contrôlé tous les 3 ans ?

*Étiquette du service de contrôle avec période durant laquelle l'utilisation de l'appareil est autorisée, ....*

○ **V8.1 Les animaux reçoivent-ils des aliments pour animaux provenant de fabricants agréés/autorisés/enregistrés en matière de sécurité alimentaire ?**

*Contrôle par les factures/étiquetage des aliments pour animaux ou déclaration du producteur.*

○ **V9.1 Les aliments médicamenteux pour animaux sont-ils obtenus et administrés correctement ?**

- V9.2 Les aliments médicamenteux sont-ils conservés séparément ?  
*Les aliments médicamenteux sont conservés séparément (aliments emballés dans l'emballage original, aliments en vrac dans un silo séparé + étiquette).*
- V9.3 Les silos d'aliments sont-ils remplis de l'extérieur ?
- V9.4 Proviennent-ils d'un fournisseur agréé ?
- V9.5 Sont-ils utilisés moyennant prescription du vétérinaire ?
- V9.6 Respecte-t-on les temps d'attente ?
- **V3.1 Les animaux reçoivent-ils des aliments frais, non souillés, exempts de moisissures et autres contaminations visibles ?**
- V2.1 Les aliments sont-ils conservés sur un sol sec et propre ?
- V3.2 Y a-t-il risque de contamination par des substances dangereuses ?  
*Par ex. pesticides*
- V3.3 Y a-t-il risque de contamination par les déjections d'animaux nuisibles ?
- **V2.2 Des dispositions sont-elles prises afin d'éviter la contamination croisée entre différents types d'aliments pour animaux ?**
- V2.3 Y a-t-il un entreposage séparé par type d'aliments ou une séparation claire entre les différents types d'aliments ?  
*Ex. distance ou séparation physique claire  
Les récipients d'aliments médicamenteux sont nettoyés à fond après utilisation.*
- V2.4 Les silos d'aliments composés se trouvent-ils sur un sol en dur et sont-ils pourvus d'une identification d'entreprise unique ?
- **V1.2 Utilise-t-on de l'eau propre comme eau d'abreuvement pour les animaux ?**
- V1.3 L'eau d'abreuvement est-elle propre et fraîche et la contamination via de l'eau d'égout est-elle impossible ?  
*Ex. pas d'impuretés visibles présentes, eau claire, pas de couleur, odeur ou goût anormal. On utilise de préférence de l'eau de distribution ou de l'eau de puits.*
- V1.4 Les abreuvoirs sont-ils régulièrement nettoyés ?  
*Pas de croissance de moisissures, pas de quantité exagérée d'impuretés visibles*
- V1.5 Y a-t-il un approvisionnement suffisant en eau d'abreuvement ?

#### 4. Santé animale

- **Critère dans le guide :** 2.4., 3.2.4., 3.3.4., 3.4.4., 3.5.4., 3.6.4., 3.7.4., 3.8.4., 3.9.4., 3.10.4., 3.11.4., 3.12.4., 3.13.4., 3.14.4.
- **Législation :**
  - AR du 12.06.1970  
Art. 11
  - AR du 06.12.1978  
Art. 9. 6. en 7.; Art. 39; Art. 43.;Annexe I
  - AR du 16.03.1984  
Art. 4.
  - AR du 16.12.1991  
Art. 7.; Art. 18.; Art. 19.; Art. 20.; Art. 21.; Art. 22.;Annexe I
  - AR du 08.08.1997  
Art. 2.; Art. 5.; Art. 15.; Art. 20.; Art. 21.; Art. 22.
  - AR du 10.08.1998  
Art. 6
  - AR du 28.02.1999  
Art. 2. § 1., § 4.;Art. 3. § 1., § 2., § 3.; Art. 4. § 1.; Art. 5. § 1.
  - AR du 10.04.2000  
Art. 2. ;Art. 3. § 1.; Art. 6. § 1., § 2., § 3., § 4.
  - AR du 23.05.2000  
Art. 10.; Art. 18. § 1., § 2.
  - AR du 17.10.2002  
Art. 4. 7; Art. 8. § 1. 10.; Art. 21.; Art. 22.; Art. 23.; Art. 24.; Art. 25.; Art. 26.  
§ 1., Annexe I
  - AR du 27.04.2007 (volailles et porcins)
  - AM du 28.08.1970  
Art. 3
  - AM du 25.01.1993  
Art. 2
  - AM du 19.08.1998  
Art. 3, 4 et 5
  - AM du 27.04.2007 (volailles et porcins)
  - Règ. (CE) n° 852/2004  
Annexe I, partie A, I et II, 2, 3a), 3.b), 4.h) , 4j)
  - Règ. (CE) n° 853/2004  
Annexe III, section IX, Chapitre I, I
- **Interprétation :**
  - **G1.1 Ne collabore-t-on qu'avec des vétérinaires agréés ?**
  - **G2.1 Un vétérinaire d'exploitation a-t-il été désigné par espèce ?**
  - G2.2 Un contrat (ou une copie) avec le vétérinaire d'exploitation est-il présent ?

*Uniquement bovins, porcs, veaux de boucherie, volailles (à partir de 200 individus – poulets, dindes, canards, oies, pintades), couvoir : vétérinaire d'exploitation*

*Contrôle par communication du contrat (copie). (Voir également point 7. Traçabilité, registres et documents)  
Pour les autres animaux, il n'est pas obligatoire de conclure un contrat avec un vétérinaire.*

- G2.3 Un contrat (ou une copie) avec le vétérinaire d'exploitation suppléant est-il présent ?

*Uniquement bovins, porcs, veaux de boucherie : un vétérinaire suppléant doit également être désigné et un contrat doit être conclu (= 2<sup>ème</sup> volet du contrat avec le vétérinaire d'exploitation).*

*La désignation d'un suppléant n'est pas obligatoire pour les couvoirs et les volailles (à partir de 200 individus – poulets, dindes, canards, oies, pintades), les canards et les oies.*

*~~Les couvoirs doivent également désigner un vétérinaire d'exploitation.~~*

*Pour les autres animaux, il n'est pas obligatoire de conclure un contrat avec un vétérinaire.*

- G3 **Le vétérinaire d'exploitation ou son suppléant est-il convoqué par le responsable en cas de suspicion de maladies à notification obligatoire ?**

*Contrôle par interrogation du responsable.*

*En cas de suspicion de maladies non-contageuses, le responsable peut faire appel à un autre vétérinaire que le vétérinaire d'exploitation.*

- G4.1 **Le vétérinaire d'exploitation ou son suppléant est-il convoqué par le responsable suivant les délais fixés ?**

*porcs : 3 x/ an avec un intervalle d'au moins 3 mois. Contrôle du rapport de visite. (Voir également point 7. Traçabilité, registres et documents)*

*volailles de reproduction, poules pondeuses, poulets de chair, canards et oies : examen de la bande de production s'il y a une réduction de la consommation d'eau et de nourriture > 20%, ou une mortalité > 3% par semaine.*

*Contrôle par examen des registres (aliments et eau), registre de visite (visite du vétérinaire), registre des résultats d'analyses ultérieures.*

*volailles de reproduction, couvoirs : 1 x par an, analyse du risque d'introduction de l'influenza aviaire. Contrôle via rapport du vétérinaire (copie).*

- G4.2 **En cas de guidance d'établissement, un contrat est-il conclu avec le vétérinaire concerné ?**

*Pour les bovins, porcs et les volailles : le vétérinaire désigné chargé de la guidance de l'établissement doit être celui qui a déjà été désigné comme vétérinaire d'exploitation.*

*Contrôle par communication du contrat (copie). (Voir également point 7. Traçabilité, registres et documents)*

*Si un vétérinaire de guidance d'établissement suppléant a été désigné (donc pas obligatoire), il doit s'agir, pour les bovins, porcs et volailles, de la même personne que le vétérinaire d'exploitation suppléant.*

- G5 **Dans le cas où un stock de médicaments vétérinaires est autorisé, le responsable demande-t-il les visites d'exploitation**

**nécessaires du vétérinaire d'exploitation chargé de la guidance de l'établissement ?**

*Le responsable doit s'assurer de la présence du vétérinaire chargé de la guidance d'établissement :*

*– six fois par an avec un intervalle maximum de 2 mois ou*

*– par bande de production si elle ne dépasse pas 2 mois.*

*Contrôle via le registre des rapports de visite (voir également point 7. Traçabilité, registres et documents).*

- **G9.1 Les abattages d'urgence restent-ils limités à des cas bien précis et sont-ils effectués suivant les prescriptions en vigueur ?**
- **G9.2 La preuve de déclaration d'un éventuel abattage particulier est-elle présente ?**

*Concerne uniquement les moutons, chèvres et porcs lors d'abattage à domicile.*
- **G6.1 Les délais légaux pour le stockage des médicaments vétérinaires sont-ils respectés ?**

*Réserves pour max. 5 jours ou 2 mois en cas de contrat de guidance d'exploitation.*
- **G6.3 Les médicaments vétérinaires sont-ils administrés suivant les prescriptions ?**

*La dose à administrer et le lieu d'administration sont respectés (intra mammaire, sous-cutané, intramusculaire, intraveineuse, intra utérin, utilisation externe,...) de même que la durée du traitement. Contrôle par interrogation du responsable et contrôle de l'éventuel registre des médicaments.*  
*volailles de reproduction : la thérapie aux antibiotiques contre la Salmonella zoonotique est interdite chez les volailles.*
- **G6.4 Les délais d'attente sont-ils respectés lors de l'administration de médicaments vétérinaires ?**

*Les médicaments doivent être correctement administrés suivant les instructions du vétérinaire et en respectant les temps d'attente mentionnés par le vétérinaire sur la prescription et/ou le document d'administration et de fourniture. Contrôle par interrogation du responsable ou s'il y a un registre OUT, contrôle du registre.*
- **G6.5 Les médicaments vétérinaires nécessitant une prescription sont-ils uniquement obtenus chez le vétérinaire ou le pharmacien avec prescription ou document d'administration et de fourniture (DAF) ?**
- **G8.1 Le responsable prend-il des mesures afin que les produits d'animaux malades et/ou traités avec des médicaments vétérinaires ou les produits animaux contaminés ne se retrouvent pas dans la chaîne alimentaire ?**
- **G8.2 Les animaux malades et/ou traités par médicaments vétérinaires sont-ils marqués durant le temps d'attente de façon à pouvoir éviter des erreurs lors de la traite ou de l'envoi à l'abattoir ?**

*Eviter que le lait d'animaux traités ne soit mélangé avec du lait d'animaux sains*

*On donne une destination au lait d'animaux malades et/ou traités avec des médicaments vétérinaires de sorte qu'il soit exclu de la consommation humaine (commerce, transformation à la ferme ou vente directe au consommateur à la ferme,...)*

- G8.3 Les animaux malades et/ou traités par médicaments vétérinaires sont-ils traités séparément et un flux séparé vers un récipient est-il prévu pour ce lait ?
- G8.4 Des attestations pour le commerce, entre éleveurs, d'animaux traités avec des médicaments vétérinaires et ce avant l'expiration du temps d'attente sont-elles délivrées ?

*Non exigée lors du commerce de veaux de moins de 30 jours ou de porcelets de moins de 25 kg*

- **G6.6 Les médicaments vétérinaires sont-ils correctement conservés ?**
- G6.7 Les médicaments vétérinaires sont-ils conservés dans un lieu sûr séparé des animaux, du lait, des œufs et de l'habitation de l'exploitant ?

*Les médicaments, aiguilles qui traînent,... ne sont pas tolérés  
Exemple : dans une armoire que l'on peut éventuellement fermer à clé dans la laiterie de ferme, sas sanitaire, local césarienne,...*

- G6.8 Les médicaments vétérinaires sont-ils conservés dans leur emballage d'origine ?

*Sur l'emballage d'origine figure l'identité du vétérinaire et le numéro d'ordre du DAF ou, si le médicament est fourni par le pharmacien, l'identité du pharmacien fournisseur et le numéro d'ordre de la prescription.*

- G6.9 Les médicaments vétérinaires périmés sont-ils éliminés du stock ?
- G6.10 Les vaccins sont-ils conservés au réfrigérateur ?

*Pas dans la cuisine de l'habitation !*

- G6.11 Si plusieurs espèces sont détenues, y a-t-il une séparation entre les différentes espèces ?

## 5. Bien-être des animaux

- **Critère dans le guide :** 2.5., 3.2.5., 3.3.5., 3.4.5., 3.5.5., 3.6.5., 3.7.5., 3.8.5., 3.9.5., 3.10.5., 3.11.5., 3.12.5., 3.13.5., 3.14.5.
- **Législation :**
  - AR du 23.01.1998
  - AR du 09.07.1999
  - AR du 01.03.2000
  - AR du 15.05.2003
  - AR du 04.03.2005
  - AR du 17.10.2005

- **Interprétation :**

- **W1** **Le détenteur suit-il ses animaux ? Contrôle-t-il l'état de santé ? Prend-il des mesures pour garantir le bien-être ?**

*On entend par là :*

- *bonne accessibilité des animaux aux lieux de nourrissage et d'abreuvement*
- *approvisionnement continu d'eau de boisson fraîche et propre (à l'étable et en prairie)*
- *éviter le bruit soudain*
- *surveillance suffisante (contrôle quotidien) par le responsable de l'état de santé général des animaux (peau, mamelle, onglons, articulations, toux, morve, diarrhée,...)*
- *soigner les animaux blessés et/ou malades, et si nécessaire, consulter un vétérinaire*
- *soigner les onglons (les animaux ne boitent pas)*
- *parcours extérieur propre (les animaux n'ont pas de boue jusqu'aux genoux)*
- *les animaux sont propres*
- *le transport du bétail se fait de manière respectueuse des animaux et avec du matériel approprié (pas d'aiguillon électrique ou d'objet coupant)*
- *interventions autorisées par la législation*
- *toutes les volailles de réforme qui sont destinées à l'abattoir, doivent être transportées dans les deux jours qui suivent le début du chargement pour l'abattoir*
- *Le gavage se déroule suivant les dispositions légales (3.12.3)*

- **W2** **Le logement garanti-il le bien-être animal via un espace suffisant, des aménagements et matériaux adéquats, un éclairage et une aération suffisants ?**

*On entend par là :*

- *aucun obstacle, objet dangereux, grillage cassé, saillie dans les murs et le sol, pas de sol trop glissant,... pouvant blesser les animaux*
- *espace suffisant en fonction de la race*
- *éclairage suffisant (un texte est lisible) et aération suffisante (= arrivée suffisante d'air frais pour enlever l'humidité et la poussière, pour que la chaleur puisse se disperser et pour que l'on évite l'accumulation de gaz comme le dioxyde de carbone et l'ammonium)*

- **W3** **Un enregistrement de la mortalité par espèce animale est-il effectué ?**

*Aucun enregistrement séparé nécessaire si déjà enregistré ailleurs (Sanitel).*

## 6. Equipement et hygiène

- **Critère dans le guide** : 2.6., 3.2.6., 3.3.6., 3.4.6., 3.5.6., 3.6.6., 3.7.6., 3.8.6., 3.9.6., 3.10.6., 3.11.6., 3.12.6., 3.13.6., 3.14.6.
- **Législation** :
  - AR du 12.06.70  
Art. 9
  - AR du 14.06.1993
  - AR du 10.08.1998  
Art. 4, Art. 6
  - AM du 20.07.1992  
Art. 2, Art. 3
  - Règ. (CE) n° 852/2004  
Annexe I, partie A, I et II
  - Règ. (CE) n° 853/2004  
Annexe III, section IX, Chapitre I, I et II
- **Interprétation** :
  - **H1**      **L'exploitation et son infrastructure sont-elles soignées et propres ?**  
  
*Il y a une alimentation en eau.  
Les produits de nettoyage sont utilisés suivant les prescriptions du fabricant.  
Les produits de désinfection sont utilisés suivant les prescriptions du fabricant et le sont-ils correctement.*
  - **H2**      **L'exploitation est-elle pourvue d'aires de chargement et de déchargement faciles à nettoyer, d'un pédiluve, de vêtements et de chaussures d'exploitation, du nécessaire pour se laver les mains, d'un lieu d'entreposage fixe des cadavres et d'une poubelle fermée ?**
  - **H4**      **Lutte-t-on contre les animaux nuisibles ?**  
  
*Cette lutte est efficace. Les produits utilisés à cet effet sont utilisés d'une manière sûre de telle sorte que la contamination des animaux et des produits animaux (ex. lait, œufs,...) est évitée.  
Les produits sont conservés à un endroit sûr.*
  - **H5**      **Le détenteur veille-t-il à la propreté des animaux ?**  
  
*Spécifique au bétail laitier et aux équidés, caprins et ovins  
Si l'on traite dans une étable d'immobilisation, il y a-t des litières propres.  
Avant la traite, on nettoie les mamelles et les trayons et si nécessaire également l'aine de l'animal. Si d'application, la désinfection des trayons se fait à l'aide de produits enregistrés.  
Les animaux transportés vers l'abattoir sont suffisamment propres.  
volailles de reproduction, poules pondeuses, poulets de chair, canards et oies : les mangeoires sont relevées 6 heures avant le chargement pour transport vers l'abattoir ou sont vides.*
  - **H6**      **All-in all-out est-il appliqué là où cela est possible ?**

- H7 **Les déchets sont-ils entreposés et enlevés de manière adéquate ?**

## 7. Traçabilité

- **Critère dans le guide :** 2.7, 3.2.8, 3.3.8, 3.4.8, 3.5.8, 3.6.8, 3.7.8, 3.8.8, 3.9.8, 3.10.8, 3.11.8, 3.12.8, 3.14.8
- **Législation :**
  - AR du 14.11.03  
Chapitre III
- **Interprétation :**
  - **V5.7 Le registre des matières premières et production de fourrage grossier propre à l'exploitation est-il présent ?**  
  
*La fiche culture ou une alternative convient.  
Factures, étiquettes, certificats, bons de livraison, bordereaux d'achat, résultats d'analyse du compost et de la boue, preuve de contrôle du pulvérisateur  
Fiche de culture (ou alternative) du fourrage propre à l'exploitation : traitements avec de pesticides et administrations.  
Utilisation de matières premières dans les aliments pour animaux propres à l'exploitation : contrôle-t-on e.a. les protéines animales et la farine de poisson quant aux PCB, dioxines et à la kaolinite.  
Les bulletins d'analyse délivrés avec les matières premières se trouvent dans le registre.*
  - **V8.2 Le registre des livraisons de fourrage grossier entre agriculteurs est-il présent ?**  
  
*Date de livraison, description de l'aliment, nom/adresse de l'agriculteur fournisseur, quantité.*
  - **V8.3 Le registre des aliments composés propres à l'exploitation est-il présent ?**  
  
*Date de production, matières premières (type, fournisseur, quantité), aliments composés entreposés (type, quantité, espèce animale).  
Si les matières premières sont des aliments pour animaux critiques (ex. graisses animales et farine de poisson), un bulletin d'analyse des dioxines doit être présent lors de la livraison. (bulletin à conserver)*
  - **T1 Le registre In animaux/produits est-il présent ?**
  - T1.1 Aliments  
  
*Un classement des factures d'achat peut suffire. Les données suivantes doivent au moins pouvoir être déduites de ces factures : quels aliments, quantité, fournisseur, date de livraison, identification des aliments fournis (n° de lot).*

○ T1.2 Médicaments vétérinaires

*IN : DAF, copie de la prescription du pharmacien, copie de la prescription pour aliments médicamenteux : tous classés par date, numérotés de manière continue.*

*Le registre des médicaments pour animaux a-t-il été signé (tous les 2 mois) par le vétérinaire de guidance de l'exploitation si un stock de médicaments vétérinaires est présent pour 2 mois.*

○ T1.3 Pesticides

*Les factures/bons de livraison peuvent être utilisés à cet effet.*

○ T1.4 Produits de nettoyage et de désinfection

*Les factures/bons de livraison peuvent être utilisés à cet effet. (produits pour l'installation laitière, le refroidisseur, les pédiluves, tapis,...)*

○ T2 Les rapports d'audit et certificats sont-ils présents ?

○ T2.2. Le registre Out des médicaments vétérinaires (registre des médicaments) est-il présent ?

*OUT : enregistrement par espèce animale en cas de guidance de l'établissement pour l'utilisation des médicaments durant la période de crise (tableau 24-4)*

*volailles de reproduction, poulets de chair : durant le mois avant l'abattage (3.7.4)*

*Identification lot animaux, appellation du médicament, n° de la prescription ou DAF, quantité utilisée, date de traitement, nombre d'animaux morts (pour autant qu'il ne soit pas déjà tenu dans un autre registre).*

○ T3 En cas de guidance d'exploitation, le contrat et les rapports quadrimestriels sont-ils présents et tenus de manière chronologique ?

*Bétail laitier, bovins viandeux, veaux de boucherie, porcs, volailles de reproduction*

○ T4 Les analyses sont-elles réalisées par le vétérinaire d'entreprise et les diagnostics sont-ils posés avec les résultats d'éventuelles analyses en laboratoire ?

○ T5 Tous les registres sont-ils conservés pendant 5 ans ?

## 8. Notification obligatoire

- Critère dans le guide : 2.8.

- Législation :

- AR 14.11.2003  
Chapitre IV
- AM 22.01.2004

- **Interprétation :**
  - **M1**      **Le producteur connaît-il la procédure de notification ?**  
*On connaît la notification obligatoire et le point de notification.*
  - **M2**      **les produits dangereux sont-ils notifiés à l'AFSCA ?**
  - **M3**      **Les aliments dangereux sont-ils notifiés à l'AFSCA ?**
  - **M4**      **En cas de maladie à notification obligatoire, la notification obligatoire est-elle remplie par le vétérinaire ou par le responsable ?**

## 9. Transport

- **Critère dans le guide :** 3, 3.2.7., 3.3.7., 3.4.7., 3.5.7., 3.6.7., 3.7.7., 3.8.7., 3.9.7., 3.10.7., 3.11.7., 3.12.7., 3.13.7., 3.14.7.
- **Législation :**
  - AR 09.07.1999
- **Interprétation :**
  - **P1.1**      **Le responsable dispose-t-il d'une autorisation en tant que transporteur ?**  
*Non requis pour le transport avec véhicule agricole ou véhicule personnel dans le cadre du transport de l'entreprise (par exemple vers la prairie ou une foire sans vente et achat) ni pour le transport "commercial" vers l'abattoir ou un marché de ses propres animaux avec son véhicule propre, sur une distance de 50 km maximum.*
  - **P1.2**      **Le responsable dispose-t-il d'un moyen de transport agréé ?**  
*Non requis s'il s'agit d'une remorque agricole ou si aucune autorisation de transporteur n'est requise.*
  - **P2**      **Le transport garantit-il la santé animale et le bien-être des animaux.**

## VI. INSPECTION - VOLAILLE : COUVOIRS

### 1. Enregistrement de l'exploitation

- **Interprétation :**

- **K1**      **Y a-t-il un plan de l'infrastructure de l'exploitation ?**

### 2. Identification et enregistrement des animaux

- **Interprétation :**

- **K2.1**      **Y a-t-il un registre du couvoir et une administration du couvoir ?**

Le registre du couvoir contient-il au moins les données suivantes :

- K2.2      - Nombre d'œufs mis à incuber par lot de reproducteurs, par date de mise en incubation,
- K2.3      - Destination des œufs clairs,
- K2.4      - Date d'éclosion, résultats des éclosions par lot de reproducteurs et anomalies constatées,
- K2.5      - Traitements éventuels des poussins d'un jour,
- K2.6      - Destination des œufs incubés non éclos et des déchets d'incubation,
- K2.7      - Destination des poussins d'un jour par couple reproducteur et date de livraison,
- K2.8      - Séparation éventuelle coqs / poules,
- K2.9      - Marque des animaux,
- K2.10     - Poussins d'un jour achetés éventuellement et destination,
- - Dans l'administration du couvoir, les données suivantes sont-elles au moins disponibles :
- Par exploitation de multiplication et par lot :
- K16.3     - date de naissance,
- K16.4     - marque,
- K16.5     - fabricant des aliments,
- - copie du rapport de l'analyse la plus récente :
- K16.7     - sur tous les sérotypes de Salmonelles,
- K16.8     - sur les Mycoplasma gallisepticum,
- K16.9     - Nombre d'œufs à couvrir livrés par lot d'animaux reproducteurs, par date,

- K16.10 - Analyses de laboratoire et résultats,
- K16.11 - Résultats des analyses d'hygiène,
- K16.12 - Résultats des analyses du duvet,
- K16.13 - Résultats des analyses des feuilles de recouvrement,
- K16.14 - Résultats des examens de traçabilité,
- K16.15 - Résultats des analyses de l'eau,
- K16.16 - Relevé de la mortalité chez les poussins durant la première semaine après livraison,
- K16.16 Registre des visiteurs,
- K16.17 - Classement des check-lists sur le contrôle visuel quotidien de la propreté des bâtiments et suivi des actions à entreprendre,
- K16.18 - Journal dans lequel les petits entretiens journaliers et les mesures à prendre sont notés.
- **K17.1 Dans le cas de changements dans le rendement ou des symptômes de maladie qui permettent de supposer la présence d'une maladie contagieuse, cela est-il signalé au vétérinaire d'exploitation ?**
- K17.2 Les échantillons nécessaires sont-ils prélevés dès qu'il y a présomption d'une maladie aviaire contagieuse ?
- K17.3 Les échantillons nécessaires sont-ils prélevés dans le cadre des examens sur la grippe aviaire ?  
*1 x par an, analyse du risque d'introduction de l'influenza aviaire. Contrôle via rapport du vétérinaire (copie).*
- **K10.1 Les œufs à couver proviennent-ils d'exploitations de parents disposant d'un agrément sanitaire valable ou sont-ils importés avec un certificat d'importation valable ?**
- **K10.2 Lors de la réception des œufs à couver, vérifie-t-on si toutes les informations utiles ont été fournies par le fournisseur ?**
- **K17.4 Chaque pourcentage anormalement élevé d'œufs clairs ou de mortalité après la naissance est-il signalé à l'AFSCA ?**
- **Les données suivantes sont-elles communiquées à l'acheteur-aviculteur au moins 72 heures avant la livraison des poussins d'un jour :**
- K2.13 - Date de livraison des poussins,
- K2.14 - Le nombre supposé de poussins livrés,
- K2.15 - La marque des poussins d'un jour,
- K2.16 - Informations importantes pouvant avoir une influence sur la santé des poussins à livrer,

- **Les données suivantes sont-elles communiquées à l'acheteur-aviculteur au plus tard en même temps que la livraison des poussins d'un jour :**
- K2.18 - La date de naissance,
- K2.29 - La marque des poussins d'un jour,
- K2.20 - Le nombre de poussins d'un jour livrés, éventuellement répartis en poules et coqs,
- K2.21 - Les vaccins déjà effectués,
- K2.22 - Le statut salmonelles des poussins livrés.
- **K2.23 A la demande de l'acheteur-aviculteur, l'âge des reproducteurs et l'exploitation d'origine des animaux parents sont-ils communiqués ?**
- **K2.24 Le pourcentage de mortalité et/ou de fertilité est-il périodiquement communiqué au multiplicateur ?**
- **K7.1 Le couvoir dispose-t-il d'un manuel GHP efficace ?**
- Un plan actualisé est-il disponible avec les indications suivantes :
- K7.3 - Les itinéraires habituels d'acheminement et d'évacuation,
- K7.4 - La circulation du matériel et du personnel dans le couvoir,
- K7.5 - Les courants d'arrivée et d'évacuation de l'air,
- Les instructions sur l'hygiène personnelle et le travail hygiénique suivantes sont-elles disponibles :
- K7.7 - Instructions de travail pour le personnel,
- K7.8 - Preuve que tout le personnel a suivi une formation relative à l'hygiène et au problème des salmonelles,
- K7.9 - Instructions d'hygiène claires pour les visiteurs,
- Les preuves de fonctionnement hygiénique du couvoir suivantes sont-elles disponibles :
- K7.11 - Instructions de travail pour le multiplicateur,
- K7.12 - Instructions de travail pour le mode de réception et de traitement des œufs à couvrir,
- K7.13 - Signalisation hygiénique dans les bâtiments d'exploitation,
- K7.14 - Plan de nettoyage et de désinfection,
- **K10.3 Tous les résultats d'analyse dans le cadre des programmes sanitaires, du processus de contrôle, des examens de traçabilité,... sont-ils conservés ?**
- **K14.1 Un registre des visiteurs est-il tenu ?**

- **K16.19** Un registre de plaintes est-il tenu concernant les entreprises d'approvisionnement ou de service ?
- **K9** Y a-t-il analyse annuelle de l'eau en cas d'utilisation d'eau de puits ?

*Norme de germes : max 100.000/ml, E.Coli: max 100/ml, streptocoques: absents*

### 3. Aliments pour animaux et eau de boisson

/

### 4. Santé animale

- **Interprétation :**

- **Procède-t-on à un contrôle de processus :**
- **K7.43** sur les œufs mirés,
- **K7.44** sur le duvet lorsqu'on ne peut pas prendre des échantillons de mirage,
- **K10.4** sur le duvet des œufs à couvrir au statut « suspect » et « contaminé » ?
- **K10.5** Si le contrôle de processus indique la présence de Salmonelles zoonotiques à combattre, les œufs des couples reproducteurs concernés encore présents dans le couvoir sont-ils couvés logistiquement ?
- **K10.6** Si le contrôle de processus indique la présence de Salmonelles zoonotiques à ne pas combattre et que le même type de Salmonelles se répète sur des poussins de la même origine dans les 4 semaines après le constat, les œufs des couples reproducteurs concernés encore présents dans le couvoir sont-ils incubés logistiquement ?
- **K10.7** Les œufs provenant de multiplicateurs dont le résultat des analyses bactériologiques est positif pour les Salmonelles zoonotiques à combattre sont-ils exclus du couvoir et les œufs déjà mis en incubation après la date de l'échantillonnage du dernier examen bactériologique négatif sont-ils retirés des incubateurs et des réserves et détruits ?
- **K10.8** Les œufs provenant d'une exploitation de multiplication 'contaminée' ou 'suspecte' sont-ils incubés logistiquement ?
- **K10.9** Lorsque des œufs de reproducteurs 'contaminés' ou 'suspects' sont mis en incubation, prend-on des échantillons de duvet de tous les éclosiers dans lesquels ces poussins naissent ?

*Des échantillons de duvet sont prélevés de tous les éclosiers si l'on met en incubation des œufs provenant de couples contaminés ou suspectés d'être contaminés par des Salmonelles que l'on ne peut pas combattre (annexe 38\_10)*

- **K10.10** **Tous les trois mois, y a-t-il un contrôle sur l'absence de salmonelles ?**

*4 x / an analyse Salmonella par DGZ/ARSIA via écouvillons (contrôle de processus) (annexe 38\_6).*

- **K4.1** **Prend-on tous les trois mois un échantillon pour analyse bactériologique d'un échantillon global de duvet et de méconium et d'un échantillon global de 10 embryons morts et de 10 poussins sélectionnés ?**

*Salmonella pullorum/gallinarum tous les 3 mois*

## 5. Bien-être des animaux

- **Interprétation :**

- K7.45, K12.4 Y a-t-il une installation pour l'abattage des poussins d'un jour dans le respect de la volaille et cette installation est-elle utilisée ?

*Les poussins sélectionnés et non viables sont mis à mort d'une manière respectueuse de l'animal (de façon mécanique ou CO<sub>2</sub>). La destruction des déchets de couvaison se fait mécaniquement.*

- K4.2 Seules les interventions autorisées pour la volaille sont-elles réalisées ?

## 6. Equipement et hygiène

- **Interprétation :**

- **K7.16** **Y a-t-il des dispositifs pour empêcher l'introduction de contaminations lorsque des tiers pénètrent dans l'infrastructure ?**

- K7.17 Les bâtiments d'exploitation ne sont-ils accessibles qu'avec l'accompagnement d'un responsable ou de son représentant ?

*Le point de contact pour les visiteurs est clairement indiqué*

- K7.18 Utilise-t-on le sas sanitaire avant de pénétrer dans les bâtiments d'exploitation ?

- K14.2 L'espace de vie est-il uniquement accessible aux visiteurs strictement nécessaires au fonctionnement de l'exploitation ?

- K7.19 Y a-t-il un sas sanitaire à l'entrée principale avec une barrière visuelle où on change de vêtements et de chaussures et avec douche et toilette ?

- **K7.20** **Y a-t-il des dispositifs pour empêcher l'introduction de contaminations ?**

- K7.21 Les lieux de chargement et de déchargement sont-ils en dur et faciles à nettoyer ?

*Clinkers insérés, béton, asphalte.*

- K7.22 Les chemins pour piétons ou pour véhicules menant au ou sortant du couvoir sont-ils construits en dur ?
- K7.23 La circulation dans le couvoir est-elle à sens unique pour les œufs à couvrir, le matériel et le personnel ?
- K7.24 L'acheminement et l'évacuation des œufs à couvrir, l'évacuation des poussins d'un jour et l'évacuation du matériel à détruire se font-ils de manière séparée dans le temps et/ou dans l'espace ?
- K7.25 Les sols, parois et plafonds sont-ils fabriqués en matériau dur, imperméable et lavable ?

*L'évacuation des eaux à l'exploitation est efficace.*

- K7.26 Le système d'aération est-il agencé de manière à ce que le déplacement de l'air n'aille pas à contrecourant de la circulation des produits ?
- K7.27 Les arrivées d'air sont-elles suffisamment éloignées des évacuations d'air ?
- **K7.28 Le matériel d'emballage est-il stocké de façon à rester propre, sec et sans trace de moisissures ?**
- **Les bâtiments d'exploitation du couvoir comprennent-ils au moins les locaux suivants séparés les uns des autres :**
- K7.30 - Local de collecte et/ou de conservation des œufs,
- K7.31 - Local de désinfection,
- K7.32 - Local d'incubation,
- K7.33 - Sas sanitaire,
- K7.34 - Eclosoirs,
- K7.35 - Local de tri et de séjour des poussins,
- K7.36 - Local de lavage.

- **K11.1 Les œufs à couvrir sont-ils collectés dans de nouveaux plateaux en carton ou dans des plateaux en plastique nettoyés et désinfectés ou dans des tiroirs d'incubation ?**

*Le couvoir les ramasse séparément et de manière reconnaissable (on peut les mettre dans le même conteneur que les autres œufs à couvrir s'ils sont placés à un étage séparé ou sur les tiroirs d'incubation inférieurs et s'ils sont marqués + mention séparée sur le bon d'enlèvement).*

*Les œufs de nids extérieurs sont couvés dans une machine séparée ou à l'étage inférieur.*

- **K11.2 Les incubateurs ou conteneurs sont-ils nettoyés et désinfectés avant d'être ramenés dans les entreprises de multiplication ?**
- **K11.3 Tous les œufs ramassés sont-ils marqués ?**

- **K11.4** Les œufs à couver sont-ils placés de manière hygiénique dans les incubateurs ?
- **K11.5** A leur arrivée, les œufs à couver sont-ils contrôlés visuellement quant à des défauts ?  
*On contrôle les manquements à l'arrivée (saleté, fêlure, déformation)*
- **K11.6** Les œufs à couver sont-ils mis à incuber exclusivement par origine ou par lot ?
- **K11.7** Chaque lot d'œufs peut-il être retrouvé à tout moment et chaque lot est-il visuellement reconnaissable par origine et par date d'incubation ?
- **K11.8** Les œufs sales, pondus à côté du nid ou lavés sont-ils exclusivement collectés moyennant une autorisation écrite préalable ?
- **K11.9** Ces œufs sont-ils reconnaissables et collectés soit séparément des autres œufs, soit à un étage séparé ou sur le plateau inférieur ?
- **K11.10** Les œufs collectés hors du nid sont-ils mentionnés séparément sur le document de collecte/de livraison ?
- **K11.11** Les œufs ramassés hors du nid sont-ils mis en incubation dans un incubateur séparé, soit à l'étage inférieur de l'incubateur ?
- **K12.1** Chaque lot de poussins est-il visuellement reconnaissable par origine ou par numéro unique de lot ?
- **K12.2** Les poussins sont-ils conditionnés dans des emballages à usage unique ou dans des bacs à poussins lavés, désinfectés et séchés ?
- **K12.3** Les poussins sont-ils stockés dans le local à poussins jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment secs avant d'être transportés ?  
*Les poussins sont séparés des déchets de couvaie (les poussins non viables sont identifiés et mis à mort)*
- **K7.37** Y a-t-il un local d'entreposage et de ramassage des déchets d'incubation à un endroit déterminé ?
- **K7.38** Le ramassage se fait-il au moins une fois par semaine et cela se fait-il sans contaminer l'exploitation ?  
*Contrôle de la date et signature du document commercial.*
- **K8.1** Les équipements pour le nettoyage et la désinfection sont-ils adaptés aux besoins du couvoir ?
- **K8.2** L'exploitation dispose-t-elle de produits désinfectants agréés ?
- **K8.3** Les locaux dans lesquels ces activités ont lieu sont-ils nettoyés et désinfectés chaque jour ?
- **K8.4** Chaque jour ouvrable, y a-t-il un contrôle visuel de la propreté des locaux du couvoir et les constatations sont-elles consignées dans un registre ?

- **K8.5** **L'efficacité du nettoyage et de la désinfection du couvoir est-elle contrôlée au moins quatre fois par an, au moyen d'un hygiénogramme ?**

*Efficacité N&D avec hygiénogramme + analyse Salmonella avec écouvillons par ARSIA/DGZ, min. 4/an.*

*Hygiénogramme tous les 3 mois (par DGZ/ARSIA), si les résultats de l'hygiénogramme sont insuffisants, on réitère l'échantillonnage tous les 14 jours jusqu'à ce que le résultat soit satisfaisant.*

- **K8.6** **Si le contrôle sur les salmonelles ou l'hygiénogramme ne sont pas satisfaisants, des actions correctives sont-elles prises ?**

*Si N&D insuffisant ou si présence de Salmonella → actions (annexe 38\_6)*

- **K7.39** **Des mesures sont-elles prises afin d'empêcher que d'autres animaux ne pénètrent dans les bâtiments ?**

*Animaux domestiques, oiseaux d'ornement, rongeurs,...*

- **K7.40** **Lutte-t-on contre les animaux nuisibles ?**

*Un plan de lutte contre les animaux nuisibles est présent à l'exploitation.*

*Un contrôle est réalisé au moins mensuellement et ce à l'aide d'une check-list.*

- **K7.41** **Les produits dangereux tels que pesticides, insecticides, ... sont-ils conservés en lieu sûr ?**

- **Lorsque l'éleveur délègue des activités de service soit au personnel de l'exploitation, soit à des aidants occasionnels :**

- **K13.2** - Avant le début des travaux, le responsable donne-t-il au moins une instruction écrite en rapport avec le travail hygiénique et le traitement respectueux de la volaille ?

- **K13.3** - Porte-t-on des vêtements et chaussures propres réservés à l'exploitation avant de commencer le travail ?

- **K13.4** **Le registre des visiteurs est-il rempli ?**

- **K13.5** **Une trousse de premiers soins complète est-elle présente ?**

## 7. Traçabilité

/

## 8. Notification obligatoire

- **Interprétation :**

- **K17.5** **Chaque pourcentage anormalement élevé d'œufs clairs ou de mortalité après la naissance est-il signalé à l'AFSCA ?**

## 9. Transport

- **Interprétation :**

- **K15** **Le chargement du transport intercommunautaire des œufs à couvrir ou des poussins d'un jour est-il accompagné d'un certificat sanitaire officiel ?**

## VII. INSPECTION – VOLAILLE : VOLAILLE DE REPRODUCTION (inclus canards et oies)

### 1. Enregistrement de l'exploitation

- **Interprétation :**
  - **F1**      **Y a-t-il un plan de l'infrastructure de l'exploitation ?**
  - **F1.2**    **L'autorisation sanitaire et la reconnaissance zootechnique sont-elles présentes ?**

### 2. Identification et enregistrement des animaux

- **Interprétation :**
  - **F2.1**    **Y a-t-il un registre concernant la production ?**  
Le registre d'exploitation contient-il au moins les données suivantes :
  - **F2.2**    - Exploitation d'origine (couvoir ou exploitation d'élevage), avec mention du numéro d'agrément,
  - **F2.3**    - Nombre d'animaux, éventuellement réparti en poules et coqs,
  - **F2.4**    - Marque des animaux,
  - **F2.5**    - Schéma de vaccination,
  - **F2.6**    - Les examens et le diagnostic du vétérinaire d'exploitation avec les résultats d'éventuelles analyses du laboratoire,
  - **F2.7**    - Type et période d'utilisation de tous les additifs alimentaires et des additifs pour l'eau de boisson, avec mention de la période d'attente éventuelle,
  - **F2.8**    - Consommation de l'ensemble des aliments et eau de boisson,
  - **F2.9**    - Rendement effectif de l'espèce,
  - **F2.10**   - Le nombre d'œufs produits et le numéro d'agrément du couvoir de destination,  
*Uniquement pour les parentaux*
  - **F2.11**   - Copie du document d'accompagnement des volailles d'abattage ou, en cas d'exportation, le certificat sanitaire,  
*Uniquement pour les parentaux*
  - **F2.12**   - L'exploitation destinataire des poulettes en âge de ponte,  
*Uniquement pour l'exploitation d'élevage*
  - **F2.13**   - Le nombre d'animaux décédés par jour,

○ **F2.14 Reçoit-on les données nécessaires du maillon précédent de la chaîne ?**

*Du couvoir à l'exploitation d'élevage :*

- F2.15 - La date de naissance,
- F2.16 - La marque des poussins d'un jour,
- F2.17 - Le nombre de poussins d'un jour, répartis éventuellement en poules et coqs,
- F2.18 - Les vaccinations déjà administrées,
- F2.19 - En cas d'importation, le numéro du certificat sanitaire.

○ **F2.20 Reçoit-on les données nécessaires du maillon précédent de la chaîne ?**

*De l'exploitation d'élevage à l'exploitation des parentaux :*

- F2.21 - La date de naissance,
- F2.22 - La marque des animaux,
- F2.23 - Nombre(s) de mise en production, réparti en poules et coqs,
- F2.24 - Le schéma des vaccinations administrées,
- F2.25 - Le schéma d'éclairage et d'alimentation effectué,
- F2.26 - La mortalité et tous les diagnostics posés par le vétérinaire et prestations de santé,
- F2.27 - Le résultat de tous les examens effectués quant aux Salmonelles,
- F2.28 - Les résultats des derniers examens de contrôle quant à Mycoplasma gallisepticum et NCD (si connus).

○ **F2.29 Le démarrage d'un nouveau groupe d'animaux est-il signalé à la DGZ/ARSIA dans les 8 jours ?**

○ **F2.30 Y a-t-il un registre d'élevage par lot ?**

- F2.31 - Nombre d'animaux qui entrent et qui sortent,
- F2.32 - Productivité,

*Par exemple, le nombre d'œufs, le gain de poids*

- F2.33 - Maladies, mortalités et causes,
- F2.34 - Examens de laboratoire effectués et leurs résultats,
- F2.35 - Origine des volailles,
- F2.36 - Destination des œufs.

○ **F12.1 En cas d'introduction de nouveaux animaux, est-il tenu compte du statut sanitaire des animaux achetés ?**

- F12.2 Les poussins d'un jour proviennent-ils d'exploitations possédant une autorisation AFSCA ou un certificat sanitaire en cas d'importation ?
- F12.3 Les poulettes en âge de ponte entrantes proviennent-elles d'exploitations où, durant tous les examens sur les Salmonelles, l'absence de Salmonelles zoonotiques à combattre a été démontrée ?  
  
*Si l'une des analyses quant à la Salmonella zoonotique à combattre réalisée sur des poulettes introduites, prêtes à la ponte pour la production d'œufs à couver, est positive, les animaux contaminés par la Salmonella zoonotique à combattre sont abattus.*
- F12.4 Le multiplicateur est-il informé par l'éleveur au cas où les poulettes livrées ont été traitées ou sont sous traitement ?
- F12.5 Tous les animaux d'un seul cycle de production sont-ils mis en production dans les 72 heures ?

### 3. Aliments pour animaux et eau de boisson

- **Interprétation :**

- **F3.1 Des dispositions sont-elles prises pour empêcher la contamination croisée entre des aliments différents ?**
- F3.2 Les silos d'aliments sont-ils remplis de l'extérieur et un nouveau sac est-il utilisé à chaque livraison ?
- F3.3 le silo est-il vide après chaque cycle de production ?
- F3.4 Lors de chaque livraison d'aliments, conserve-t-on un échantillon, soit de poussière, soit d'aliment ?  
  
*Contrôler le lieu de conservation des échantillons : en ordre, froid, sec, sombre et exempt d'animaux nuisibles. Les échantillons doivent être conservés au moins jusqu'à ce que les résultats du contrôle de sortie quant à la Salmonella sont connus et s'avèrent négatifs. Chaque échantillon d'aliment est emballé individuellement avec l'identification correcte : date de livraison + n° de bon de livraison sur l'emballage.*
- F3.4 Les aliments encore présents dans le système d'alimentation après l'évacuation d'un poulailler sont-ils enlevés et ne sont-ils plus utilisés pour le cycle de production suivant ?
- F4 Les mangeoires sont-elles vides ou relevées au moins 6 heures avant le chargement ?
- **F11.1 Si l'examen de contrôle de Salmonelles sur des échantillons de poussière ou des échantillons d'aliments démontre la présence de Salmonelles zoonotiques à combattre, les silos concernés sont-ils nettoyés et désinfectés selon la procédure prescrite ?**
- **F5.1 Utilise-t-on de l'eau propre comme eau de boisson pour les animaux ?**

*Les points d'abreuvement ouverts donnent l'impression d'être régulièrement nettoyés.*

- F5.2 Tous les poulaillers disposent-ils d'un système d'eau de boisson fermé, citerne avec couvercle ?
- F11.2 Si absence d'eau de distribution, le contrôle annuel requis est-il effectué ? (normes : voir annexe 37-15)

#### 4. Santé animale

- **Interprétation :**

- **F18** **Si le taux de mortalité est supérieur à 3% durant la première semaine, l'éleveur/multiplicateur renseigne-t-il le couvoir fournisseur/l'éleveur, au plus tard deux semaines après livraison, du nombre de poussins/animaux morts par numéro de lot ?**
- **F6.1** **Tous les cycles de production sont-ils inspectés en cas de baisse de la consommation normale d'aliments et d'eau de plus de 20% ou lorsqu'il y a une mortalité de plus de 3% par semaine ?**  
  
*Contrôle par révision des registres (aliments et eau), registre de visite (visite du vétérinaire), registre des résultats d'analyses ultérieures.*
- F6.2 Y a-t-il échantillonnage nécessaire en cas de présomption d'une maladie aviaire contagieuse ?
- F6.3 Y a-t-il échantillonnage nécessaire dans le cadre des examens portant sur la grippe aviaire ?  
  
*1 x par an, analyse du risque d'introduction de l'influenza aviaire. Contrôle via rapport du vétérinaire (copie) Signature et cachet du vétérinaire d'exploitation*
- **F16** **Au moment de la livraison à l'abattoir, toute la volaille de réforme est-elle accompagnée du document d'accompagnement des volailles d'abattage ou en cas d'exportation d'un certificat sanitaire ?**  
  
*A la livraison à l'abattoir, les volailles doivent être accompagnées du document « accompagnement volailles de boucherie » ==> contrôle du document dans le registre d'exploitation. Le résultat du contrôle Salmonella à la sortie doit être remis en même temps, au moins 72 heures avant l'abattage.*
- **F9.1** **Le schéma de vaccination contre NCD est-il disponible ?**
- F9.2 La volaille a-t-elle été vaccinée contre NCD ?  
  
*Signature et cachet du vétérinaire d'exploitation*
- ~~○ **F9.3** **Une analyse de sang est-elle effectuée dans les 8 mois après le début de la ponte pour contrôler l'immunité du couple ?**~~  
  
~~*Pas applicable pour les exploitations d'élevage*~~
- **F9.4** **Les volailles de multiplication nées après le 28.06.2007 sont-elles vaccinées contre Salmonella enteritidis ?**

- **F9.5 Les examens, analyses et vaccinations sont-ils réalisés aux différents stades de la production ?**  
*Vaccination contre la Pseudo peste aviaire / maladie de Newcastle (contrôle via schéma de vaccination)*
- F9.6 Les contrôle des salmonelles à l'entrée sont-ils effectués ?  
*Feuilles de recouvrement poussins d'un jour, échantillon mélangé de fientes poussins ou poulettes démarrés (sérotypage obligatoire) ou coqs ajoutés*
- F9.7 Contrôles périodiques pour Salmonelles ?  
*Responsable : chaque bande, poussin d'un jour, à 4 semaines et à partir de 24 semaines, toutes les 2 semaines jusqu'à ce que les animaux soient abattus.  
DGZ/ARSIA : chaque bande à 16, 22, 46 semaines et 56 (viandes) ou 62 (ponte) semaines ; chaque bande en mue (les 3 dernières semaines de la 1<sup>ère</sup> période de production, les 3 premières semaines de la 2<sup>ème</sup> période de production, la 15<sup>ème</sup> semaine ou à la moitié de la 2<sup>ème</sup> période de production, durant les 3 dernières semaines de la 2<sup>ème</sup> période de production).  
Contrôle Salmonella à la sortie par bande de production, max. 21 jours avant l'abattage ; en cas de volailles d'élevage de réforme, le résultat de la dernière analyse Salmonella est valable (si échantillonnage < 21 jours avant la date d'abattage).*
- F9.8 Echantillonnage DGZ/ARSIA : Salmonella pullorum et Salmonella gallinarum 22 semaines, Mycoplasma gallisepticum à 16, 22, 28, 34, 46, 56 semaines
- **Lorsque des coqs sont ajoutés, peut-il être prouvé que :**  
*Pas applicable pour les exploitations d'élevage*
- F12.2 - Aucune salmonelle zoonotique ou Mycoplasma gallisepticum à combattre n'a jamais été démontrée dans le couple d'origine après examen sérologique et/ou bactériologique,
- F12.3 - Le dernier échantillonnage pour Salmonelle et Mycoplasma gallisepticum a été réalisé moins de 14 jours avant l'ajout
- F12.4 En cas d'importation, les coqs étaient-ils accompagnés d'un certificat sanitaire officiel ?
- F12.5 Ces données sont-elles transmises au plus tard en même temps avec la livraison des coqs à l'acheteur ?
- **F12.6 Tous les résultats d'analyse dans le cadre de la qualification sanitaire, des programmes sanitaires, du contrôle du processus, des examens de traçabilité, ... sont-ils présents ?**
- **F15 Un registre de visiteurs est-il complété ?**

## 5. Bien-être des animaux

- **Interprétation :**

- **F10 Seules les interventions autorisées pour la volaille sont-elles réalisées ?**

## 6. Equipement et hygiène

- **Interprétation :**

- **F11.3 Y a-t-il des dispositifs pour empêcher l'introduction de maladies et de contaminations ?**

- F11.4 Les bâtiments d'exploitation sont-ils fermés en l'absence de l'éleveur ?

*Les bâtiments de l'exploitation ne sont pénétrés que par des tiers accompagnés de l'éleveur de volailles/ de l'exploitant du couvoir (ou de son délégué) et ce en passant par le sas sanitaire.*

- F15 Seuls les visiteurs qui sont strictement nécessaires pour l'exploitation ont-ils accès à l'espace de vie ?

- F11.5 L'espace de vie des animaux est-il uniquement visité après utilisation du sas sanitaire ?

- F11.6 Y a-t-il un sas sanitaire par groupe d'animaux ?

*Lavabo, eau courante, savon, vêtements et chaussures réservés à l'exploitation, une barrière physique où les chaussures et vêtements peuvent être changés.*

*En cas de nouvelle construction : une douche et une toilette par sas sanitaire.*

- F11.7 Si le cycle de production est réparti sur plusieurs poulaillers, y a-t-il des chaussures réservées au poulailler et y a-t-il par poulailler une barrière physique où le personnel soignant et les visiteurs sont obligés de mettre des chaussures réservées au poulailler ?

- F11.9 Les lieux de chargement et de déchargement sont-ils en dur faciles à nettoyer ?

*Clinkers insérés, béton, asphalte*

- F11.10 Les chemins pour piétons qui mènent aux poulaillers sont-ils construits en dur ?

- F11.11 Veille-t-on à ce que tous les moyens de transport qui entrent dans l'exploitation soient propres visuellement ?

- **F11.12 Le lieu de stockage des cadavres se trouve-t-il à un endroit fixe de l'exploitation ?**

*Une boîte aux lettres est présente sur le lieu d'enlèvement.*

- F11.13 Les cadavres peuvent-ils être ramassés sans contaminer l'exploitation avicole ?

*L'enlèvement se fait-il à une distance sûre de l'exploitation*

- F11.14 Le lieu de stockage des cadavres est-il équipé d'un système de réfrigération ?

- **F11.15 Les volailles sélectionnées hors des poulaillers sont-elles proposées dans des caisses soigneusement nettoyées et désinfectées ?**

- F11.16 Veille-t-on à ce que les caisses et moyens de transport des volaillers et abattoirs ne pénètrent pas sur le terrain de l'exploitation ?
- F11.17 Les caisses sont-elles nettoyées et désinfectées après chaque cycle de ramassage ?
- **F11.18 Dans chaque partie du poulailler, le prélocal est-il complètement séparé de l'espace de vie de la volaille ?**
- **Le prélocal contient-il au moins les locaux/espaces suivants :**
- F11.19 - Un local d'aliments et un local de service,
- F11.20 - Un local pour le tri des œufs  
*Pas pour exploitation d'élevage  
=> cachetage des œufs*
- F11.21 - Un local d'entreposage des œufs  
*Pas applicable pour exploitation d'élevage*
- F13.1 Le ramassage des œufs à couver se fait-il de manière hygiénique ?  
*Pas applicable pour exploitation d'élevage  
Œufs à couver sales, œufs de nids extérieurs, œufs à couver lavés : les exploitations de reproduction ne les présentent qu'avec l'autorisation écrite de l'acheteur. Ils sont dans ce cas présentés séparément et de manière reconnaissable.*
- F11.22 Les œufs à couver sont-ils ramassés au minimum deux fois par jour ?  
*Pas applicable pour les exploitations d'élevage*
- F11.23 Chaque œuf à couver est-il estampillé séparément avec le numéro d'agrément de l'exploitation de multiplication ?  
*Pas applicable pour les exploitations d'élevage  
Cachetage des œufs à couver avec le numéro d'agrément à l'exploitation des animaux reproducteurs. Cacheter avec de l'encre noire indélébile, les lettres et chiffres font au moins 2 mm de haut et 1 mm de large.*
- **F11.24 Le local d'entreposage des œufs est-il une pièce à part ou séparée avec une capacité de stockage de sept jours de production au minimum ?**
- F11.25 Le local d'entreposage des œufs est-il protégé contre la poussière et est-il isolé et/ou climatisé de façon à éviter la condensation sur les œufs ?
- F11.26 Le sol du local d'entreposage d'œufs est-il nettoyé et désinfecté après le ramassage des œufs à couver ?
- F11.27 Si le local d'entreposage d'œufs n'a pas d'entrée de service séparée, toutes les zones piétonnes dans le prélocal sont-elles nettoyées et désinfectées après le ramassage des œufs à couver ?

- **F11.28 Des mesures sont-elles prises afin qu'aucun animal ne pénètre dans les poulaillers ?**

*Animaux domestiques, oiseaux de volière, inaccessible aux oiseaux,...*  
*Exception : les volets pour libre parcours sont autorisés.*  
*Un plan de lutte contre les animaux nuisibles est présent à l'exploitation.*
- **F11.29 Une litière adéquate est-elle utilisée ?**

*Le lieu où l'on entrepose les garnitures du sol et des nids et le matériel d'emballage est propre, sec et exempt de moisissures.*
- **F11.30 Après chaque cycle de production, l'ensemble du poulailler, y compris les ventilateurs, le système d'abreuvoirs (y compris le réservoir bivalent) et le système d'alimentation sont-ils nettoyés et désinfectés ?**

*On procède ensuite à un vide sanitaire jusqu'à ce que le poulailler soit entièrement sec.*
- **F11.31 Utilise-t-on pour ce faire uniquement des désinfectants agréés ?**

*Un minimum de 10 litres de désinfectant autorisé est présent.*
- **F11.32 Avant le début de chaque nouveau cycle de production, un hygiénogramme est-il effectué (résultats doivent être  $\leq$  à 1,5 ; voir annexe 37\_13) ?**

*Si les résultats sont défavorables → N&D jusqu'à ce que le résultat de l'hygiénogramme soit OK. Si lors d'un contrôle périodique on découvre des salmonelles → échantillon supplémentaire avec écouvillon après N&D. Si Salmonella présente → N&D jusqu'à ce que le résultat de l'analyse par écouvillons soit OK.*
- **F11.33 Si le contrôle de sortie de Salmonelles ou un des examens intermédiaires ont un résultat positif pour les Salmonelles, l'absence de Salmonelles est-elle contrôlée après nettoyage et désinfection ?**
- **F13.2 Les œufs à couvrir sont-ils présentés de telle façon qu'on mentionne par conteneur le jour où on a commencé à le remplir et de quel(s) poulailler(s) proviennent les œufs à couvrir ?**

*Pas applicable pour exploitation d'élevage*
- **F13.3 L'acheteur ou les acheteurs mettent-ils des plateaux d'incubation visuellement propres et désinfectés à disposition ?**

*Pas applicable pour exploitation d'élevage*
- **F13.4 Si applicable, les œufs triés sont-ils présentés séparément de façon reconnaissable ?**

*Pas applicable pour exploitation d'élevage*  
  
*Présenter les œufs à couvrir par exploitation. Informations sur les conteneurs : jour du début du remplissage du conteneur, poulailler de provenance des œufs à couvrir.*

- F13.5 Y a-t-il une autorisation écrite de l'acheteur des oeufs, si on fournit des œufs à couver sales, pondus en dehors du nid ou lavés ?

*Pas applicable pour exploitation d'élevage*

- **F13.6 Ces œufs à couver sont-ils présentés séparément et de manière reconnaissable à un étage à part ou sur le tiroir d'incubation inférieur ?**

*Pas applicable pour exploitation d'élevage*

- **Lorsque l'éleveur délègue des activités de service soit au personnel de l'exploitation, soit à des aidants occasionnels, ces collaborateurs doivent :**

- F14.3 - Avant de commencer les activités, recevoir au moins des instructions écrites de l'éleveur et/ou du multiplicateur concernant les règles sanitaires et le respect de la volaille

*Instructions de travail pour le personnel (propre ou non à l'exploitation) en matière d'hygiène, de responsabilités et de compétences. A contrôler en interrogeant le personnel.*

- F14.4 - Avant de commencer les activités, porter des vêtements et des chaussures propres et réservés à l'exploitation

- **F14.6 Une trousse de premiers soins complète est-elle prévue ?**

## 7. Traçabilité

/

## 8. Notification obligatoire

/

## 9. Transport

- **Interprétation :**

- **F16.1 Le chargement du transport intercommunautaire des œufs à couver et des animaux de reproduction est-il accompagné d'un certificat sanitaire officiel ?**
- **F16.2 En cas d'exportation, l'emballage et/ou le conteneur renfermant les œufs à couver comporte-t-il les données nécessaires ?**

## VIII. INSPECTION - VOLAILLE : POULES PONDEUSES

### 1. Enregistrement de l'exploitation

- **Interprétation :**
  - L1      **Y a-t-il un plan de l'infrastructure de l'exploitation ?**

### 2. Identification et enregistrement des animaux

- **Critère dans le guide :**
- **Législation :**
- **Interprétation :**
  - **L2.1      Y a-t-il un registre concernant la production ?**  
Le registre d'exploitation contient-il au moins les données suivantes :
  - L2.2      - Date d'arrivée des animaux,
  - L2.3      - Exploitation d'origine, avec mention du numéro d'agrément,  
*Couvoir ou exploitation d'élevage*
  - L2.4      - Nombre de poussins d'un jour/ poulettes,  
*Exploitation d'élevage*
  - L2.5      - Marque des animaux,
  - L2.6      - Schéma de vaccination,
  - L2.7      - Les analyses pratiquées et le diagnostic posé par le vétérinaire d'exploitation avec les résultats d'éventuelles analyses en laboratoire,
  - L2.8      - Nature et période d'utilisation de tous les additifs alimentaires et des additifs pour l'eau de boisson, avec mention de la période d'attente éventuelle,
  - L2.9      - Consommation de tous les aliments et de l'eau de boisson,
  - L2.10     - Le rendement effectif de l'espèce (production des oeufs),
  - L2.11     - Nombre d'œufs produits,  
*Uniquement pour exploitation de poules pondeuses*
  - L2.12     - Une copie du document d'accompagnement des volailles d'abattage ou, en cas d'exportation, le certificat sanitaire,  
*Uniquement pour l'exploitation de poules pondeuses*
  - L2.13     - La date vraisemblable de l'abattage

*Uniquement pour exploitation de poules pondeuses*

- L2.15 - L'exploitation de destination des poulettes prêtes à la ponte,

*Uniquement pour exploitation d'élevage*

- L2.16 - Le nombre d'animaux décédés par jour.
- **L11.1 Lors de l'introduction de nouveaux animaux est-il tenu compte du statut sanitaire des animaux achetés ?**
- L11.2 Les poussins d'un jour proviennent-ils d'exploitations possédant une autorisation AFSCA ou un certificat sanitaire en cas d'importation ?

*Uniquement pour exploitation d'élevage*

- **L2.13 Reçoit-on les données nécessaires du maillon précédent de la chaîne ?**

*Du couvoir à l'exploitation d'élevage :*

- L2.14 - La date de naissance,
- L2.15 - La marque des poussins d'un jour,
- L2.16 - Le nombre de poussins d'un jour,;
- L2.17 - Les vaccinations déjà réalisées,
- L2.18 - En cas d'importation, le numéro du certificat sanitaire.
- **L2.19 L'éleveur fournit-il les résultats du contrôle sur Salmonelles à 16 semaines et une déclaration de vaccination contre Salmonella enteritidis au maillon suivant en cas de déplacement des animaux ?**

*Uniquement exploitation d'élevage*

### 3. Aliments pour animaux et eau de boisson

- **Interprétation :**

- **L3.1 Des dispositions sont-elles prises pour empêcher la contamination croisée entre des aliments différents ?**
- L3.2 Les silos d'aliments sont-ils remplis en dehors des poulaillers et un sac propre à l'exploitation ou neuf est-il utilisé à chaque livraison ?
- L3.3 Lors de chaque livraison d'aliments, conserve-t-on un échantillon, soit de poussière, soit d'aliment ?

*Contrôler le lieu de conservation des échantillons : en ordre, froid, sec, sombre et exempt d'animaux nuisibles. Les échantillons doivent être conservés au moins jusqu'à ce que les résultats du contrôle de sortie quant à la Salmonella sont connus et s'avèrent négatifs. Chaque échantillon d'aliment est emballé individuellement avec l'identification correcte : date de livraison + n° de bon de livraison sur l'emballage.*

- L3.4 Les aliments encore présents dans le système d'alimentation après l'évacuation d'un poulailler sont-ils enlevés et ne sont-ils plus utilisés pour le cycle de production suivant ?
- L4 **Les mangeoires sont-elles vides ou relevées au moins 6 heures avant le chargement, afin que les poulets soient à jeun pour l'abattoir ?**
- L5.1 **Si les examens pour les Salmonelles sur des échantillons de poussière ou des échantillons d'aliments démontrent la présence de Salmonelles zoonotiques à combattre, les silos concernés sont nettoyés et désinfectés selon la procédure prescrite ?**
- L5.2 **Utilise-t-on de l'eau propre comme eau de boisson pour les animaux ?**  
  
*Les points d'abreuvement ouverts donnent l'impression d'être régulièrement nettoyés.*
- L5.3 Les poulaillers disposent-ils d'un système d'eau de boisson fermé, citerne avec couvercle ?
- L5.4 En cas d'utilisation d'eau autre que de l'eau distribution, l'analyse annuelle exigée en cas de qualification A est-elle effectuée (voir annexe 39\_5 pour les normes) ?

*Registre des analyses d'eau*

#### 4. Santé animale

- **Interprétation :**

- L6.1 **Tous les cycles de production sont-ils inspectés s'il y a une réduction de l'absorption normale d'aliments et d'eau de plus de 20% ou lorsqu'il y a une mortalité de plus de 3% par semaine ?**
- L6.2 Y a-t-il échantillonnage nécessaire dès qu'il y a suspicion d'une maladie aviaire contagieuse ?
- L6.3 Y a-t-il échantillonnage nécessaire dans le cadre des examens portant sur la grippe aviaire ?  
  
*1 x par an, analyse du risque d'introduction de l'influenza aviaire. Contrôle via rapport du vétérinaire (copie)*
- L15 **Au moment de la livraison à l'abattoir, toute la volaille de réforme est-elle accompagnée du document d'accompagnement des volailles d'abattage ou, en cas d'exportation, d'un certificat sanitaire ?**

*A la livraison à l'abattoir, les volailles doivent être accompagnées du document « accompagnement volailles de boucherie » (à partir de 5000 individus) ==> contrôle du document dans le registre d'exploitation. Le résultat du contrôle Salmonella à la sortie doit être remis en même temps, au moins 72 heures avant l'abattage.*

○ **L6.4 Le schéma de vaccination pour NCD est-il disponible ?**

*Poules pondeuses (à partir de 100 individus) : signature et cachet du vétérinaire d'exploitation*

○ L6.5 La volaille a-t-elle été vaccinée contre NCD ?

~~○ L6.6 Une analyse de sang est-elle effectuée dans les 8 mois après le début de la ponte pour contrôler l'immunité du couple ?~~

~~*Pas applicable pour l'exploitation d'élevage*~~

~~*Nouvelle vaccination durant la ponte si immunité insuffisante.*~~

○ **L7.1 Les poules pondeuses nées après le 28.06.2007 ont-elles été vaccinées contre Salmonella enteritidis ?**

○ **L7.2 Les examens, analyses et vaccinations nécessaires sont-ils réalisés aux différents stades de la production ?**

*Poules pondeuses (à partir de 100 individus) : vaccination contre la Pseudo peste aviaire / maladie de Newcastle (contrôle via schéma de vaccination)*

○ L7.3 L'efficacité du nettoyage et de la désinfection est-elle contrôlée ?

*Si qualification sanitaire A : efficacité du nettoyage et de la désinfection avant la mise en place d'une nouvelle bande*

*Si pas de qualification sanitaire A : efficacité du nettoyage et de la désinfection pour chaque bande de production au stade de poussins et poulettes*

*Si les résultats de l'hygiénogramme sont insuffisants : nouvel échantillonnage après 14 jours, répéter jusqu'à ce que le résultat soit suffisant*

○ L7.4 Le contrôle des salmonelles à l'entrée est-il effectué ?

*Feuilles de recouvrement poussins d'un jour, échantillon mélangé de fientes poussins ou poulettes démarrés (sérotypage obligatoire)  
Contrôle Salmonella à l'entrée (feuilles de recouvrement poussins d'un jour et poussins démarrés ou poulettes) : uniquement si qualification sanitaire A*

○ L7.5 Le contrôle de sortie Salmonelles par cycle de production est-il réalisé ?

*Maximum 21 jours avant l'abattage*

○ **L7.6 Les contrôles périodiques pour Salmonelles sont-ils effectués ?**

*Responsable : chaque bande poussin d'un jour et durant les 3 dernières semaines de la dernière période de production (= contrôle de sortie dans le cadre de la qualification sanitaire).*

*DGZ/ARSIA : chaque bande qui mue (durant les 3 dernières semaines de la 1<sup>ère</sup> période de production, durant les 3 premières semaines de la 2<sup>ème</sup> période de production, la 15<sup>ème</sup> semaine ou à la moitié de la 2<sup>ème</sup> période de production, au cours des 3 dernières semaines de la 2<sup>ème</sup> période de production) et chaque bande à 16, 24, 39 et 54 semaines.*

- L7.7 **Tous les résultats d'analyse dans le cadre de la qualification sanitaire, des programmes sanitaires, du contrôle du processus, des examens de traçabilité, ... sont-ils conservés ?**
- L7.8 **Les œufs provenant de groupes positifs pour Salmonella enteritidis ou typhimurium sont-ils canalisés vers la transformation des œufs ?**
- L7.9 **Les groupes positifs pour Salmonella enteritidis ou typhimurium sont-ils placés sous la surveillance de l'AFSCA et abattus de manière logistique en fin de ponte ?**
- L14 **Un registre des visiteurs est-il complété ?**

## 5. Bien-être des animaux

- **Interprétation :**

- L8.1 **Les normes minimales des cages sont-elles respectées pour les exploitations possédant  $\geq 350$  poules pondeuses ?**
- L8.2 **Les poulaillers sont-ils suffisamment éclairés ?**
- L8.3 Les poules peuvent-elles se voir, sont-elles clairement visibles, peuvent-elles reconnaître visuellement leur environnement, peuvent-elles exercer leurs activités de manière normale ?
- L8.4 En cas de lumière du jour, ya-t-il des ouvertures de lumière avec répartition équilibrée de la lumière dans les locaux ?
- L8.5 En cycle de 24 heures, y a-t-il environ 8 heures d'obscurité ininterrompue et période de semi-obscurité ?
- L8.6 Si plusieurs niveaux, l'éclairage est-il adapté afin de contrôler tous les niveaux ?
- L8.7 **La construction et l'ouverture des cages sont-elles configurées de façon à pouvoir extraire l'animal adulte sans lui causer de blessures ni de souffrances inutiles ?**

**Pour les cages améliorées ou adaptées :**

- L8.8 - Pour chaque poule : une surface de cage  $\geq 750$  cm<sup>2</sup>, un nid, un espace garni de litière, perchoir adapté  $\geq 15$  cm de longueur,
- L8.9 - Mangeoire librement disponible avec longueur  $\geq 12$  cm, multipliée par le nombre de poules dans la cage,
- L8.10 - Chaque cage est équipée d'un système d'alimentation en eau adéquat,
- L8.11 - Rangées de cages séparées les unes des autres par des allées  $\geq 90$  cm de large et la cage inférieure  $\geq 35$  cm au-dessus du sol,
- L8.12 - Les cages contiennent les dispositifs appropriés pour éviter la croissance des griffes,

- **Les cages non améliorées ou non adaptées sont permises si mise en service avant 01.01.2005 et dans ce cas :**
- L8.14 - Superficie de chaque cage  $\geq 550 \text{ cm}^2$ ,
- L8.15 - Mangeoire librement disponible avec longueur  $\geq 10 \text{ cm}$ , multipliée par le nombre de poules dans la cage,
- L8.16 - Chaque cage est équipée d'un système d'alimentation en eau adéquat,
- L8.17 - Cages sur 65% de la surface : hauteur  $\geq 40 \text{ cm}$  et nulle part  $< 35 \text{ cm}$ ,
- L8.18 - Le fond des cages peut soutenir tous les doigts dirigés vers l'avant, pour les deux pattes. Inclinaison du sol  $\leq 14\%$  ou  $8^\circ$  - sauf si le treillis métallique utilisé a une forme autre que rectangulaire,
- L8.19 - Cages avec dispositifs adéquats pour combattre la croissance des griffes.
- **Pour les systèmes d'élevage alternatifs :**
- L8.21 - Chaque animal dispose d'une mangeoire allongée  $\geq 10 \text{ cm}$  ou d'une mangeoire circulaire offrant  $\geq 4 \text{ cm/poule}$ , abreuvoirs à gouttières en fonctionnement continu offrant  $\geq 2,5 \text{ cm}$  par poule ou abreuvoirs circulaires offrant  $\geq 1 \text{ cm/poule}$ , au moins 1 nid/7 poules pondeuses, perchoirs adaptés avec  $\geq 15 \text{ cm/poule}$ ,  $\geq 250 \text{ cm}^2$  de litière par poule
- L8.22 - Le fond des cages permet d'y poser tous les doigts dirigés vers l'avant, pour les deux pattes
- L8.23 - Taux d'occupation maximum 9 poules/m<sup>2</sup> de surface utile.
- **L9 Seules les interventions autorisées pour la volaille sont-elles réalisées ?**

## 6. Equipement et hygiène

- **Interprétation :**

- **L10.1 Y a-t-il des dispositifs pour empêcher l'introduction de maladies et de contaminants ?**

- L10.2 Les bâtiments d'exploitation sont-ils fermés en l'absence de l'éleveur ?

*Les bâtiments de l'exploitation ne sont pénétrés que par des tiers accompagnés de l'éleveur de volailles (ou de son délégué) et ce en passant par le sas sanitaire.*

- L14.1 Seuls les visiteurs qui sont strictement nécessaires pour l'exploitation ont-ils accès à l'espace de vie ?
- L14.2 L'espace de vie des animaux est-il uniquement visité après utilisation du sas sanitaire ?

- L14.3 Y a-t-il un sas sanitaire par cycle de production ?  
*Lavabo, eau courante, savon, vêtements et chaussures réservés à l'exploitation, barrière physique où on change de vêtements et de chaussures.*  
*En cas de nouvelle construction : une douche et une toilette par sas sanitaire.*
- L14.5 Si le groupe est réparti parmi plusieurs poulaillers : y a-t-il présence de chaussures réservées au poulailler et y a-t-il par poulailler une barrière physique où les soigneurs et visiteurs mettent des vêtements et des chaussures réservés à l'exploitation ?
- L10.4 Lieux de chargement et de déchargement sont-ils en dur et faciles à nettoyer ?  
*Clinkers insérés, béton, asphalte*
- L10.5 Les zones piétonnes qui mènent aux poulaillers sont-elles en dur ?
- L10.6 Veille-t-on à ce que tous les moyens de transport qui entrent à l'exploitation soient propres visuellement ?
- **L10.7 L'entrepôt des cadavres se trouve-t-il à un endroit fixe de l'exploitation ?**  
*Une boîte aux lettres est présente sur le lieu d'enlèvement.*
- L10.8 Les cadavres peuvent-ils être ramassés sans contaminer l'exploitation avicole ?  
*L'enlèvement se fait-il à une distance sûre de l'exploitation*
- L10.9 En cas de qualification sanitaire A, l'entrepôt des cadavres est-il muni d'un système de réfrigération ?
- **L10.10 Dans chaque partie de poulailler, le prélocal est-il complètement séparé de l'espace de vie où la volaille est détenue ?**
  - Le prélocal contient-il au moins les locaux/espaces suivants :
  - L10.12 - Local aliments et local service,
  - L10.13 - Local de tri des œufs,  
*Pas applicable pour exploitation d'élevage*  
*==> apposition du cachet sur les œufs*
  - L10.14 - Local d'entreposage des œufs  
*Pas applicable pour exploitation d'élevage*
- **L12 Le ramassage des œufs à couver se fait-il de manière hygiénique ?**  
*Pas applicable pour exploitation d'élevage*

- **L10.14** **Chaque œuf est-il estampillé avec le numéro d'agrément de l'exploitation de ponte ?**

*Pas pour exploitation d'élevage*

- **L10.15** **Le local d'entreposage des œufs est-il un espace à part ou séparé ?**

- L10.16 Le local d'entreposage des œufs est-il exempt de poussière et est-il isolé et/ou climatisé de façon à éviter la condensation sur les œufs ?

- **L10.17** **Des mesures sont-elles prises afin qu'aucun autre animal ne pénètre dans les poulaillers ?**

*Animaux domestiques, oiseaux de volière,...*

*Exception : les volets pour libre parcours sont autorisés.*

*Un plan de lutte contre les animaux nuisibles est présent à l'exploitation.*

- **L10.22** **Une litière adéquate est-elle utilisée ?**

*Le lieu où l'on entrepose les garnitures du sol et des nids et le matériel d'emballage est propre, sec et exempt de moisissures.*

- **L10.18** **Après chaque cycle de production, l'entièreté du poulailler, y compris les ventilateurs, le système d'abreuvoirs en eau de boisson (y compris le réservoir bivalent) et le système d'alimentation sont-ils nettoyés et désinfectés ?**

*On procède ensuite à un vide sanitaire jusqu'à ce que le poulailler soit entièrement sec.*

- L10.19 Utilise-t-on pour ce faire uniquement des désinfectants agréés ?

- L10.20 Avant le début de chaque cycle de production, un hygiénogramme est-il effectué ?

- L10.21 Si le contrôle de sortie de Salmonelles ou un des examens intermédiaires ont un résultat positif pour les Salmonelles, l'absence de Salmonelles est-elle contrôlée après nettoyage et désinfection ?

*L'AFSCA donne l'autorisation de repeuplement si le contrôle à la sortie est positif.*

- **L5.5** **En cas de qualification sanitaire A et si l'eau utilisée comme eau de nettoyage n'est pas de l'eau de distribution, une analyse chimique annuelle est-elle réalisée, ainsi qu'une analyse bactériologique lorsque le score de l'hygiénogramme de toutes les cages > 1,5 (voir annexe 39\_5) ?**

*Registre des analyses d'eau*

- **Lorsque l'éleveur délègue des activités de service soit au personnel de l'exploitation, soit à des aidants occasionnels, ces collaborateurs doivent :**
- L14.7 - Avant de commencer les activités, recevoir au moins des instructions écrites de l'éleveur et/ou du multiplicateur concernant les règles sanitaires et le respect de la volaille,  
  
*Instructions de travail pour le personnel (propre ou non à l'exploitation) en matière d'hygiène, de responsabilités et de compétences. A contrôler en interrogeant le personnel.*
- L14.8 - Avant de commencer les activités, porter des vêtements et des chaussures propres et réservées à l'exploitation
- **L14.10 Une trousse de premiers soins complète est-elle prévue ?**

## 7. Traçabilité

/

## 8. Notification obligatoire

/

## 9. Transport

- **Interprétation :**

- L15 La charge du transport intercommunautaire des poules ou des œufs est-elle accompagnée d'un certificat sanitaire officiel ?

## IX. INSPECTION - VOLAILLE : POULETS DE CHAIR

### 1. Enregistrement de l'exploitation

- **Interprétation :**

- **N1**      **Y a-t-il un plan de l'infrastructure de l'exploitation ?**

### 2. Identification et enregistrement des animaux

- **Interprétation :**

- **N2.1**      **Y a-t-il un registre concernant la production ?**

Le registre d'exploitation contient-il au moins les données suivantes :

- N2.2      - Numéro(s) du poulailler,
- N2.3      - Date de naissance des poussins d'un jour,
- N2.4      - Date de démarrage des poussins d'un jour,
- N2.5      - Le couvoir d'origine avec mention du numéro d'agrération,
- N2.6      - Nombre des poussins d'un jour, éventuellement répartis en coqs et poules,
- N2.7      - Marque des poussins d'un jour,
- N2.8      - Programme de vaccination,
- N2.9      - Nature et période d'utilisation des additifs alimentaires et des additifs pour l'eau de boisson, avec mention du temps d'attente éventuel,
- N2.10     - Consommation de tous les aliments et de l'eau de boisson,
- N2.11     - Rendement effectif de l'espèce,
- N2.12     - L'exploitation ou l'abattoir destinataire des poulets de chair,
- N2.13     - Date vraisemblable de l'abattage,
- N2.14     - Une copie du document d'accompagnement des volailles d'abattage ou, en cas d'exportation, le certificat sanitaire,
- N2.15     - Le rapport de l'abattoir concernant les résultats des expertises ante mortem et post mortem,
- N2.16     - Le nombre d'animaux décédés par jour,
- **N12.1**    **En cas d'introduction de nouveaux animaux, est-il tenu compte du statut sanitaire des animaux achetés ?**
- N12.2    Les poussins d'un jour proviennent-ils d'exploitations possédant une autorisation AFSCA ou un certificat sanitaire en cas d'importation ?

- N12.3 Tous les animaux d'un seul cycle de production sont-ils mis en production dans les 72 heures ?
- **N2.16 Reçoit-on les données nécessaires du maillon précédent de la chaîne ?**
- N2.17 - La date de naissance,
- N2.18 - Marque des poussins d'un jour,
- N2.19 - Le nombre des poussins d'un jour, éventuellement répartis en poules et coqs,
- N2.20 - Les vaccinations déjà effectuées,
- N2.21 - En cas d'importation, le numéro du certificat sanitaire
- **N2.23 L'éleveur de poulets de chair fournit-il au couvoir fournisseur, au plus tard deux semaines après la livraison, par numéro de lot, le nombre de poussins morts durant la première semaine suivant la livraison au moyen d'un document standard ?**
- **N2.22 Au moment de livraison à l'abattoir, tous les poulets de chair sont-ils accompagnés du document d'accompagnement des volailles d'abattage ou, en cas d'exportation, d'un certificat sanitaire ?**

*A la livraison à l'abattoir, les volailles doivent être accompagnées du document « accompagnement volailles de boucherie » ==> contrôle du document dans le registre d'exploitation. Le résultat du contrôle Salmonella à la sortie doit être remis en même temps, au moins 72 heures avant l'abattage.*

### 3. Aliments pour animaux et eau de boisson

- **Interprétation :**

- **N3.1 Des dispositions sont-elles prises pour empêcher la contamination croisée entre des aliments différents ?**
- N3.2 Les silos d'aliments sont-ils remplis en dehors des poulaillers et un nouveau sac est-il utilisé à chaque livraison ?
- N3.3 Le silo est-il vide après chaque cycle de production ?
- N3.4 Lors de chaque livraison d'aliments, conserve-t-on un échantillon, soit de poussière, soit d'aliment ?

*Contrôler le lieu de conservation des échantillons : en ordre, froid, sec, sombre et exempt d'animaux nuisibles. Les échantillons doivent être conservés au moins jusqu'à ce que les résultats du contrôle de sortie quant à la Salmonella sont connus et s'avèrent négatifs. Chaque échantillon d'aliment est emballé individuellement avec l'identification correcte : date de livraison + n° de bon de livraison sur l'emballage.*

- N3.5 Les aliments encore présents dans le système d'alimentation lors de la vidange du poulailler sont-ils emportés et ne sont-ils plus utilisés pour le cycle de production suivant ?

- **N4** **Les mangeoires sont-elles vides ou relevées au moins 6 heures avant le chargement, afin que les poulets soient à jeun pour l'abattoir ?**
- **N11.1** **Si les examens de contrôle de Salmonelles sur des échantillons de poussière ou des échantillons d'aliments démontrent la présence de Salmonelles zoonotiques à combattre, les silos concernés sont-ils nettoyés et désinfectés selon la procédure prescrite ?**
- **N5.1** **Utilise-t-on de l'eau propre comme eau de boisson pour les animaux ?**  
  
*Les points d'abreuvement ouverts donnent l'impression d'être régulièrement nettoyés.*
- **N5.2** **Tous les poulaillers disposent-ils d'un système d'eau de boisson fermé, citerne avec couvercle ?**
- **N5.3** **En cas d'utilisation d'eau autre que de l'eau distribution, l'analyse annuelle exigée en cas de qualification A est-elle effectuée (voir annexe 39\_6) ?**

*Registre des analyses d'eau*

#### 4. Santé animale

- **Interprétation :**

- **N6.1** **Tous les cycles de production sont-ils examinés si on constate une baisse de la consommation normale d'aliments et d'eau de plus de 20% ou une mortalité de plus de 3% par semaine ?**
- **N6.2** **Y a-t-il échantillonnage nécessaire en cas de présomption d'une maladie contagieuse de la volaille ?**
- **N8.1** **Schéma de vaccination pour NCD est-il disponible ?**
- **N8.2** **Les volailles sont-elles vaccinées contre NCD ?**  
  
*Signature et cachet du vétérinaire d'exploitation*
- **N7.1** **Les examens, analyses et vaccinations nécessaires sont-ils réalisés aux différents stades de la production ?**  
  
*Echantillonnage par DGZ/ARSIA :  
Salmonella pullorum/gallinarum à 22 semaines  
Mycoplasme gallisepticum à 16, 22, 28, 34, 46 et 56 semaines*
- **N7.2** **L'efficacité du nettoyage et de la désinfection est-elle contrôlée au moyen d'un hygiénogramme (voir annexe 310\_14) ?**

*Si qualification sanitaire A : efficacité du nettoyage et de la désinfection avant la mise en place d'une nouvelle bande  
Si pas de qualification sanitaire A : efficacité du nettoyage et de la désinfection : au moins 1 x / 3 bandes de production successives et au moins 1 x / an.  
Si les résultats de l'hygiénogramme sont insuffisants : nouvel échantillonnage après 14 jours, répéter jusqu'à ce que le résultat soit suffisant.*

- N7.3 Le contrôle à l'entrée Salmonelles est-il effectué ?  
*Feuilles de recouvrement poussins d'un jour (uniquement si qualification A)*
- N7.4 Le contrôle de sortie Salmonelles par cycle de production est-il effectué ?  
*Maximum 21 jours avant l'abattage*
- **N7.5 Tous les résultats d'analyse dans le cadre de la qualification sanitaire, des programmes sanitaires, du contrôle du processus, des examens de traçabilité, ... sont-ils disponibles ?**
- N7.6 Un registre de visiteurs est-il tenu ?

## 5. Bien-être des animaux

- **Interprétation :**

- N9 **Seules les interventions autorisées pour la volaille sont-elles réalisées ?**

## 6. Equipement et hygiène

- **Interprétation :**

- N10.1 **Y a-t-il des dispositifs pour empêcher l'introduction de maladies lorsque des tiers pénètrent dans l'infrastructure ?**
- N10.2 Les bâtiments d'exploitation sont-ils fermés en l'absence de l'éleveur ?  
*Les bâtiments de l'exploitation ne sont pénétrés que par des tiers accompagnés de l'éleveur de volailles/ de l'exploitant du couvoir (ou de son délégué) et ce en passant par le sas sanitaire.*
- N15.1 Seuls les visiteurs qui sont strictement nécessaires pour l'exploitation ont-ils accès à l'espace de vie ?
- N15.2 L'espace de vie des poulets de chair est-il uniquement visité après utilisation du sas sanitaire ?
- N15.3 Y a-t-il un sas sanitaire par groupe ?  
*Lavabo, eau courante, savon, vêtements et chaussures réservés à l'exploitation, barrière physique où on change de vêtements et de chaussures.  
En cas de nouvelle construction : une douche et une toilette par sas sanitaire.*
- N10.4 Lieux de chargement et de déchargement sont-ils en dur et faciles à nettoyer ?  
*Clinkers insérés, béton, asphalte*
- N10.5 Veille-t-on à ce que tous les moyens de transport qui entrent à l'exploitation soient propres visuellement ?

- **N10.6 Le lieu de stockage des cadavres se trouve-t-il à un endroit fixe de l'exploitation ?**  
*Une boîte aux lettres est présente sur le lieu d'enlèvement.*
- N10.7 Les cadavres peuvent-ils être ramassés sans contaminer l'exploitation avicole ?  
*L'enlèvement se fait-il à une distance sûre de l'exploitation*
- N10.8 Les récipients sont-ils nettoyés et désinfectés après chaque enlèvement ?
- N10.9 Le lieu de stockage des cadavres est-il pourvu d'un système de réfrigération ?  
*Uniquement pour entreprises avec qualification A*
- **N11.2 Y a-t-il des dispositifs suffisants pour nettoyer et désinfecter l'infrastructure ?**
- N11.3 Y a-t-il au moins 10 litres de désinfectant agréé dans l'exploitation ?
- **N10.10 Des mesures sont-elles prises afin d'empêcher que d'autres animaux ne pénètrent dans les bâtiments ?**  
*Animaux domestiques, oiseaux d'ornement,...*  
*Exception : les volets pour libre parcours sont autorisés.*  
*Un plan de lutte contre les animaux nuisibles est présent à l'exploitation.*
- **N10.11 Une litière adéquate est-elle utilisée ?**
- **N10.12 Cette litière est-elle conservée de façon à rester propre, sèche et sans moisissures ?**
- **N10.13 Après chaque cycle de production, l'ensemble du poulailler, y compris les ventilateurs, le système d'abreuvoirs en eau de boisson (y compris le réservoir bivalent) et le système d'alimentation sont-ils nettoyés et désinfectés ?**  
*On procède ensuite à un vide sanitaire jusqu'à ce que le poulailler soit entièrement sec.*
- N10.14 Utilise-t-on pour ce faire uniquement des désinfectants agréés ?
- N5.4 Si de l'eau qui n'est pas de l'eau de distribution est utilisée pour le nettoyage, l'analyse chimique annuelle exigée est-elle effectuée ainsi qu'une analyse bactériologique lorsque le score de l'hygiénogramme de tous les poulaillers > 1,5 ?  
*Registre des analyses d'eau*
- **N13 Les poulets de chair provenant d'un poulailler avec contrôle de sortie positif sont-ils chargés en dernier ?**

- **Lorsque l'éleveur délègue des activités de service relatives à la volaille, soit au personnel de l'exploitation, soit à des aidants occasionnels, ces collaborateurs doivent :**
- N14.2 - Avant de commencer les activités, recevoir au moins des instructions écrites de l'éleveur et/ou du multiplicateur concernant les règles sanitaires et le respect de la volaille  
*Instructions de travail pour le personnel (propre ou non à l'exploitation) en matière d'hygiène, de responsabilités et de compétences. A contrôler en interrogeant le personnel.*
- N14.3 - Porter des vêtements et chaussures réservés à l'exploitation avant de commencer le travail
- **N14.5 Une trousse de premiers soins complète est-elle présente ?**
- **N14.6 Le chargement des poulets de chair se fait-il par des équipes de chargement certifiées ou des personnes appartenant à l'exploitation qui n'ont eu aucun contact avec d'autres exploitations de volailles ?**

## 7. Traçabilité

/

## 8. Notification obligatoire

/

## 9. Transport

- **Interprétation :**

- **N16 Le chargement du transport intercommunautaire des poulets de chair est-il accompagné d'un certificat sanitaire officiel ?**

## X. INSPECTION – VEAUX DE BOUCHERIE

### 1. Enregistrement de l'exploitation

- **Interprétation :**
  - **C1.1** L'autorisation AFSCA est-elle présente ?
  - **C1.2** Les rapports d'audit, certificats sont-ils présents ?
  - C1.3 Le plan de l'exploitation est-il présent ?
  - **C1.4** Les examens, analyses et vaccinations nécessaires sont-ils réalisés aux différents stades de la production ?
  - **C8** La totalité du registre d'exploitation est-il en ordre dans le cadre de la traçabilité et est-il conservé pendant 5 ans ?

### 2. Identification et enregistrement des animaux

- **Interprétation :**
  - **C2.1** *Tous les mouvements de veaux sont-ils enregistrés à temps et correctement dans Sanitel ?*
  - **C2.2** *Tous les mouvements de veaux sont-ils enregistrés à temps et correctement dans les registres provisoire et définitif qui se trouvent à l'exploitation ?*
  - C2.3 Le registre provisoire des veaux comporte-t-il au minimum pour chaque animal le code national, le n° de travail et la date d'arrivée - valable jusqu'à 1 mois après l'arrivée ?
  - C2.4 A partir de 1 mois après l'arrivée des veaux utilise-t-on le registre définitif – reçu de la DGZ/ARSIA – pour les mouvements du bétail ?
  - C2.5 L'arrivée des veaux est-elle signalée à la DGZ/ARSIA dans les 7 jours avec envoi des documents d'identification et du document d'arrivée "nuka" ?
  - C2.6 Le départ des veaux est-il signalé à la DGZ/ARSIA dans les 7 jours avec envoi volet de départ, document d'identification et document de sortie "veka" ?
  - C2.7 En cas de mort de veaux, le document d'identification avec mention "mort" et document de sortie "veka" sont-ils renvoyés à la DGZ/ARSIA ?
  - C2.8 En cas de déplacement d'un veau au sein d'un même cheptel de "veaux de boucherie" à "bovins", le document d'identification avec mention "déplacement interne veau de boucherie -> bovin" est-il envoyé à la DGZ/ARSIA ?
  - **C3.1** **Tous les veaux de boucherie présents sont-ils marqués clairement et correctement au moyen de 2 marques auriculaires officielles ?**

- C3.2 En cas de perte de 1 marque auriculaire, l'éleveur demande-t-il une marque de ré-identification à la DGZ/ARSIA et l'appose-t-il immédiatement lorsqu'il la reçoit ?
- C3.3 En cas de perte de 1 marque auriculaire juste avant le transport à destination directe d'un abattoir belge, utilise-t-on la vignette "abattoir" ?
- C3.4 En cas de perte des deux marques auriculaires, l'éleveur avertit-il l'UPC ?

### 3. Aliments pour animaux et eau de boisson

/

### 4. Santé animale

/

### 5. Bien-être des animaux

- **Interprétation :**

- **C4.1 Le responsable tient-il compte du bien-être animal ?**
- C4.2 Les veaux sont-ils logés en groupe ?  
*A partir de 8 semaines ou largeur du box et taille au garrot*
- C4.3 Les veaux disposent-ils d'un espace suffisant suivant les prescriptions légales ?
- C4.4 Y a-t-il un éclairage suffisant ?  
*Un texte est-il lisible ?*
- **C4.5 Les veaux sont-ils logés en groupe et correctement traités ?**
- C4.6 Les veaux sont-ils nourris au moins 2 X/jour ?  
*Tous les veaux doivent pouvoir manger en même temps - sauf en cas d'alimentation ad libitum ou de système d'alimentation automatique individuel ; les veaux reçoivent suffisamment de fer pour atteindre un taux d'hémoglobine moyen de minimum 4,5 mmol/l; deux semaines après la mise en production, les veaux reçoivent chaque jour des aliments riches en fibres. Entre l'âge de 8 à 20 semaines, la quantité est relevée de 50 g à 250 g/jour.*
- C4.7 Y a-t-il un hébergement en groupe avec surface au sol libre suffisante en fonction du poids des veaux ?  
*Sauf veaux de moins de 8 semaines ou plus de 8 semaines moyennant déclaration du vétérinaire d'exploitation*
- C4.8 Les étables sont-elles construites de manière à bénéficier au minimum entre 9h et 17 h de lumière naturelle par des entrées naturelles ou d'une lumière artificielle ?
- C5 Effectue-t-on uniquement les interventions autorisées chez les veaux ?

- C4.9 Les veaux sont-ils attachés au maximum 1 h/jour pendant la distribution de fourrage ?
- C4.10 L'interdiction de museler les veaux est-elle respectée ?

## 6. Equipement et hygiène

- **Interprétation :**

- **C1.1 Y a-t-il des dispositifs pour empêcher l'introduction de maladies et de contaminations ?**
- C1.2 Existe-t-il, au niveau de l'exploitation, un local vestiaire séparé ?  
*Avec évier et eau courante, savon, chaussures et vêtements de travail réservés à l'exploitation*
- C1.3 Y a-t-il un pédiluve désinfectant à l'entrée et à la sortie des étables ?
- C1.5 Lieu de chargement et de déchargement est-il en dur et facile à nettoyer ?  
*Tapis en caoutchouc, clinkers insérés, béton, asphalte*
- C1.8 Le lieu d'entreposage des cadavres est-il avec espace recouvert et assise en dur ?
- C1.9 Y a-t-il une installation de nettoyage et de désinfection pour les moyens de transport ?
- **C1.10 Y a-t-il un lieu d'entreposage fixe pour les cadavres ?**
- **C6.1 Les visiteurs professionnels prennent-ils des mesures de précaution d'hygiène lorsqu'ils pénètrent dans l'exploitation ?**
- C6.2 Fait-on recours au pédiluve avec désinfectant lors de l'entrée et de la sortie de l'exploitation ?
- C6.3 Se lave-t-on les mains en quittant l'exploitation ?
- C6.4 Porte-t-on des chaussures et des vêtements réservés à l'exploitation ?
- C6.5 Y a-t-il un nettoyage et une désinfection des objets ayant été en contact avec les animaux ?

*L'exploitation et son infrastructure donnent l'impression d'être régulièrement nettoyées et désinfectées. Tout le matériel qui entre en contact avec des animaux ou avec des animaux atteints d'une maladie contagieuse, l'appareillage spécifique (systèmes d'alimentation, systèmes d'abreuvement, silos, mangeoires et râteliers) sont régulièrement nettoyés et désinfectés. On enlève régulièrement le fumier, les restes alimentaires, les restes d'eau,...*

- C6.6 **Les produits dangereux comme les pesticides, les insecticides, ... sont-ils conservés dans un endroit sûr ?**

## 7. Traçabilité

/

## 8. Notification obligatoire

/

## 9. Transport

- **Interprétation :**

- C7.1 **Transport personnel de veaux est-il effectué selon les dispositions de transport ?**
- C7.2 Si l'éleveur procède lui-même au transport des veaux du centre de rassemblement vers le centre d'engraissement de veaux, cela se fait-il avec les documents de transport commun ?

**En cas de transport à des fins commerciales :**

- C7.3 - Y a-t-il un registre de transport ?
- C7.4 - L'éleveur transmet-il les données du registre de transport à Sanitel dans les 7 jours suivant la date du transport ?
- C7.5 - L'éleveur tient-il le registre de désinfection signé par le responsable de la désinfection ?  
- Le transport est-il accompagné de :
  - C7.6 - Page du registre de transport ou données de Saninet / Sanimobil et copie du bon de chargement avec vignette du cheptel
  - C7.7 - Page du registre de désinfection où sont reprises les dernières opérations
  - C7.8 - Passeport veaux
- C7.9 **Le taux d'occupation du bétail pendant le transport respecte-t-il les normes en vigueur ?**

## XI. INSPECTION – PORCS

### 1. Enregistrement de l'exploitation

- **Interprétation :**

- **D1.1** Le cheptel possède-t-il l'attestation sanitaire ?
- **D1.2** Les rapports d'audit et certificats sont-ils disponibles ?
- **D1.3** Les rapports de visite du vétérinaire d'exploitation sont-ils disponibles ?

*3 fois par an, et au moins 3 mois entre 2 visites*

### 2. Identification et enregistrement des animaux

- **Interprétation :**

- **D2.1** Le registre de toutes les arrivées et de tous les départs des porcs est-il tenu ?

- **D2.2** Le registre transport avec les bons de chargement et de déchargement est-il disponible ?

- **D3.1** Tous les porcs sevrés présents ont-ils été clairement et correctement bouclés au moyen de 1 boucle auriculaire officielle ?

*Les boucles perdues ne doivent pas être remplacées tant que les porcs restent à l'exploitation*

- **D3.2** L'identification des porcelets nouveaux nés a-t-elle lieu au plus tard lors du sevrage et en tout cas avant leur départ du cheptel ?

- **D3.3** Les porcs livrés sont-ils munis d'une marque auriculaire dans les 48 heures suivant leur arrivée dans l'exploitation ?

- **D3.4** Les porcs d'abattage sont-ils munis d'un code apposé à l'aide d'un marteau de marquage agréé sur le flanc droit et gauche dans les 5 jours avant leur départ de l'exploitation ?

- **D14** Le registre d'exploitation est-il complet dans le cadre de la traçabilité, en ordre et conservé sur une période de 5 années ?

### 3. Aliments pour animaux et eau de boisson

- **Interprétation :**

- **D4.1** Les porcs sont-ils nourris au moins une fois par jour ?

- **D4.2** Les truies et les cochettes disposent-elles d'une alimentation en vrac suffisamment riche en fibres et en énergie

- **D4.3 Les porcs en groupe peuvent-ils manger suffisamment et tous ensemble ?**

*Non applicable en cas d'alimentation ad libitum ou d'alimentation individuelle automatique.*

- **D4.4 De l'eau de boisson est-elle disponible à partir de l'âge de 2 semaines ?**

- **D5 Les silos d'aliments sont-ils remplis de l'extérieur des étables ?**

#### 4. Santé animale

- **Interprétation :**

- **D6.1 En cas d'introduction de nouveaux animaux, est-il tenu compte du statut sanitaire des animaux achetés ?**

- D6.2 Veille-t-on à ne faire entrer que des porcs ayant un statut sanitaire égal ou supérieur à celui de l'exploitation (Sanitel) ?

*Uniquement introduire des porcs avec un statut Aujeszky égal ou supérieur à celui du troupeau de porcs présents (Sanitel).*

- **D6.3 Veille-t-on à ne pas administrer systématiquement des calmants ?**

*Uniquement dans les cas exceptionnels et sur avis du vétérinaire*

- **D1.4 Les examens, analyses et vaccinations nécessaires ont-ils été réalisés aux différents stades de la production ?**

*Vaccination pour la maladie d'Aujeszky : rapports et schéma de vaccination*

- D1.5 Le programme de surveillance Salmonelle est-il réalisé ?

*Obligatoire à partir de 31 animaux, 3X/an sur les sérums prélevés dans le cadre de la lutte contre la maladie d'Aujeszky.*

#### 5. Bien-être des animaux

- **Interprétation :**

- **D8.1 Le responsable tient-il compte du bien-être animal ?**

- D4 Y a-t-il un approvisionnement suffisant en eau de boisson fraîche ?

- D7.1 Les porcs disposent-ils d'un espace suffisant suivant les prescriptions légales ?

Jusqu'à 10 kg min. 0,15 m<sup>2</sup>,  
 jusqu'à 20 kg min. 0,20 m<sup>2</sup>,  
 jusqu'à 30 kg min. 0,30 m<sup>2</sup>,  
 jusqu'à 50 kg min. 0,40 m<sup>2</sup>,  
 jusqu'à 85 kg min. 0,55 m<sup>2</sup>,  
 jusqu'à 110 kg min. 0,65 m<sup>2</sup>,  
 > 110 kg min 1,00 m<sup>2</sup>

- D7.2 Uniquement les interventions autorisées par la loi sont-elles effectuées ?
- **D10.2 Les porcelets sont-ils correctement logés et sevrés ?**
- D10.3 Sont-ils protégés dans la loge de mise bas si les truies peuvent se mouvoir librement ?

*Par ex. au moyen de barres*

- D10.4 Dispose-t-ils d'un espace suffisant dans la loge de mise bas pour pouvoir téter sans entraves ?
- D10.5 La surface au sol est-elle suffisante et en matériau adapté ?
- D10.6 Veille-t-on à ne pas sevrer les porcelets avant l'âge de 28 jours ?
- D10.7 Si les porcelets sont toutefois sevrés à partir de 21 jours, sont-ils ensuite placés dans un endroit spécialement adapté ?

*Endroit entièrement vide, nettoyé et désinfecté à fond, séparé des locaux où se trouvent les truies*

**La cage des verrats adultes se présente-t-elle comme suit :**

- D11.1 - Construite et agencée de manière à ce que le verrat puisse se retourner et entendre, sentir et voir les autres cochons.
- D11.2 - Libre de tout obstacle.
- D11.3 - Avec une surface libre au sol d'au moins 6 m<sup>2</sup> - 10 m<sup>2</sup> si la loge est également utilisée pour la saillie.
- D11.4 - Avec une surface au sol suffisamment grande et en matériau adéquat pour que le verrat puisse s'y coucher.

- **D8.2 Tous les porcs sont-ils logés conformément aux dispositions relatives au bien-être animal ?**

- D8.3 Les porcs disposent-ils d'un matériel suffisant pour fouiner et jouer ?

Par exemple, sciure, tourbe, paille, balle, chaîne... Les pneus sont interdits !

- D8.4 La porcherie est-elle construite de manière à ce que les porcs puissent se voir les uns les autres ?

*A l'exception des truies gravides et des cochettes durant la semaine qui précède la mise bas et au cours de celle-ci.*

**En cas de logement en groupe :**

- D8.5 - Prend-on des mesures pour prévenir les comportements déviants ?
- D8.6 - Dans certaines conditions, les porcs sont-ils mis dans un box séparé ?
- D8.7 - Travaille-t-on autant que possible avec des groupes stables ?

- D8.8 - Les caillebotis en béton respectent-ils la largeur minimale des traverses et la largeur maximale des rainures ?

*Ne s'appliquent qu'aux porcheries mises en service ou transformées après le 01.01.2003*

*Porcelets min. 50 mm et max. 11 mm,  
porcs sevrés min. 50 mm et max. 14 mm,  
porcs de production min. 80 mm et max. 18 mm,  
truis min. 80 mm et max. 20 mm*

**Dans la porcherie :**

- D8.9 - Evite-t-on les bruits soudains et les niveaux sonores continus de 85 dBA ou plus ?
- D8.10 - Prévoit-on une intensité lumineuse d'au moins 40 lux durant au moins 8 heures/jour ?

*Un texte doit être lisible*

- D8.11 - La porcherie possède-t-elle des ouvertures translucides dans le toit et/ou les murs ?

*Ne s'appliquent qu'aux porcheries mises en service ou transformées après le 01.01.2003*

*La taille des ouvertures doit correspondre à minimum 3% de la surface au sol.*

**Truies et cochettes :**

- D9.1 - Respecte-t-on l'interdiction d'attacher les animaux ?
- D9.2 - Sont-elles élevées en groupe ?

*Ne s'appliquent qu'aux porcheries mises en service ou transformées après le 01.01.2003*

*Elevées en groupe partir de 4 semaines après l'insémination jusqu'à 1 semaine avant la date de mise bas prévue*

- D9.3 - Loge présentent-elles des côtés de plus 2,8 m de long ?

*2,4 m si le groupe compte moins de 6 animaux*

- D9.4 - Les truies et cochettes disposent-elles lors de la dernière semaine avant la mise-bas d'une litière suffisante et efficace ?
- D9.5 - Les truies et cochettes disposent-elles dans la loge de mise bas d'un espace suffisant derrière elles pour faciliter la mise bas naturelle ou assistée ?
- D9.6 - Les truies gravides et les cochettes sont-elles, si nécessaire, traitées contre les parasites internes et externes ?
- D9.7 - Truies et cochettes sont-elles correctement lavées avant d'être placées dans la loge de mise bas ?

## 6. Equipement et hygiène

- **Interprétation :**

- **D1.6 Y a-t-il des dispositifs pour empêcher l'introduction de maladies et de contaminations ?**
  - D1.7 Existe-t-il, au niveau de l'exploitation, un vestiaire séparé ?  
*Lavabo, eau courante, savon, chaussures et vêtements réservés à l'exploitation*
  - D1.8 Y a-t-il un pédiluve désinfectant à l'entrée et à la sortie des étables ?
  - D1.10 Le lieu de chargement et de déchargement est-il en dur et facile à nettoyer ?  
*Clinkers autobloquants, béton, asphalte*
  - **D1.11 Existe-t-il un lieu fixe pour le stockage des cadavres ?**
  - D1.12 Le lieu de stockage des cadavres est-il recouvert et avec une assise en dur ?
  - **D1.13 Y a-t-il des dispositifs suffisants pour nettoyer et désinfecter l'infrastructure et les moyens de transport ?**
  - **D6.1 Des mesures sont-elles prises afin d'empêcher que d'autres animaux ne pénètrent dans les bâtiments ?**  
*Animaux domestiques, oiseaux d'ornement,...*
  - D6.2 Garantit-on le statut Aujeszky du cheptel porcin en ne faisant rentrer que des porcs avec un statut égal ou supérieur ?  
*L'éleveur suit les dispositions concernant les analyses nécessaires pour acquérir ou conserver un statut.*
- Les tiers sont-ils admis dans l'exploitation à condition de :**
- D12.1 - Utiliser le pédiluve à l'entrée et à la sortie de l'exploitation,
  - D12.2 - Se laver les mains en quittant l'exploitation,
  - D12.3 - Porter des vêtements et de chaussures réservées à l'exploitation,
  - D12.4 - Nettoyer et désinfecter les objets ayant été en contact avec les animaux

## 7. Traçabilité

/

## 8. Notification obligatoire

/

## 9. Transport

- **Interprétation :**

**Si transport à des fins commerciales par l'éleveur :**

- D13.1 - L'éleveur tient-il le registre de transport ?  
*Bon de chargement et de déchargement,  
Registre en plusieurs exemplaires : 1 pour lieu de chargement -  
éleveur, 1 pour chaque endroit de déchargement.*
- D13.2 - L'éleveur envoie-t-il les données du registre de transport à Sanitel dans les 7 jours ?  
*Envoi des bons ou notifications électronique*
- D13.3 - L'éleveur enregistre-t-il le nettoyage et la désinfection dans le registre de transport sur les bons de chargement et de déchargement – avec signature par le responsable de la désinfection ?
- D13.4 - Le transport se fait-il avec, à bord, bons de chargement et de déchargement si registre papier ou données de Sanitel et copie du bon de chargement avec vignette du cheptel si utilisation d'un ordinateur ?
- **D13.5 Veille-t-on de préférence à laisser ensemble les porcs élevés en groupe et à ne pas les mélanger avec d'autres groupes ?**
- **D13.6 Les porcs issus de cheptels différents restent-ils séparés physiquement ?**
- **D13.7 L'interdiction de transférer les porcs dans un autre moyen de transport est-elle respectée ?**
- **D13.6 Le taux d'occupation pendant le transport respecte-t-il les normes en vigueur ?**

## XII. INSPECTION – BOVINS (VIANDEUX ET LAITIERS)

### 1. Enregistrement de l'exploitation

/

### 2. Identification et enregistrement des animaux

- **Interprétation :**

- **A2.1; B2** Tous les mouvements des bovins sont-ils enregistrés correctement et à temps dans Sanitel et dans le registre permanent de l'exploitation ?
- A2.2; B2 Tous les mouvements du bétail sont-ils notés au plus tard 48 heures après le mouvement ?
- A2.3; B2 Veille-t-on à ne pas commercialiser de bovins sans document d'identification ni sans marque auriculaire ?
- A2.4; B2 En cas de mort de bovins envoie-t-on le passeport avec vignette sanitaire et la mention "mort" ?
- **A3.1; B3** Tous les bovins présents dans l'exploitation sont-ils clairement et correctement marqués au moyen de 2 marques auriculaires ?
- A3.2; B3 S'il y a perte de 1 marque auriculaire, l'éleveur demande-t-il une marque de ré-identification à la DGZ/ARSIA et l'appose-t-il immédiatement lorsqu'il la reçoit ?
- A3.3; B3 S'il y a perte de 2 marques auriculaires, l'éleveur avertit-il l'UPC ?
- A3.4; B3 S'il y a perte d'une marque auriculaire juste avant le transport à l'abattoir, la vignette "abattoir" est-elle utilisée ?

### 3. Aliments pour animaux et eau de boisson

/

### 4. Santé animale

- **Interprétation :**

- **A5.1; B4** Applique-t-on la procédure correcte à l'achat de bovins ?
- A5.2; B4 Le vétérinaire est-il contacté pour la mise en oeuvre de l'examen d'achat dans les 48 heures suivant l'achat ?

*Lors d'achat de nouveaux animaux, le responsable doit convoquer, dans les 48 heures, le vétérinaire d'exploitation ou son suppléant pour réaliser un examen quant à la tuberculose. Si l'examen est favorable, cela figure sur le passeport.*

## 5. Bien-être des animaux

- **Interprétation :**

- **A6; B5** **Seules les interventions autorisées sont-elles effectuées ?**
- **B5.1** Veille-t-on à ce que l'aménagement de l'étable (murs, sols,...) ne comporte pas de danger de blessure pour les animaux ?

Pas de logettes trop étroites, dangereuses ou endommagées, pas de caillebotis cassés ou endommagés, pas de clous ni de saillies sur les murs, pas de sols trop glissants et autres obstacles dans l'étable. Les litières ne peuvent causer des blessures.

- **B5.2** Y a-t-il un éclairage suffisant ?

*Un texte est-il lisible ?*

## 6. Equipement et hygiène

- **Interprétation :**

- **A5.4** **Est-il possible d'isoler le bétail acheté dans un emplacement distinct séparé par un grillage ou un mur, ou par un espace suffisant ?**

*Seuls sont introduits des animaux provenant d'exploitations exemptes de tuberculose, brucellose et leucose. Aucune étable séparée n'est nécessaire pour l'isolement des animaux du troupeau nouvellement achetés. Il doit y avoir une séparation telle que tout contact (par la peau, la salive) entre les nouveaux animaux et les autres soit impossible.*

- **B6.2** **En cas d'utilisation d'un pédiluve pour les soins aux ongles, le bain est-il propre et le désinfectant agréé est-il utilisé selon fiche du fabricant ?**

## 7. Traçabilité

/

## 8. Notification obligatoire

- **Interprétation :**

- **A5.5** **La notification à l'AFSCA est-elle effectuée en cas d'examen d'achat défavorable ?**

## 9. Transport

- **Interprétation :**

- **A11.2** **Y a-t-il un registre de transport et un registre de désinfection ?**

- **A11.3 Les documents nécessaires sont-ils présents durant le transport :**
- A11.4 - Page du registre de transport ou données de Saninet / Sanimobil et copie bon de chargement avec vignette du cheptel,
- A11.5 - Page du registre de désinfection reprenant les dernières opérations,
- A11.6 - Passeport bovins,
- **A11.7 Les normes d'occupation sont-elles respectées en cas de transport par route ? (Voir tableau 32-3)**

### XIII. INSPECTION – BETAIL LAITIER

#### 1. Enregistrement de l'exploitation

/

#### 2. Identification et enregistrement des animaux

/

#### 3. Aliments pour animaux et eau de boisson

/

#### 4. Santé animale

/

#### 5. Bien-être des animaux

- **Interprétation :**

- **A7** L'interdiction d'utilisation de BEST chez les vaches laitières est-elle respectée ?

#### 6. Equipement et hygiène

- **Interprétation :**

- **A8.1** Le lait livré/collecté est-il soumis au contrôle de la qualité ?
- **A8.2** Accorde-t-on de l'attention au bon fonctionnement des appareils de traite et au refroidisseur ?

*Par exemple en suivant les résultats des nombres de germes et de cellules obtenus lors du contrôle de qualité du lait*

- **A9.30** Si on n'utilise pas d'eau de distribution (on utilise par ex. de l'eau de puits) pour le nettoyage de l'installation de traite et du refroidisseur, cette eau est-elle analysée au moins tous les deux ans ?

*Registre des analyses d'eau*

- **A9.31** L'eau répond-elle aux normes établies dans le guide ?

*HNO<sub>3</sub> < 50 mg/l; HNO<sub>2</sub> < 0,5 mg/l; nombre de germes < 100/ml; coli < 10/100 ml; E. Coli < 1/100 ml*

- **A10.1** Y a-t-il des dispositifs pour empêcher l'introduction de maladies et de contaminations ?

- A10.2 Y a-t-il des vêtements et des chaussures réservées à l'exploitation ?

*Il y a des couvre-chaussures, tabliers, combinaisons (jetables), pédiluves (avec désinfectant autorisé),... pour les tiers (à titre professionnel) et des tapis désinfectants (avec désinfectant autorisé) pour les groupes (visiteurs).*

*Il y a un lavabo avec de l'eau courante pour se laver les mains.*

### **1. Local de stockage**

- **A9.1 Les bâtiments et l'infrastructure pour la conservation du lait sont-ils en ordre ?**

*La laiterie de ferme/le local citerne est correctement parachevé (il n'y a pas de parties ballantes comme des sablières ou cornières pas suffisamment fixées, pas de fente dans les cadres de portes ou de fenêtres, pas de sol ou de murs rugueux, pas de pièce rouillée, les lampes sont pourvues de coiffes de protection, les portes de séparation sont en bon état (ex. pas pourries) et ferment bien,...)*  
*Il y a une séparation convenable entre le local où le lait est conservé et le fumier / les toilettes.*

- A9.2 L'éclairage dans le local de stockage et la laiterie est-il suffisant jour et nuit et les néons sont-ils protégés ?

- A9.3 Le local de stockage (murs, sols, plafond) est-il construit en matériaux lisses, résistants faciles à nettoyer et à désinfecter et le local de stockage est-il gardé propre ?

- A9.4 L'endroit où le matériel de traite se trouve (dans le local de stockage ou la laiterie) est-il tenu propre ?

- A9.5 Y a-t-il une aération efficace dans le local de stockage et la laiterie ?

*Une entrée et une sortie d'air doivent être prévues*

- A9.6 Toutes les fenêtres qui s'ouvrent vers l'extérieur sont-elles équipées d'une moustiquaire et les "fenêtres intérieures" sont-elles impossible à ouvrir ?

*Si la porte extérieure assure l'aération, une moustiquaire doit être présente. Le groupe frigorifique est protégé des insectes, chiens, chats, ....*

- A9.7 Veille-t-on à ce que le local de stockage et la laiterie de ferme ne soient utilisés que pour le traitement du lait et le matériel de traite ?

*Dans le local citerne et la laiterie de ferme, on entrepose-t-on uniquement du matériel destiné à la collecte, au traitement et à l'entreposage du lait une armoire à pharmacie pouvant fermer à clé peut éventuellement être placée dans le local citerne/ la laiterie de ferme)*

- A9.8 Dans le local de stockage et/ou la laiterie se trouve-t-il un bac de lavage pour le nettoyage du matériel de traite ?

*Avec approvisionnement suffisant et adéquat en eau chaude et froide de qualité potable*

- A9.9 Les portes du local de stockage et de la laiterie constituent-elles une séparation efficace des étables et de la salle de traite ?  
*Le local de stockage n'est pas accessible aux animaux (tant les vaches que les animaux domestiques et les nuisibles).*
- A9.10 En cas de nouvelle construction, les sols du local de stockage présentent-ils une inclinaison suffisante pour une évacuation naturelle vers l'extérieur ?  
*Pour les anciennes constructions, on peut au moins facilement chassés les liquides à l'aide d'une raclette*
- A9.11 Un thermomètre est-il présent sur le refroidisseur ?
- **A9.12 Le lait est-il refroidi dans le refroidisseur à max. 6°C dans les 2 heures qui suivent l'introduction du lait dans le refroidisseur ?**  
*S'il n'y a pas d'enregistrement automatique des températures, il y a au moins un thermomètre fonctionnant bien permettant de vérifier régulièrement la température. S'il y a un enregistrement automatique de températures, il est régulièrement vérifié.*
- **A9.13 Veille-t-on à ce que la température de conservation du lait entre 2 séances de traite soit de 6°C ?**  
*S'il n'y a pas d'enregistrement automatique des températures, il y a au moins un thermomètre fonctionnant bien permettant de vérifier régulièrement la température. S'il y a un enregistrement automatique de températures, il est régulièrement vérifié.  
Le temps qui s'écoule entre 2 collectes de lait par un acheteur est de maximum 72 heures.*
- **A9.14 Le lait est-il refroidi le plus rapidement possible après la traite ?**
- **A9.15 Pour le nettoyage du refroidisseur, seuls des produits adéquats et autorisés sont-ils utilisés ?**
- **A9.16 Pour le nettoyage de l'installation de traite, utilise-t-on des produits adéquats et autorisés ?**
- **A9.17 Le refroidisseur à lait est-il nettoyé après chaque collecte de lait ?**  
*La citerne pour le lait est nettoyée et si nécessaire désinfectée après chaque collecte de lait. Elle est rincée avec de l'eau potable. Le raccordement pour le camion de collecte est propre.*

## 2. La traite

- **A8.3 Le lait provient-il exclusivement d'animaux sains ?**
- A8.4 Le statut sanitaire général des animaux est-il en ordre ?
- A8.5 Veille-t-on à ce que le lait livré ne contienne pas de colostrum ?

- A8.6 Les premiers jets sont-ils contrôlés visuellement avant de commencer la traite ?  
  
*Un lait présentant des caractéristiques organoleptiques ou physico-chimiques anormales est exclu de la consommation humaine (non commercialisé, pas de vente directe au consommateur à la ferme, pas de transformation à la ferme en produits laitiers).*
- A8.7 Si on utilise des produits d'hygiène (désinfectants), s'agit-il de produits autorisés ?
- **A4.2 Les trayeurs sont-ils propres et respectent-ils les règles d'hygiène ?**  
  
*Les trayeurs et opérateurs de l'installation laitière font preuve d'une connaissance suffisante de l'hygiène. Si un trayeur ou un opérateur de l'installation laitière est blessé, cette blessure est soigneusement couverte. Le sparadrap/le pansement est régulièrement remplacé. On ne fume ni ne boit, ni lors de la traite, ni dans la laiterie de ferme/le local citerne.*
- A4.3 Le producteur laitier porte-t-il des vêtements adéquats lors de la traite ?  
  
*Par ex. salopette, tablier, ...*
- A4.4 Les trayeurs et les utilisateurs de l'installation de traite se lavent-ils soigneusement les mains avant de commencer à traire et recommencent l'opération, si nécessaire, pendant la traite ?  
  
*Du savon, un essuie propre et sec ou du papier jetable sont présents.*
- **A9.19 Les bâtiments et l'infrastructure pour la traite sont-ils en ordre ?**
- A9.20 En cas de nouvelles constructions (par rapport au dernier audit SAC réalisé), les sols sont-ils aménagés de manière telle que les liquides puissent s'écouler facilement et que les déchets puissent être éliminés dans de bonnes conditions ?  
  
*Pour les anciennes constructions, on peut au moins facilement chassés les liquides à l'aide d'une raclette*
- A9.21 Le lieu de traite dispose-t-il d'une arrivée d'eau de qualité "eau de nettoyage" (voir A9,2 pour les normes) ?
- A9.22 Lorsqu'on utilise une salle de traite mobile, l'endroit de traite est-il choisi de manière à pouvoir éviter la contamination ?  
  
*Lors de la traite avec une salle de traite mobile, cela se fait à un endroit sec et propre dans la prairie*
- A9.23 La salle de traite dispose-t-elle d'un bon système d'aération ?  
  
*En principe, il doit y avoir une entrée d'air venant directement de l'extérieur, mais il est aussi permis de placer la salle de traite au milieu de l'étable.*

- A9.24 La salle de traite est-elle équipée d'un bon système d'éclairage afin de pouvoir traire dans de bonnes conditions ?
- A9.25 La salle de traite est-elle nettoyée après chaque séance de traite ?
- A9.26 La salle de traite (murs et/ou éventuellement grillages et sols) est-elle facile à nettoyer et propre ?
- A9.27 La salle de traite est-elle construite de manière à empêcher tout risque de contamination du lait ?  
  
*Il y a une séparation convenable entre le local de traite et le fumier / les toilettes*
- A9.28 En cas de traite en étable entravée, les litières sont-elles propres et sèches et les griffes sont-elles entreposées hors de l'étable ?
- A9.29 L'installation de traite et les accessoires sont-ils faciles à nettoyer et à désinfecter et sont-ils propres ?

## 7. Traçabilité

- **Interprétation :**

- A12.1 Le registre d'exploitation est-il intégralement en ordre dans le cadre de la traçabilité :**
- A12.2 - Factures désinfectants pédiluve (si applicable)
- A12.3 - Résultats analyses du lait
- A12.4 - Registre des analyses d'eau (si applicable)  
  
*Si on n'utilise pas de l'eau de distribution*
- A8.2 - Factures des produits d'hygiène des mamelles (si applicable)

## 8. Notification obligatoire

- **Interprétation :**

- A8.8 La notification à l'acheteur de l'éventuelle présence de substances inhibitrices ou de la température anormale du lait dans le tank refroidisseur est-elle effectuée ?

## 9. Transport

/

## XIV. INSPECTION – EQUIDES

**Dans le cas où, selon les passeports, tous les chevaux sont exclus de la chaîne alimentaire, ce module n'est pas d'application**

### 1. Enregistrement de l'exploitation

/

### 2. Identification et enregistrement des animaux

- **Interprétation :**

- Z1** Les chevaux élevés pour la consommation humaine ont-ils un passeport conforme ?

### 3. Aliments pour animaux et eau de boisson

/

### 4. Santé animale

/

### 5. Bien-être des animaux

- **Interprétation :**

- Z3** Effectue-t-on uniquement les interventions autorisées chez les équidés ?

### 6. Equipement et hygiène

- **Interprétation :**

- Z2** Les trayeurs sont-ils propres et agissent-ils de façon hygiénique ?
- Z4.1** Lait provient-il d'animaux sains, est-il produit de manière hygiénique et est-il contrôlé efficacement par un laboratoire accrédité ?
- Z4.2** Accorde-t-on de l'attention au bon fonctionnement des appareils de traite et au refroidisseur ?

*Par exemple en suivant les résultats du nombre de germes obtenus lors du contrôle de qualité du lait*

- Z5** Les bâtiments et infrastructure comprennent-ils un système de traite hygiénique ?

*Salle de traite, matériel de traite, local citerne, refroidisseur, laiterie de ferme*

- **Z7** **Si le nettoyage et le postrinçage ne sont pas réalisés avec de l'eau de distribution, y a-t-il une analyse de la qualité de l'eau au moins tous les 2 ans par laboratoire agréé ?**

*Avec les résultats :*

*nitrites < 50 mg/l,*

*nitrites < 0,5 mg/l,*

*nombre de germes < 100/ml,*

*nombre total de Coliformes < 10/100ml,*

*E.Coli < 1/100 ml*

*Registre des analyses d'eau (si on n'utilise pas de l'eau de distribution)*

## **7. Traçabilité**

/

## **8. Notification obligatoire**

- **Interprétation :**

- **Z8** **La notification à l'acheteur de l'éventuelle présence de substances inhibitrices ou de la température anormale du lait dans le tank refroidisseur est-elle effectuée ?**

## **9. Transport**

- **Interprétation :**

- **Z6** **Le transport personnel d'équidés se fait-il avec les documents nécessaires ?**

## **XV. INSPECTION – OISEAUX COUREURS**

### **1. Enregistrement de l'exploitation**

- **Interprétation :**

- J1** Le numéro de cheptel est-il présent, ainsi qu'éventuellement l'autorisation AFSCA ?

### **2. Identification et enregistrement des animaux**

/

### **3. Aliments pour animaux et eau de boisson**

- **Interprétation :**

- J2** Les mangeoires et abreuvoirs sont-ils suffisants en taille et en nombre et une alimentation riche en fibres et graviers est-elle fournie ?

### **4. Santé animale**

/

### **5. Bien-être des animaux**

- **Interprétation :**

- J3** Les oiseaux coureurs sont-ils détenus en groupe ?

*Enclos disponible, ainsi qu'un parcours extérieur pour oiseaux coureurs et bain de poussière (bain d'eau pour émeu) – le tout ayant des dimensions suffisantes*

### **6. Equipement et hygiène**

/

### **7. Traçabilité**

/

### **8. Notification obligatoire**

/

### **9. Transport**

- **Interprétation :**

- J4** Le transport personnel d'animaux se fait-il avec le document d'accompagnement pour le transport d'animaux vivants ?

## XVI. INSPECTION – CANARDS ET OIES

**Pour les animaux de reproduction, il faut également compléter la check-liste relative à la volaille de reproduction**

### 1. Enregistrement de l'exploitation

- **Interprétation :**

- **S1 Les documents d'enregistrement sont-ils présents ?**

*Qualification sanitaire B ou C, autorisation sanitaire en cas de gavage et pour l'exportation d'animaux, plan de l'exploitation*

### 2. Identification et enregistrement des animaux

- **Interprétation :**

- **S3 Le registre d'exploitation est-il complété à temps et de façon correcte par cycle de production et les informations sont-elles transmises aux intéressés ?**

### 3. Aliments pour animaux et eau de boisson

- **Interprétation :**

- **S4 Les silos d'aliments sont-ils remplis de l'extérieur, avec utilisation nouveau sac à poussière et prélèvement d'un échantillon d'aliments ou de poussière à chaque livraison et le système d'alimentation est-il complètement vide après chaque cycle de production ?**

*Contrôler le lieu de conservation des échantillons : en ordre, froid, sec, sombre et exempt d'animaux nuisibles. Les échantillons doivent être conservés au moins jusqu'à ce que les résultats du contrôle de sortie quant à la Salmonella sont connus et s'avèrent négatifs. Chaque échantillon d'aliment est emballé individuellement avec l'identification correcte : date de livraison + n° de bon de livraison sur l'emballage.*

- **S7 Le système d'eau de boisson est-il fermé et un contrôle annuel de l'eau de boisson et éventuellement de l'eau de nettoyage est-il effectué ?**

*Les points d'abreuvement ouverts donnent l'impression d'être régulièrement nettoyés.  
Le contrôle de l'eau de boisson est exigé si l'on n'utilise pas d'eau de distribution.*

#### 4. Santé animale

- **Interprétation :**
  - **S8**      **Le vétérinaire d'exploitation contrôle-t-il la santé animale et complète-t-il le registre ?**

#### 5. Bien-être des animaux

- **Interprétation :**
  - **S5**      **Le gavage se fait-il avec une préparation suffisante et y a-t-il une augmentation progressive de la quantité de nourriture et limitée dans le temps ?**
  - **S9**      **Effectue-t-on uniquement les interventions autorisées chez la volaille ?**
  - **S10**     **Le logement en groupes ou le logement individuel se fait-il sur une surface suffisante et avec de l'eau à disposition ?**

#### 6. Equipement et hygiène

- **Interprétation :**
  - **S2.1**     **Le personnel dispose-t-il d'un certificat et est-il formé ?**
  - **S2.2**     **Le personnel travaille-t-il de manière propre et hygiénique ?**
  - **S6.1**     **Fait-on jeuner les canards et oies destinés à l'abattage six heures au moins avant le chargement ?**
  - **S6.2**     **Décharge-t-on les canards et oies destinés à l'abattage dans les deux jours ?**
  - **S6.3**     **Rassemble-t-on les animaux et les traite-t-on de façon hygiénique ?**
  - **S11.1**    **Les bâtiments et infrastructures sont-ils équipés pour une production dans des conditions d'hygiène ?**

*Un sas sanitaire est présent par bande. Il comprend : un dispositif pour se laver les mains correctement aménagé (lavabo avec de l'eau courante et évacuation, savon, désinfectant, essuie-mains), vestiaire avec vêtements d'entreprise propres et chaussures pour les soigneurs et les visiteurs.*

*En cas de nouvelle construction : une douche et une toilette par sas sanitaire.*

*Les bâtiments ne doivent pas permettre aux oiseaux d'y pénétrer. L'enlèvement des cadavres/déchets de couvaïson se fait sans contamination de l'exploitation (l'enlèvement se fait à une distance sûre de l'exploitation). Le lieu de conservation des cadavres est un lieu fixe ! Une boîte aux lettres est présente sur le lieu d'enlèvement.*

*Les chemins piétonniers de et vers les poulaillers sont asphaltés. Lieux de chargement et de déchargement asphaltés faciles à nettoyer et à désinfecter*

*L'évacuation des eaux de l'exploitation est efficace.*

*Le lieu où l'on entrepose les garnitures du sol et des nids et le matériel d'emballage est propre, sec et exempt de moisissures. Les caisses, conteneurs et cartons à œufs doivent être totalement neufs ou correctement nettoyés et désinfectés.*

- S11.2 Y a-t-il un plan de lutte contre les animaux nuisibles ?**
- S11.3 Y a-t-il un nettoyage et une désinfection après chaque cycle de production ?**

*L'exploitation et son infrastructure donnent l'impression d'être régulièrement nettoyées et désinfectées. N&D de chaque poulailler après chaque bande de production (également ventilateurs, système d'eau de boisson, réservoir, système d'alimentation) + contrôle (hygiénogramme). On procède ensuite à un vide sanitaire jusqu'à ce que le poulailler soit entièrement sec.*

- S12 Au moins 10 litres de produits désinfectants agréés pour poulaillers sont-ils disponibles ?**
- S13 Les poussins d'un jour sont-ils originaires d'exploitations agréées et lancement du cycle de production a-t-il lieu dans les 72 heures ?**
- S14 Seuls les visiteurs nécessaires sont-ils admis dans les locaux de l'exploitation, des mesures d'hygiène sont-elles prises et le registre de visiteurs est-il complété ?**

*Il y a des couvre-chaussures, tabliers, combinaisons (jetables), pédiluves (avec désinfectant autorisé),... pour les tiers (à titre professionnel) et des tapis désinfectants (avec désinfectant autorisé) pour les groupes (visiteurs)  
Les bâtiments de l'exploitation ne sont pénétrés que par des tiers accompagnés de l'éleveur de volailles (ou de son délégué) et ce en passant par le sas sanitaire.*

## 7. Traçabilité

/

## 8. Notification obligatoire

/

## 9. Transport

- **Interprétation :**

- S15 Le transport de la volaille se fait-il suivant les dispositions de transport ?**

## **XVII. INSPECTION – LAPINS**

### **1. Enregistrement de l'exploitation**

/

### **2. Identification et enregistrement des animaux**

/

### **3. Aliments pour animaux et eau de boisson**

/

### **4. Santé animale**

- **Interprétation :**

- X1** Y a-t-il vaccination contre RHD suivant les dispositions s'il y a rassemblement de lapins ?

### **5. Bien-être des animaux**

/

### **6. Equipement et hygiène**

- **Interprétation :**

- X2** Y a-t-il un lieu de stockage des cadavres clos et étanche ?

### **7. Traçabilité**

/

### **8. Notification obligatoire**

/

### **9. Transport**

- **Interprétation :**

- X3** Les document d'accompagnement sont-ils présents en cas de transport personnel des animaux ?

## XVIII. INSPECTION – PETITS RUMINANTS (moutons, chèvres, cervidés)

### 1. Enregistrement de l'exploitation

- **Interprétation :**
  - Y1 **Le numéro de cheptel est-il présent ?**

### 2. Identification et enregistrement des animaux

- **Interprétation :**
  - Y2 **Les registres des animaux à l'exploitation sont-ils tenus ?**

*1 registre par espèce animale à compléter dans les 3 jours suivant chaque déplacement du bétail et à transmettre chaque année à Sanitel avant 15/01. Ils comportent les données administratives, le recensement au 15 décembre, le registre des animaux marqués de 2 marques auriculaires en plastique*
  - Y3.1 **Tous les moutons, chèvres et cervidés présents sont-ils munis de marques auriculaires correctes ?**
  - **Tous les animaux sont-ils identifiés :**
  - Y3.3 - Moutons et chèvres au plus tard à l'âge de 6 mois et, dans tous les cas, lors du sevrage et avant le départ de l'animal du troupeau dans lequel il est né
  - Y3.4 - Cervidés, avant le départ de l'animal du troupeau dans lequel il est né
  - Y3.5 **Les animaux portent-ils 2 marques auriculaires identiques ?**

*1 dans chaque oreille ou 1 marque auriculaire de cheptel dans l'oreille gauche pour les agneaux d'abattage abattus avant l'âge de 12 mois et cervidés destinés à un abattoir national*
  - **Si un mouton ou une chèvre possédant 2 marques auriculaires perd 1 marque auriculaire, le marquage s'effectue-t-il comme suit :**
  - Y3.7 - Placement immédiat d'une marque auriculaire identique après adaptation immédiate,
  - Y3.8 - Placement d'une marque auriculaire identique dans les 2 mois après réception avec, entre-temps, apposition d'une marque auriculaire de cheptel bleue,
  - Y3.9 - Première marque auriculaire de cheptel qui suit pour les animaux destinés à un transport direct vers un abattoir national

*1 marque auriculaire ou une marque de cheptel bleue suffit pour un envoi direct à une usine de destruction*

○ Y3.10 **En cas de perte des deux marques auriculaires, y a-t-il mise à l'étable immédiate et notification à l'UPC et DGZ/ARSIA ?**

○ Y3.11 **Si un mouton ou une chèvre porteur de 1 marque auriculaire de cheptel perd la marque auriculaire, le marquage intervient-il par placement immédiat de la marque auriculaire de cheptel suivante ?**

*A l'âge de 12 mois, la marque auriculaire de cheptel est remplacée par 2 marques auriculaires identiques*

○ **Si un cervidé porteur de 2 marques auriculaires perd 1 marque auriculaire, le marquage s'effectue-t-il comme suit :**

○ Y3.13 - La première paire de marques auriculaires qui suit au moment de la capture

○ Y3.14 - Marque auriculaire de troupeau bleu dans l'oreille gauche pour animaux emmenés directement à l'abattoir ou à une usine de destruction

*Une seule marque auriculaire restante suffit pour l'envoi direct à une usine de destruction*

○ Y3.16 **Les animaux nés avant le 10.07.2005 conservent l'ancienne marque auriculaire unique dans l'oreille gauche ; en cas de perte y a-t-il marquage ?**

*Marque auriculaire identique, la première marque auriculaire qui suit en provenance du stock, la première marque auriculaire double qui suit en provenance du stock*

○ Y3.17 **Les animaux nés avant 10.07.2005 sont-ils importés d'Etats membres de l'UE avec 1 marque auriculaire officielle ou sont-ils exportés en l'état ?**

*L'UPC ou DGZ/ARSIA est contactée*

○ Y3.18 **En cas d'importation en provenance de pays tiers, DGZ/ARSIA est-il avertie en vue du marquage des animaux dans les 3 jours ouvrables ?**

○ Y3.19 **Pour les animaux destinés à l'exportation, y a-t-il 1 marque auriculaire en plastique dans l'oreille gauche et 1 bolus ou 1 marque auriculaire électronique dans l'oreille droite ?**

*Applicable à partir du 01.01.2010*

### **3. Aliments pour animaux et eau de boisson**

/

### **4. Santé animale**

#### **• Interprétation :**

#### **Le lait provient-il d'animaux :**

○ Y5.1 - Dont l'état de santé général ne présente pas d'anomalies visuelles,

- Y5.2 - Qui ne sont pas sous traitement vétérinaire

## 5. Bien-être des animaux

- **Interprétation :**

- **Y7** **Effectue-t-on uniquement des interventions autorisées chez moutons et chèvres ?**

## 6. Equipement et hygiène

- **Interprétation :**

- **Y6** **Y a-t-il des dispositifs pour empêcher l'introduction de maladies et de contaminations ?**

*Il y a des couvre-chaussures, tabliers, combinaisons (jetables), pédiluves (avec désinfectant autorisé),... pour les tiers (à titre professionnel) et des tapis désinfectants (avec désinfectant autorisé) pour les groupes (visiteurs)*

### **Trayeurs et opérateurs de l'installation laitière :**

- **Y4.1** - Se lavent-ils soigneusement les mains avant de commencer la traite et recommencent-ils, si nécessaire, pendant la traite ?

*Du savon, un essuie propre et sec ou du papier jetable sont présents.*

- **Y4.2** - Veillent-ils à la propreté des pis et des trayons ?

- **Y5.1** **Le lait provient-il d'animaux sains, est-il produit de manière hygiénique et est-il contrôlé efficacement par un laboratoire accrédité ?**

- **Y5.2** **Accorde-t-on de l'attention au bon fonctionnement des appareils de traite et au refroidisseur ?**

*Par exemple en suivant les résultats du nombre de germes obtenus lors du contrôle de qualité du lait*

- **Y5** **Avant la traite, le premier lait de chaque animal est-il analysé visuellement et jeté ?**

*Dans une étable entravée le premier lait est enlevé dans un récipient adapté*

*Un lait présentant des caractéristiques organoleptiques ou physico-chimiques anormales est exclu de la consommation humaine (non commercialisé, pas de vente directe au consommateur à la ferme, pas de transformation à la ferme en produits laitiers)*

### **La salle de traite :**

- **Y6.1** - Est-elle construite de manière à empêcher tout danger de contamination du lait ?

- **Y6.2** - A-t-elle un approvisionnement en eau de qualité potable ?

- **Y6.3** - A-t-elle des murs et sols faciles à nettoyer ?

Y6.4 - A-t-elle un bon système d'éclairage ?

Y6.5 - A-t-elle un bon système d'aération ?

**Matériel de traite et accessoires :**

Y6.6 - Est-il faciles à nettoyer et à désinfecter et propres ?

Y6.7 - Dans les étables entravées, les litières sont-elles propres et sèches ?

Y6.8 - Les griffes sont-elles conservées dans le local citerne ou dans la laiterie de ferme ?

Y6.9 - Déplace-t-on régulièrement la salle de traite mobile et la place-t-on en prairie dans un endroit élevé et sec pendant la traite ?

**Refroidisseur à lait :**

Y6.10 - La capacité de stockage correspond-elle au rythme de collecte ?

Y6.11 - Le refroidisseur est-il équipé d'un thermomètre et d'un mélangeur ?

**Lait :**

Y6.12 - Est-il stocké dans le refroidisseur le plus rapidement possible après la traite ?

Y6.13 - Est-il refroidi à maximum 6°C dans les 2 heures qui suivent l'arrivée du lait ?

Y6.14 - Est-il conservé à maximum 6°C entre deux séances de traite ?

*S'il n'y a pas d'enregistrement automatique des températures, il y a au moins un thermomètre fonctionnant bien permettant de vérifier régulièrement la température. S'il y a un enregistrement automatique de températures, il est régulièrement vérifié. Le temps qui s'écoule entre 2 collectes de lait par un acheteur est de maximum 72 heures.*

**Local citerne et laiterie de ferme :**

Y6.15 - Sont-ils uniquement utilisés pour traitement du lait et le matériel de traite ?

Y6.16 - Ont-ils des portes pour une séparation efficace de l'étable et de la salle de traite ?

Y6.17 - Ont-ils des lampes au néon protégées ?

Y6.18 - Sont-ils ventilés efficacement à l'aide d'air frais ?

*Pas via les étables*

- Y6.19 - Si les fenêtres s'ouvrent vers l'extérieur, celles-ci sont-elles équipées de moustiquaires ?

*On prend des précautions afin de maintenir les insectes à l'extérieur de la laiterie. Les portes (si elles servent pour l'aération) et fenêtres qui donnent vers dehors sont pourvues de moustiquaires.  
On prend des précautions afin de maintenir les animaux domestiques à l'extérieur de la laiterie. La laiterie ne peut pas être accessible aux chats, chiens ou autres animaux.*

**Local citerne :**

- Y6.20 - Est-il construit en matériau durable, facile à nettoyer et à désinfecter ?

- Y6.21 - En cas de bâtiment neuf, les sols sont-ils suffisamment inclinés pour un écoulement naturel ?

- Y6.22 - L'accès est-il facile à nettoyer et construit en matériaux durs, lavables et propres ?

*L'accès au local citerne est asphalté et propre de manière à éviter l'introduction de saleté. Dans le cas où le lait est récolté à l'aide d'un camion-citerne, il faut en effet éviter que les conduites d'aspiration ne se salissent, sans quoi on risque une contamination de la laiterie !*

- Y6.23 - Est-il complètement isolé de la salle de traite et non accessible aux animaux ?

*On prend des précautions afin de maintenir les insectes à l'extérieur du local citerne.  
On prend des précautions afin de maintenir les animaux domestiques à l'extérieur du local citerne. Le local citerne ne peut pas être accessibles aux chats, chiens ou autres animaux.*

- Y6.24 - Est-il sans fenêtre s'ouvrant sur un autre local ?

- Y6.25 - La porte extérieure est-elle munie d'une moustiquaire si celle-ci sert également à l'aération ?

*Les portes (si elles servent pour l'aération) et fenêtres qui donnent vers dehors sont pourvues de moustiquaires.*

- Y6.26 - Le groupe réfrigérant est-il protégé des animaux ?

**Local citerne et/ou laiterie de ferme possèdent-ils :**

- Y6.27 - Un bac de rinçage avec eau chaude et froide de qualité potable,

*Si l'on n'utilise pas d'eau de distribution (ex. eau de puits), l'eau est au moins analysée tous les deux ans.*

- Y6.28 - Un lavabo avec eau chaude, savon et serviette ou papier jetable

- **Y6.29 Le nettoyage et la désinfection se font-ils au moyen de produits autorisés, suivis d'un postringage avec de l'eau de distribution et y a-t-il un contrôle visuel par l'éleveur ?**

*Désinfectants autorisés*

**Nettoyage et désinfection :**

- Y6.30 - Installation de traite : immédiatement après chaque séance de traite
- Y6.31 - Salle de traite : après chaque séance de traite
- Y6.32 - Refroidisseur à lait : après chaque collecte de lait
- Y6.33 - Le local citerne et la laiterie de ferme : gardés propres
- Y6.34 Si le nettoyage et le postrinçage ne sont pas réalisés avec de l'eau de distribution, y a-t-il une analyse de la qualité de l'eau au moins tous les 2 ans par laboratoire agréé ?**

*Avec les résultats :*

*nitrites < 50 mg/l,*

*nitrites < 0,5 mg/l,*

*nombre de germes < 100/ml,*

*nombre total de Coliformes < 10/100ml,*

*E.Coli < 1/100 ml*

*Registre des analyses d'eau (si on n'utilise pas de l'eau de distribution)*

**7. Traçabilité**

/

**8. Notification obligatoire**

• **Interprétation :**

- Y8 La notification à l'acheteur de l'éventuelle présence de substances inhibitrices ou de la température anormale du lait dans le tank refroidisseur est-elle effectuée ?**

**9. Transport**

• **Interprétation :**

- Y9 Y a-t-il un registre de transport et un registre de désinfection ?**

## EXEMPLES TYPES (LISTE NON-EXHAUSTIVE) DE NON-CONFORMITES MAJEURES ET MINEURES

Les cotations des non-conformités sont reprises dans les colonnes « code » la check-liste

<b>Non-conformités majeures</b>		
Réf.		Notificatio n <sup>1</sup>
	<b>Général</b> : L'exploitation n'est pas enregistrée auprès de Sanitel.	Oui
	<b>Général</b> : infraction grave au bien-être animal	
	<b>Général</b> : Registre IN des aliments pour animaux est incomplet ou inexistant	
	<b>Général</b> : Registre IN animaux et médicaments vétérinaires absent ou incomplet	Oui
	<b>Général</b> : Rapports d'évaluation du vétérinaire absents	
	<b>Général</b> : Pas de notification de maladies à déclaration obligatoire en concertation avec le vétérinaire d'exploitation	Oui
	<b>Général</b> : Aucune convention écrite avec un vétérinaire d'exploitation ne peut être présentée malgré la présence de médicaments dans l'exploitation.	Oui
	<b>Général</b> : Les médicaments vétérinaires présents dans l'exploitation ne peuvent pas être mis en relation avec un document d'administration et de fourniture ou une prescription.	Oui
	<b>Général</b> : Médicaments vétérinaires périmés dans le stock de médicaments	
	<b>Général</b> : Trop peu d'informations sur les médicaments vétérinaires (ex. l'emballage primaire/ la notice fait défaut, ...)	Oui
	<b>Général</b> : Stock de médicaments vétérinaires présent pour plus de 2 mois	
	<b>Général</b> : Mauvaise utilisation de médicaments vétérinaires, les prescriptions étant clairement transgressées (ex. surdosage, produit non agréé,...)	Oui
	<b>Général</b> : L'enlèvement des cadavres n'est pas effectué à un endroit déterminé.	
	<b>Général</b> : L'exploitation ne dispose pas, alors que c'est nécessaire, d'une autorisation sanitaire.	Oui
	<b>Général</b> : Les aliments avec une période d'attente ne sont pas stockés séparément.	
	<b>Général</b> : Eau d'égouts administrée aux animaux en tant qu'eau de boisson	
	<b>Général</b> : Pas d'isolement des nouveaux animaux achetés par rapport au reste du troupeau avant que les résultats des analyses obligatoires sont connus	
	<b>Général</b> : Utilisation de désinfectants non-agréés	
	<b>bétail laitier, caprins, ovins, équidés</b> : Non respect des temps d'attente pour les médicaments vétérinaires	
	<b>bétail laitier, caprins, ovins, équidés</b> : Attestation sanitaire non renouvelée pour les trayeurs et les opérateurs de l'installation laitière	
	<b>bétail laitier, caprins, ovins, équidés</b> : Absence de notification à l'acheteur concernant l'éventuelle présence de substances inhibitrices, ou la	

<sup>1</sup> Si 'oui' figure dans cette colonne, cela signifie que les OCI qui font une telle constatation doivent le communiquer à l'AFSCA.

	température anormale du lait dans le tank refroidisseur	
	<b>bétail laitier, caprins, ovins, équidés</b> : Aucune séparation claire entre le lait des animaux traités/malades et le reste du troupeau	
	<b>bétail laitier, caprins, ovins, équidés</b> : Rinçage insuffisant de l'installation laitière de lait après désinfection/ rinçage avec de l'eau de qualité non potable	
	<b>bétail laitier, caprins, ovins, équidés</b> : Aucune analyse de l'eau de qualité non potable qui est utilisée pour rincer l'installation laitière	
	<b>bétail laitier, caprins, ovins, équidés</b> : Nettoyage insuffisant et/ou manquements dans l'aménagement des étables/entreposage des aliments/installation laitière/local de traite/ laiterie de ferme/ local citerne/accès au local citerne	
	<b>bétail laitier, caprins, ovins, équidés</b> : Aucun dispositif pour se laver les mains	
	<b>bétail laitier, caprins, ovins, équidés</b> : Livraison durant l'interdiction de livraison	Oui
	<b>bétail laitier, caprins, ovins, équidés</b> : Réfrigération du lait insuffisante (>6°C)	
	<b>bétail laitier, caprins, ovins, équidés</b> : Pas de contrôle régulier de la température de conservation du lait	
	<b>bétail laitier, caprins, ovins, équidés</b> : Aération insuffisante du local où le lait est conservé	
	<b>bétail laitier, caprins, ovins, équidés</b> : Refroidisseur trop petit ce qui entraîne que le lait est partiellement conservé dans des cruches	
	<b>bétail laitier, caprins, ovins, équidés</b> : Entreposage et livraison de lait ne provenant pas de la propre exploitation de production (excepté si du lait est acheté en supplément pour la transformation à l'entreprise de production)	Oui
	<b>bétail laitier, caprins, ovins, équidés</b> : Pas d'échantillonnage du lait lors de la collecte pour le contrôle de qualité	Oui
	<b>bétail laitier, caprins, ovins, équidés</b> : Registre OUT collecte du lait absent ou incomplet	
	<b>Volaille et porcs</b> : Les contrôles des programmes sanitaires n'ont pas été effectués par la DGZ ou l'ARSIA.	Oui
	<b>Volaille et porcs</b> : Les contrôles des salmonelles pour les volailles de reproduction n'ont pas été effectués.	Oui
	<b>Volaille</b> : Les contrôles dans le cadre de la qualification sanitaire n'ont pas été effectués.	Oui
	<b>Volaille</b> : L'entrepôt des cadavres n'est pas pourvu d'un système de réfrigération mais est propre (qualification sanitaire A).	
	<b>Volaille</b> : Il n'y a pas de preuve de nettoyage et de désinfection, et les bâtiments de l'exploitation ainsi que les terrains ne sont pas propres.	
	<b>Volaille</b> : Des trays/caisses/conteneurs ou bacs à poussins présents à l'intérieur des bâtiments de l'exploitation n'ont pas été nettoyés et désinfectés, ou sont réutilisés malgré le fait qu'ils sont à usage unique.	
	<b>Volaille</b> : Des oiseaux sauvages sont présents à l'intérieur des bâtiments de l'exploitation et l'accès de ces oiseaux aux bâtiments a été découvert (pas pour les exploitations avec parcours extérieur).	
	<b>Volaille</b> : Des rongeurs sont présents et le plan contre les nuisibles n'est pas appliqué.	
	<b>Volaille</b> : Il est possible d'accéder aux parties poulaillers/au couvoir sans être accompagné.	

	<b>Volaille</b> : Il est possible d'accéder à l'espace destiné aux animaux/au couvoir sans utiliser le sas d'hygiène, ou absence de sas d'hygiène.	
	<b>Volaille</b> : Les animaux/œufs à couvrir ne proviennent pas d'exploitations disposant d'une autorisation, d'exploitations agréées (UE) ou sont importés avec un certificat sanitaire.	
	<b>Volaille</b> : Le vétérinaire d'exploitation n'examine pas chaque lot lors d'une réduction de plus de 20% de la prise normale d'aliment et d'eau ou lors d'une mortalité supérieure à 3% par semaine.	Oui
	<b>Volaille</b> : Les volailles ne sont pas vaccinées contre la NCD, <del>ou pas</del> <b>suffisamment.</b>	Oui
	<b>Volaille</b> : Les animaux d'une bande de production/d'un lot n'ont pas été mis en place dans les 72 heures.	
	<b>Volaille</b> : Les volailles de reproduction ne sont pas vaccinées contre <i>Salmonella Enteritidis</i> , les volailles de sélection sont vaccinées contre <i>Salmonella</i> .	Oui
	<b>Volaille</b> : Les œufs à couvrir ne sont pas identifiés, ou sont identifiés de manière insuffisante dans l'exploitation d'élevage.	
	<b>Volaille</b> : Des œufs à couvrir non identifiés se trouvent dans le couvoir.	
	<b>Volaille</b> : Le responsable n'a pas notifié une (des) analyse(s) positive(s) en <i>Salmonella</i> zoonotique à combattre dans des échantillons d'aliments ou de poussière	Oui
	<b>Volaille</b> : Le responsable n'a pas notifié une (des) analyse(s) positive(s) pour <i>Salmonella pullorum/gallinarum</i> et/ou pour <i>Mycoplasma gallisepticum</i>	Oui
	<b>Volaille</b> : Le responsable n'a pas notifié une (des) analyse(s) positive(s) en <i>Salmonella</i> zoonotique à combattre réalisées sur des poulettes entrantes prêtes à la ponte pour la production d'œufs à couvrir	Oui
	<b>Volaille</b> : Le responsable n'a pas notifié des swabs positifs en <i>Salmonella</i> zoonotique à combattre	Oui

<b>Non-conformités mineures</b>		
	<b>Général</b> : l'exploitation est enregistrée auprès de Sanitel, mais pas dans la bonne catégorie	
	<b>Général</b> : Entreposage incorrect des aliments pour animaux (cloisons, trop humide,...)	
	<b>Général</b> : Aucun vétérinaire suppléant désigné	
	<b>Général</b> : autres registres incomplètes	
	<b>Volaille</b> : Il n'y a pas de preuve que la DGZ ou l'ARSIA sont informés en cas de nouvelle mise en place de volailles de reproduction mais les contrôles dans le cadre des programmes sanitaires ont bien été effectués.	
	<b>Volaille</b> : Des rongeurs sont présents mais le plan contre les nuisibles est régulièrement appliqué.	
	<b>Volaille</b> : En cas de présence de plusieurs sas d'hygiène, tous n'ont pas l'eau courante ou une solution provisoire a été prévue pour ce problème.	
	<b>Volaille</b> : Il n'y a pas de chaussures appartenant au poulailler.	
	<b>Volaille</b> : Les employés affirment que les instructions écrites existent mais celles-ci ne sont pas présentes dans l'exploitation.	
	<b>Volaille</b> : Les visiteurs qui ne sont pas strictement indispensables à la gestion de l'entreprise sont occasionnellement autorisés à entrer mais respectent toutes les	

	prescriptions hygiéniques.
	<b>Volaille</b> : Le couvoir n'applique pas toujours strictement l'incubation logistique.
	<b>Volaille</b> : Les oeufs à couver sont mis à couver par exploitation et non par lot. Des mesures éventuelles sont prises par exploitation.