

**GRILLE DE LA VISITE SANITAIRE PORCINE**

S = Satisfaisant    A = Acceptable    AA = à améliorer    NS = Non satisfaisant    SO = Sans objet    O = Oui    N= Non

N° IDM :

Nom et prénom de l'éleveur :

**0) ELEMENTS GENERAUX DE BIOSECURITE**

**0.1 Gestion du personnel et des visiteurs (clôture, sas d'entrée, tenues visiteurs, registre visiteur, ...)**

0.1.1. Délimitation de l'élevage	O	N			
0.1.2. Sas d'entrée	S	A	AA	NS	
0.1.3. Mesures spécifiques visiteurs (tenues, registre, etc, ...)	S	A	AA	NS	
0.1.4. Mesures spécifiques en cas d'infrastructures d'accueil de touristes ou de campeurs	S	A	AA	NS	SO
0.1.5. Lavabo ou douche à l'entrée	S	A	AA	NS	
0.2. Respect des dispositions générales d'hygiène par le personnel de l'exploitation	S	A	AA	NS	
0.3. Présence d'une quarantaine pour les futurs reproducteurs	O	N	SO		
0.4. Maîtrise des contaminations lors d'utilisation de litière (gestion, stockage) ou traitement approprié	S	A	AA	NS	SO

**1) ELEMENTS DE BIOSECURITE RELATIFS A LA MAITRISE DU RISQUE TRICHINE**

1.1. Si présence de décharge à proximité de l'exploitation (moins d'un km), l'éleveur l'a-t-il déclarée à la DD(CS)PP ?	O	N	SO		
1.2. Protection sanitaire vis-à-vis de la faune sauvage	S	A	AA	NS	
1.3. Absence d'accès extérieur pour les porcs aux stades post sevrage et engraissement	O	N			
1.4. Séparation physique entre les porcs et les autres espèces détenues dans l'exploitation y compris les animaux familiers (chiens, chats...)	S	A	AA	NS	
1.5. Lutte contre les nuisibles					
1.5.1. Lutte réalisée par une société externe	O	N			
1.5.2. Présence d'un plan localisant les dispositifs contre les nuisibles	S	A	AA	NS	
1.5.3. Présence des factures de rodenticides	S	A	AA	NS	
1.5.4. Efficacité du plan localisant les dispositifs contre les nuisibles	S	A	AA	NS	
1.6. Entretien des bâtiments permettant de limiter l'introduction des rongeurs	S	A	AA	NS	
1.7. Gestion et stockage des cadavres					
1.7.1. Aire réservée à l'entreposage des cadavres, adaptée à la taille des animaux et à la fréquence d'enlèvement ou dispositif équivalent d'entreposage	S	A	AA	NS	
1.7.2. Gestion des documents (support papier ou informatique) d'enlèvement des cadavres	S	A	AA	NS	
1.7.3. Gestion sanitaire de l'entreposage des cadavres	S	A	AA	NS	

**2) ELEMENTS DE GESTION ALIMENTAIRE RELATIFS A LA MAITRISE DU RISQUE TRICHINE**

2.1. Aliments provenant d'un établissement ayant un procédé de fabrication conforme aux principes du règlement (CE) n°183/2005	S	A	AA	NS	SO
2.2. Conditions de fabrication des aliments à la ferme (FAF)					
2.2.1. Présence d'un registre des entrées de matières premières et des fabrications	O	N	SO		
2.2.2. Enregistrement des données d'entrée et stockage des matières premières	S	A	AA	NS	SO
2.2.3. Enregistrement des données de fabrication et de suivi des produits finis	S	A	AA	NS	SO
2.2.4. Conservation des documents concernant la fabrication d'aliments pendant 5 ans (ex : bons de livraison ou factures d'achats d'aliment)	S	A	AA	NS	SO
2.2.5. Présence d'un protocole d'échantillonnage avec au minimum 1 échantillon/an pour chaque matière première et 1 échantillon/an ou à chaque changement de formule pour les produits finis	S	A	AA	NS	SO
2.2.6. Présence d'une procédure de retrait des matières premières	O	N	SO		

2.2.7. Respect des limites de péremption des matières premières	S	A	AA	NS	SO
2.2.8. Présence des bons de livraison (ou factures) des aliments achetés	S	A	AA	NS	SO
2.3. Equipements permettant le stockage des aliments et matières premières dans de bonnes conditions (silos, autres contenants)					
2.3.1. Les fosses de réception, situées à l'extérieur des bâtiments, sont couvertes	O	N	SO		
2.3.2. Contrôle visuel par l'éleveur de la propreté de la fosse avant toute réception de matière première et nettoyage si nécessaire	O	N	SO		
2.3.3. Stockage des matières premières hors de portée des oiseaux et des rongeurs (dans la mesure du possible)	S	A	AA	NS	SO
2.3.4 Dans les silos, conservation (autant que possible) des aliments à l'abri de l'humidité, des rongeurs, des insectes, des oiseaux et des animaux domestiques	S	A	AA	NS	SO
2.3.5. Le plan de dératisation de l'élevage intègre le bâtiment de fabrication et la zone de stockage des produits en sacs	O	N	SO		
2.3.6. Nettoyage FAF : balayage complet au moins 1 fois/an, élimination des poussières	S	A	AA	NS	SO
2.3.7. Nettoyage des unités de stockage des matières premières au moins 1 fois/an	S	A	AA	NS	SO
2.3.8. Nettoyage des silos de stockage d'aliments complémentaires (ou d'aliments minéraux) au moins 1 fois/an ou quand le produit stocké change de composition ou de destination	S	A	AA	NS	SO
2.3.9. Nettoyage au moins 1 fois/an de la zone de stockage des produits en sac	S	A	AA	NS	SO
2.3.10. Nettoyage au moins 1 fois/an des silos de stockage d'aliments complets	S	A	AA	NS	SO
2.3.11. Respect des dates de péremption	S	A	AA	NS	

3) ELEMENTS DE GESTION DE L'ELEVAGE		
3.1. Les porcs destinés à l'abattoir sont identifiés (éléments relatifs à la maîtrise du risque trichine)	O	N
3.2. Introduction d'animaux provenant exclusivement d'exploitations reconnues officiellement comme appliquant des conditions d'hébergement contrôlées	ne pas évaluer	
3.3. Les données déclarées à BDPORC (données rappelées dans la fiche de présentation de l'élevage) sont à jour (sinon, l'éleveur doit actualiser ces éléments dans BDPORC) (ce point n'est pas relatif à la maîtrise du risque trichine)	O	N

4) COMMUNICATION DE LA DECISION DE LA DD(CS)PP		
Vous recevrez de la DD(CS)PP l'information de la reconnaissance ou non de votre élevage comme exploitation à conditions d'hébergement contrôlées (reconnaissance « trichine »). Votre vétérinaire sanitaire en sera également informé. En complément, acceptez-vous que cette information soit renseignée dans la base de données nationale d'identification porcine BDPORC ?	O	N

Date de la visite :	
Eleveur ou son représentant (nom et signature)	Vétérinaire sanitaire (nom et signature)

Ce document est à conserver au moins 5 ans dans le registre d'élevage.  
Une copie est à conserver au moins 5 ans par le vétérinaire sanitaire.