Ordre de service d'action

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
DE L'AGROALIMENTAIRE
ET DE LA FORÊT

Direction générale de l'alimentation **Service des actions sanitaires en production primaire** **Sous-direction de la santé et de protection animales** **Bureau des intrants et de la santé publique en élevage** **251 rue de Vaugirard** **75 732 PARIS CEDEX 15** **0149554955**	**Instruction technique** **DGAL/SDSPA/2015-825** **28/09/2015**

Date de mise en application : 01/02/2016
Diffusion : Tout public

Cette instruction n'abroge aucune instruction.
Cette instruction ne modifie aucune instruction.
Nombre d'annexes : 4

Objet : Visite sanitaire porcine : Campagne 2015-2016

Destinataires d'exécution
DDPP DDCSPP DAAF : Martinique, Guyane, Réunion, Guadeloupe DRAAF : (suivi d'exécution A)

Résumé : Une visite sanitaire obligatoire doit être réalisée dans tous les élevages porcins, à l'exclusion des élevages "plein air". La présente note précise les modalités de prolongation de la campagne 2015 jusqu'au 31 décembre 2016.

Textes de référence :-Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires (notamment l'annexe I relative à la production primaire) ;
-Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
-Règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les

règles spécifiques d’organisation des contrôles officiels concernant les produits d’origine animale destinés à la consommation humaine ;
-Règlement (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux ;
-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° 2074/2005 de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004 ;
-Règlement (CE) n° 2075/2005 modifié du 5 décembre 2005 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de Trichinella dans les viandes.

La campagne de visite sanitaire en filière porcine prévue par la note de service DGAL/SDSPA/2015-69 du 23 janvier 2015 est prolongée jusqu'au 31 décembre 2016.

Il est rappelé que l'objectif de ces visites est la reconnaissance officielle par les DD(CS)PP des conditions hébergement contrôlées vis-à-vis du risque trichine des sites visités. Les porcs provenant des sites reconnus sont exemptés de la recherche à l'abattoir de larves de trichine, hormis les reproducteurs en élevage naisseurs avec accès extérieur qui restent testés et ce, même si ces reproducteurs sont originaires d'un site reconnu.

Mise à jour du calendrier de la campagne 2015- 2016

La campagne 2015-2016 des visites sanitaires porcines est fixée selon le calendrier suivant :

- lancement de la campagne : 1er février 2015 ;
- fin des visites en élevage : 31 décembre 2016 ;
- fin des enregistrements des visites sur le site de la téléprocédure : 31 janvier 2017 (fermeture de la téléprocédure au 1er février 2017).

Les sites reconnus à la suite d'une visite effectuée 2015 ne sont pas à revisiter en 2016.
Les sites à visiter en 2016 sont ceux n'ayant pas pu être visités en 2015 (sites sans vétérinaire sanitaire par exemple ou par manque de temps) ainsi que ceux visités en 2015 mais qui n'ont pas pu être reconnus en conditions hébergement contrôlées (vis-à-vis du risque trichine).

Déroulé de la campagne 2016 de visites sanitaires porcines

Les conditions de réalisation des visites en 2016 ainsi que les conditions de saisie sur le site de téléprocédure des visites réalisées restent inchangés par rapport à celles fixées en 2015, à l'exception deux modifications apportées sur le questionnaire 2016 : précision sur l'item 1.3. et remontée de l'item 2,2,8 en item 2.0. La grille de visite pour la campagne 2016 de visites sanitaires porcines, la fiche d'information remise et présentée à l'éleveur et le guide de réalisation de la visite par le vétérinaire sanitaire sont repris en annexes de la présente instruction.

Les vétérinaires ont jusqu'au 31 janvier 2017 inclus pour saisir sur le portail de téléprocédure (https://alim.agriculture.gouv.fr/sigal-vsb/) leurs visites réalisées jusqu'au 31 décembre 2016. Le nom d'utilisateur et le mot de passe à saisir par le vétérinaire pour un accès sécurisé aux visites qui lui sont affectées sont définis sur le portail de téléprocédure. Les visites réalisées mais non renseignées dans leur intégralité sur le site de la téléprocédure avant le 1er février 2017 ne seront pas payées.

Reconnaissance officielle par la DD(CS)PP des exploitations ou compartiments appliquant des conditions d'hébergement contrôlées : rappels

Je vous rappelle que, les DD(CS)PP doivent informer individuellement les éleveurs de la décision, favorable ou défavorable, prise à l'égard de leur exploitation concernant cette reconnaissance officielle. Les DD(CS)PP informeront également de cette décision le vétérinaire sanitaire ayant réalisé la visite.

Vous voudrez bien informer les éleveurs de porcs et les vétérinaires sanitaires de votre département du contexte et des modalités de mise en œuvre de cette campagne 2016 de visites sanitaires porcines.

Vous informerez les éleveurs porcins hors-sol de votre département qui n'auraient pas encore désigné de vétérinaire sanitaire de la nécessité de le faire dans les meilleurs délais, faute de quoi la visite sanitaire ne pourra pas être réalisée et cet élevage ne bénéficiera pas de la reconnaissance officielle.

Vous voudrez bien me tenir informé des difficultés éventuellement rencontrées dans l'application de cette instruction.

Le Directeur Général Adjoint
Chef du Service de la Gouvernance
et de l'International – C.V.O.
Loïc EVAIN

ANNEXE 1

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 de plus de quatre semaines	O	O Sauf pour les repro-ducteurs	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					
2.0. Présence des bons de livraison (ou factures) des aliments achetés	S	A	AA	NS	SO
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
2.3. 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.

ANNEXE 1

4. COMMENTAIRES / CONSEILS DU VETERINAIRE SANITAIRE

ANNEXE 2

Fiche d'information annexée à la grille de la visite, remise et présentée à l'éleveur

L'évolution de la réglementation relative à la sécurité sanitaire des aliments : éléments de justification de la visite sanitaire porcine

L'abattoir se situe à l'interface entre élevage et production de viandes. L'amélioration des conditions d'élevage et du niveau sanitaire des animaux font que désormais la maîtrise des risques sanitaires n'est pas uniquement dépendante de la recherche de signes cliniques sur animal vivant et de lésions macroscopiques sur carcasse détectées lors d'une inspection classique. Ce type d'inspection a démontré son efficacité par rapport aux grandes pathologies historiques. Cependant, aujourd'hui, les bonnes pratiques mises en place par les exploitants du secteur alimentaire, éleveurs et exploitants d'abattoir, supervisées par les services de contrôle sont les éléments clé de la maîtrise des dangers pour le consommateur.

Trichinella, ver rond parasite, constitue un de ces dangers, il est considéré comme un risque moyen pour la santé publique lié à la consommation de viande de porc.

Le *règlement (CE) n°2075/2005 du 5 décembre 2005 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de Trichinella* dans les viandes impose différents plans d'échantillonnage pour la recherche de larves de *Trichinella* sur les carcasses de porcs à l'abattoir selon le statut de l'exploitation d'origine au regard de la reconnaissance officielle des conditions d'hébergement contrôlées.

Cette reconnaissance officielle ne peut être délivrée par l'autorité compétente qu'après la réalisation d'audits périodiques des élevages porcins permettant de vérifier notamment que l'élevage est clos, les bâtiments sont étanches aux animaux sauvages et les sources alimentaires sont contrôlées et maîtrisées.

Les porcs provenant des sites ainsi reconnus seront exemptés de la recherche systématique à l'abattoir de larves de trichine.

La visite sanitaire permet d'attester le bon fonctionnement des élevages. Elle constituera à terme un maillon important du dispositif français qui devra intégrer les nouvelles dispositions législatives relatives à la sécurité sanitaire des aliments et la santé animale. La visite sanitaire répond à l'obligation d'audit des élevages.

La reconnaissance officielle des exploitations appliquant des conditions d'hébergement contrôlées

A partir des éléments de la visite sanitaire, la DD(CS)PP conclura ou non à la reconnaissance des sites visités et vous en informera individuellement. Votre vétérinaire sanitaire en sera également informé par le DD(CS)PP.

Dans le cas des élevages ne bénéficiant pas de cette reconnaissance officielle, vous restez libre ensuite de demander, à votre charge, une nouvelle visite au vétérinaire sanitaire qui la conduira avec le même formulaire de visite que celle de la visite prise en charge par l'Etat. Il vous appartiendra ensuite d'adresser directement à la DD(CS)PP/DAAF une copie du formulaire de visite ce qui vous conduira le cas échéant à attribuer cette reconnaissance.

ANNEXE 3

GUIDE DE REALISATION DE LA VISITE SANITAIRE PORCINE DESTINE AU VETERINAIRE SANITAIRE

Les références des extraits du **Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène "Elevage de porcs"** renvoient à la version du guide disponible en libre accès sur le site du MAAF à l'adresse suivante : http://agriculture.gouv.fr/Guides-bonnes-pratiques-d-hygiene-valides-en-ligne.

ATTENDUS

Item	Attendus avec références réglementaires
Fiche d'élevage	Si l'éleveur constate que des données déclarées à BDPORC ne sont plus à jour ou sont partielles, le vétérinaire sanitaire l'invitera à contacter directement le correspondant régional de la base de données nationale d'identification des porcins (BDPORC) pour les mettre à jour. (voir point 3.3.)
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	**Attendus** : Présence d'une identification physique des limites de l'élevage qui permet d'éviter l'entrée intempestive d'un visiteur (panneau d'interdiction d'entrée, clôture, etc, ...)
0.1.2. Sas d'entrée	Passage obligé du visiteur pour éviter son introduction directe dans le site d'élevage. En vérifier la présence et le fonctionnement.
0.1.3. Mesures spécifiques visiteurs (tenues, registre, etc ...)	**Attendus** : GBPH 1.2.2.1. ; BPH n°2 (page 7) : «*L'éleveur doit disposer pour lui-même et pour les intervenants extérieurs de tenues propres et spécifiques à l'élevage (combinaison, chaussures ou bottes ou surbottes) et d'un système de lavage des mains (eau, savon, torchon propre ou papier à usage unique).* *En cas d'introduction de matériel extérieur commun à plusieurs élevages (échographe, appareil de mesure, matériel de prélèvement, …), il faut qu'il soit nettoyé et désinfecté et/ou recouvert d'une housse de protection à usage unique.»* GBPH 2.E.2. ; BPH n°1 (page 19) : *«Lors de mouvements de porcins, le chauffeur ne doit pas entrer dans les salles de production contenant des animaux qui ne sont pas destinés à l'abattoir ou à un autre élevage le jour de l'enlèvement, ni dans les salles de production vides, déjà lavées et désinfectées.»*
0.1.4. Mesures spécifiques en cas d'infrastructures d'accueil de touristes ou de campeurs	**Attendus** : Mesures spécifiques en cas d'accueil de touristes ou de campeurs afin d'éviter les contacts directs entre touristes et animaux.
0.1.5. Lavabo ou douche à l'entrée	**Attendus** : GBPH 1.2.2.1. ; BPH n°2 (page 7) : *«L'éleveur doit disposer pour lui-même et pour les intervenants extérieurs (...) d'un système de lavage des mains (eau, savon, torchon propre ou papier à usage unique).»* S'assurer de son bon fonctionnement quand l'installation est présente.
0.2. Respect des dispositions générales d'hygiène par le personnel de l'exploitation	**Attendus** : GBPH 4.A. ; BPH n°1 (page 31) : « *Hygiène des intervenants dans l'élevage : Il faut se laver les mains à l'eau et au savon, en particulier avant les interventions sur les animaux (soins, castrations, assistance à la mise bas, ...) ou porter des gants jetables. »* GBPH 4.A.3. ; BPH n° 1 (page 31) : *« Le petit matériel (pinces coupantes, scalpels, seringues, chiffres et caractères de la frappe, pince à tatouer) doit être nettoyé et désinfecté après usage. »*
0.3. Présence d'une quarantaine pour les futurs reproducteurs	**Attendus** : Sensibilisation à l'intérêt et le bon usage de la quarantaine, constituant une période d'isolement total vis-à-vis des autres animaux.

0.4. Maîtrise des contaminations lors d'utilisation de litière (gestion, stockage) ou traitement approprié	**Attendus** : Paille et sciure à stocker à l'abri des intempéries et des animaux pour éviter le développement des moisissures et la transmission de mycobactéries, salmonelles, etc, ... par les rongeurs ou les oiseaux.
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 ?	Références réglementaires : *Règlement 2075/2005, annexe IV, chap I, point A) f)* *« f) en cas de présence d'une décharge à proximité de l'exploitation, l'exploitant doit informer l'autorité compétente de cette présence. L'autorité compétente doit ensuite évaluer les risques inhérents à cette présence et décider si l'exploitation doit être reconnue comme exploitation appliquant des conditions d'hébergement contrôlées; »* **Attendus** : Sensibilisation de l'éleveur à l'obligation de signaler à la DD(CS)PP la présence d'une installation de stockage de déchets (dépôt d'ordures ou de déchets ménagers) dans un rayon de moins d'un km. La définition de décharge retenue dans l'arrêté trichine: "*installation de stockage de déchets dans un rayon de moins d'un km*" n'exclut pas la déchetterie." Le risque à évaluer concerne la présence de nuisibles.
1.2. Protection sanitaire vis-à-vis de la faune sauvage	Références réglementaires : *Règlement 2075/2005, annexe IV, chap I, point A) a)* *« a) l'exploitant doit avoir pris toutes les précautions pratiques concernant la construction et l'entretien des bâtiments qui sont nécessaires pour empêcher les rongeurs, tout autre mammifère et les oiseaux carnivores d'avoir accès aux bâtiments où sont élevés des animaux; »* **Attendus** : GBPH 1.2.4. (page 8) : *« L'éleveur doit prendre des précautions concernant la construction et l'entretien des bâtiments pour empêcher au maximum les rongeurs, tout autre mammifère (y compris les animaux domestiques) et les oiseaux d'avoir accès aux bâtiments où sont élevés les porcs. »* GBPH 2.4.1. (page 8) : *« Au niveau des bâtiments, il faut agir en prévention et éviter d'attirer les rongeurs, en réduisant autant que possible les refuges potentiels autour de l'élevage (entretien des abords des bâtiments. »* Le dispositif doit empêcher tout contact entre la faune sauvage (rongeurs, petits mammifères terrestres, oiseaux, etc) et les porcins.
1.3. Absence d'accès extérieur pour les porcs de plus de quatre semaines	Références réglementaires : *Règlement 2075/2005, annexe IV, chap I, point A) j)* *« j) aucun animal n'a accès à des installations extérieures, sauf si l'exploitant peut démontrer au moyen d'une analyse des risques, à la satisfaction de l'autorité compétente, que la période, les installations et les circonstances relatives à cet accès à l'extérieur ne font courir aucun risque d'introduction de Trichinella dans l'exploitation. »* **Attendus** : Aucun porc de plus de quatre semaine ne doit avoir accès à l'extérieur. Cependant si l'éleveur possède en plus des porcelets non sevrés, des reproducteurs ayant accès à un parcours extérieur, la réponse « oui sauf pour les reproducteurs »devra être sélectionnée. Cette réponse seule n'entraîne pas un refus de reconnaissance pour la maîtrise du risque « trichine ». Les reproducteurs de ces sites reconnus auront un test de dépistage de la trichine lors de leur abattage.
1.4. Séparation physique entre les porcs et les autres espèces détenues dans l'exploitation y compris les animaux familiers (chiens chats...)	Références réglementaires : *Règlement 2075/2005, annexe IV, chapitre I, point A) a)* *« a) l'exploitant doit avoir pris toutes les précautions pratiques concernant la construction et l'entretien des bâtiments qui sont nécessaires pour empêcher les rongeurs, tout autre mammifère et les oiseaux carnivores d'avoir accès aux bâtiments où sont élevés des animaux; »* **Attendus :** GBPH 1.2.4. (page 8) : *« L'éleveur doit prendre des précautions concernant la construction et l'entretien des bâtiments pour empêcher au maximum les rongeurs, tout autre mammifère (y compris les animaux*

	domestiques) et les oiseaux d'avoir accès aux bâtiments où sont élevés les porcs. » La construction et l'entretien doivent empêcher tout autre mammifère d'avoir accès au bâtiment où sont élevés les animaux.
1.5. Lutte contre les nuisibles Références réglementaires : *Règlement 2075/2005, annexe IV, chap I, point A) b)* « b) l'exploitant doit exécuter un programme de lutte contre les animaux nuisibles, en particulier les rongeurs, afin de prévenir toute infestation des porcs. L'exploitant doit conserver une documentation relative au programme, à la satisfaction de l'autorité compétente; »	
1.5.1. Lutte réalisée par une société externe	**Attendus** : GBPH 1.2.4.1. (page 8) : *« justificatifs : documents relatifs au programme de lutte contre les rongeurs : contrat / facture avec une entreprise de dératisation et avis de passage du prestataire le cas échéant, ou facture de produits rodenticides. »* *GBPH 1.2.4.2. (page 8) :* *« justificatifs : factures de produits insecticides dans les élevages subissant des infestations par les insectes. »*
1.5.2. Présence d'un plan localisant les dispositifs contre les nuisibles	**Attendus** : GBPH 1.2.4.1. ; BPH 5 et 6 (page 8) : *« … lutte par des appâts empoisonnés disposés sur les lieux fréquentés (par les rongeurs) et de manière à ce que les porcs ne puissent accidentellement consommer ces appâts. »*
1.5.3. Présence des factures de rodenticides	**Attendus** : GBPH 1.2.4.1. (page 8) : *« justificatifs : documents relatifs au programme de lutte contre les rongeurs : contrat / facture avec une entreprise de dératisation et avis de passage du prestataire le cas échéant, ou facture de produits rodenticides. »*
1.5.4. Efficacité du plan de lutte contre les nuisibles	**Attendus** : Indices de présence de rongeurs (déjections, appâts consommés, etc, …) ou présence de nuisibles. L'éleveur doit vérifier régulièrement les appâts qui doivent être renouvelés s'ils sont consommés. La présence de rongeurs, alors que les appâts ne sont pas consommés, doit conduire à changer d'appâts ou changer leurs emplacements.
1.6. Entretien des bâtiments permettant de limiter l'introduction des rongeurs	Références réglementaires : *Règlement 2075/2005, annexe IV, chap I, point A) a)* *« a) l'exploitant doit avoir pris toutes les précautions pratiques concernant la construction et l'entretien des bâtiments qui sont nécessaires pour empêcher les rongeurs, tout autre mammifère et les oiseaux carnivores d'avoir accès aux bâtiments où sont élevés des animaux; »* **Attendus** : GBPH 1.2.4.1. ; BPH n°4 (page 8) : *« Au niveau des bâtiments, il faut agir en prévention et éviter d'attirer les rongeurs, en réduisant autant que possible les refuges potentiels autour de l'élevage (entretien des abords des bâtiments). »*
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	Références réglementaires : *Règlement 2075/2005, annexe IV, chap I, point A) e)* *« e) l'exploitant doit veiller à ce que les animaux morts soient collectés, identifiés et transportés sans retard injustifié conformément aux articles 21 et 22 du règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil et à l'annexe VIII du règlement (UE) n° 142/2011 de la Commission; »* **Attendus** : GBPH 2.G.2. ; BPH n° 1 (page 22) : *« Il faut un emplacement réservé à l'entreposage des cadavres (une aire d'équarrissage ou dispositif équivalent : congélateur, entrepôt…), facilement accessible à l'équarrisseur, facile à nettoyer et à désinfecter. »*
1.7.2. Gestion des documents (support papier ou	Références réglementaires : *Règlement 2075/2005, annexe IV, chap I, point A) e)* *« e) l'exploitant doit veiller à ce que les animaux morts soient collectés, identifiés et transportés sans retard injustifié conformément aux articles 21 et 22 du règlement (CE) n° 1069/2009 du*

informatique) d'enlèvement des cadavres	*Parlement européen et du Conseil et à l'annexe VIII du règlement (UE) n° 142/2011 de la Commission; »* **Attendus** : GBPH 2.G.3 (page 22) : *« justificatif : bon d'équarrissage rempli et signé par l'éleveur et par l'équarrisseur ou bordereau d'enlèvement fourni par l'équarrisseur.* ou dispositif équivalent : exemple : archivage sur un support informatique comprenant les mêmes informations que celles figurant sur le bon d'équarrissage ou le bordereau d'enlèvement
1.7.3. Gestion sanitaire de l'entreposage des cadavres	Références réglementaires : *Règlement 2075/2005, annexe IV, chap I, point A) e)* *« e) l'exploitant doit veiller à ce que les animaux morts soient collectés, identifiés et transportés sans retard injustifié conformément aux articles 21 et 22 du règlement (CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil et à l'annexe VIII du règlement (UE) n° 142/2011 de la Commission; »* **Attendus** : GBPH 2.G.3 ; BPH n° 2, 3 et 4 (page 22) : *« En vue de leur enlèvement, il faut placer les animaux morts de petite taille (porcelets de maternité, momifiés, mort-nés, délivres, porcelets de post-sevrage) dans un container étanche et fermé.* *Dans l'attente de leur enlèvement, quand celui-ci est différé (plus de 4 jours après la mort) et sauf mortalité exceptionnelle, il faut stocker les cadavres de petite taille dans un récipient fermé et étanche, destiné à ce seul usage, à température négative.* *Avant de retourner dans l'élevage, il faut que l'éleveur se lave les mains à l'eau et au savon (sauf si port de gants jetables), nettoie et désinfecte ses bottes et le matériel utilisé, le cas échéant, pour transporter les cadavres. »*
2) ELEMENTS DE GESTION ALIMENTAIRE RELATIFS A LA MAITRISE DU RISQUE TRICHINE	
2.0. Présence des bons de livraison (ou factures) des aliments achetés	Références réglementaires : *RE 2075/2005, annexe IV, chap I, point A) c)* *« c) l'exploitant doit veiller à ce que tous les aliments pour animaux proviennent d'un établissement ayant un procédé de fabrication conforme aux principes énoncés dans le règlement (CE) n° 183/2005 du Parlement européen et du Conseil; »* **Attendus** : GBPH 3.B. 3.2. ; BPH n° 11 (page 27) : *« Les bons de livraison (des intrants) doivent être conservés 5 ans. »*
2.1. Aliment provenant d'un établissement ayant un procédé de fabrication conforme aux principes du règlement (CE) n°183/2005	Références réglementaires : *Règlement 2075/2005, annexe IV, chap I, point A) c)* *« c) l'exploitant doit veiller à ce que tous les aliments pour animaux proviennent d'un établissement ayant un procédé de fabrication conforme aux principes énoncés dans le règlement (CE) n° 183/2005 du Parlement européen et du Conseil; »* **Attendus** : Vérification par le vétérinaire, sur l'étiquetage, du numéro d'identification du fabricant : fabricant agréé : α FR + 8 chiffres fabricant enregistré (MAAF) : FR + 8 chiffres

2.2. Conditions de fabrication des aliments à la ferme (FAF)

En cas d'utilisation d'additifs ou de prémélanges d'additifs pour la fabrication d'aliments pour les animaux de l'élevage, l'éleveur est un fabricant à la ferme d'aliments pour animaux.
Si ce sont des aliments complémentaires qui sont mélangés aux céréales, ce n'est pas un fabricant à la ferme et les items devront être coché « sans objet ».
La nature des produits est indiquée sur l'étiquette.

2.2.1. Présence d'un registre des entrées de matières premières et des fabrications	Références réglementaires : *Règlement 2075/2005, annexe IV, chap I, point A) c)* *« c) l'exploitant doit veiller à ce que tous les aliments pour animaux proviennent d'un établissement ayant un procédé de fabrication conforme aux principes énoncés dans le règlement (CE) n° 183/2005 du Parlement européen et du Conseil; »* **Attendus** : GBPH 3 B.2. ; BPH n° 1 (page 26) :

	« Les données relatives à l'entrée et au stockage des matières premières, ainsi qu'à la fabrication et au suivi des produits finis, doivent être consignées selon une méthode définie par le producteur et sur un support au choix de celui-ci (un modèle de classeur est proposé par les associations Airfaf, permettant de répondre à ces exigences ; des logiciels informatiques sont également disponibles sur la marché). » *GBPH 3 B.2. ; BPH n° 2 (page 26) :* *« Les documents concernant la fabrication d'aliments doivent être conservés pendant 5 ans. »*
2.2.2. Enregistrement des données d'entrée et stockage des matières premières	Références réglementaires : *Règlement 2075/2005, annexe IV, chap I, point A) c)* *« c) l'exploitant doit veiller à ce que tous les aliments pour animaux proviennent d'un établissement ayant un procédé de fabrication conforme aux principes énoncés dans le règlement (CE) n° 183/2005 du Parlement européen et du Conseil; »* **Attendus** : GBPH 3 B.2. ; BPH n° 1 (page 26) : *« Les données relatives à l'entrée et au stockage des matières premières, ainsi qu'à la fabrication et au suivi des produits finis, doivent être consignées selon une méthode définie par le producteur et sur un support au choix de celui-ci (un modèle de classeur est proposé par les associations Airfaf, permettant de répondre à ces exigences ; des logiciels informatiques sont également disponibles sur la marché). »* *GBPH 3 B.2. ; BPH n° 2 (page 26) :* *« Les documents concernant la fabrication d'aliments doivent être conservés pendant 5 ans. »* GBPH 3.B.3.2. ; BPH n° 11 (page 27) : *« Les bons de livraison (des intrants) doivent être conservés 5 ans. »* GBPH 3.C.2. ; BPH n° 2. (page 29) : *Silos d'aliments complets et de produits finis :* *« A la réception, de l'aliment, l'éleveur doit conserver les étiquettes ou documents tenant lieu d'étiquetage des aliments pour animaux, y compris pour les aliments médicamenteux. »*
2.2.3. Enregistrement des données de fabrication et de suivi des produits finis	Références réglementaires : *Règlement 2075/2005, annexe IV, chap I, point A) c)* *« c) l'exploitant doit veiller à ce que tous les aliments pour animaux proviennent d'un établissement ayant un procédé de fabrication conforme aux principes énoncés dans le règlement (CE) n° 183/2005 du Parlement européen et du Conseil; »* **Attendus** : GBPH 3 B.2 ; BPH n° 1 (page 26) : *« Les éleveurs doivent tenir des registres, afin d'assurer la traçabilité concernant l'alimentation des animaux.* *Les données relatives à l'entrée et au stockage des matières premières, ainsi qu'à la fabrication et au suivi des produits finis, doivent être consignés selon une méthode définie par le producteur et sur un support de son choix. »* *GBPH 3 B.2 ; BPH n° 2 (page 26) :* *« Les documents concernant la fabrication d'aliments doivent être conservés pendant 5 ans. »*
2.2.4. Conservation des documents concernant la fabrication d'aliments pendant 5 ans (ex : bons de livraison ou factures d'achats d'aliment)	Références réglementaires : *Règlement 2075/2005, annexe IV, chap I, point A) c)* *« c) l'exploitant doit veiller à ce que tous les aliments pour animaux proviennent d'un établissement ayant un procédé de fabrication conforme aux principes énoncés dans le règlement (CE) n° 183/2005 du Parlement européen et du Conseil; »* **Attendus** : GBPH 3 B.2 ; n° 2 (page 26) : *« Les documents concernant la fabrication d'aliments doivent être conservés pendant 5 ans. »* GBPH 3.B.3.2. ; BPH n° 11 (page 27) : *« Les bons de livraison (des intrants) doivent être conservés 5 ans. »* GBPH 3.C.2. ; BPH n° 2. (page 29) : *Silos d'aliments complets et de produits finis :* *« A la réception, de l'aliment, l'éleveur doit conserver les étiquettes ou documents tenant lieu d'étiquetage des aliments pour animaux, y compris pour les aliments médicamenteux. »*

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	Références réglementaires : *Règlement 2075/2005, annexe IV, chap I, point A) c)* *« c) l'exploitant doit veiller à ce que tous les aliments pour animaux proviennent d'un établissement ayant un procédé de fabrication conforme aux principes énoncés dans le règlement (CE) n° 183/2005 du Parlement européen et du Conseil; »* **Attendus** : GBPH 3 B.2 BPH n° 3 (page 26) : *«Un protocole d'échantillonnage doit être mis en place, avec au minimum :* ** pour chaque matière première, un échantillon par an ;* ** pour les produits finis, au moins un échantillon par an ou à chaque changement de formule.* *Les échantillons doivent être conservés pendant un an. »*
2.2.6. Présence d'une procédure de retrait des matières premières	**Attendus :** GBPH 3.B.3.3. ; BPH n° 17 (page 27) *« Une procédure de retrait des matières premières doit être établie. »*
2.2.7. Respect des limites de péremption des matières premières	Références réglementaires : *Règlement 2075/2005, annexe IV, chap I, point A) c)* *« c) l'exploitant doit veiller à ce que tous les aliments pour animaux proviennent d'un établissement ayant un procédé de fabrication conforme aux principes énoncés dans le règlement (CE) n° 183/2005 du Parlement européen et du Conseil; »* **Attendus** : GBPH 3 B.2 ; BPH n° 4 (page 26) : *« Gestion des flux de matières premières : les produits présentant une date limite d'utilisation doivent être gérés de façon à toujours respecter cette limite de péremption. »*
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	Références réglementaires : *Règlement 2075/2005, annexe IV, chap I, point A) d)* *« d) l'exploitant doit stocker les aliments pour animaux destinés aux espèces sensibles à Trichinella dans des silos fermés ou d'autres contenants inaccessibles aux rongeurs. Tous les autres aliments pour animaux doivent subir un traitement thermique ou être produits et stockés à la satisfaction de l'autorité compétente; »* **Attendus** : Hygiène, propreté et protection contre nuisibles (rongeurs, oiseaux,.insectes, …) des stockages GBPH 3.B.3.2. ; BPH n° 8 ; (pages 27) : *Réception des intrants :* *« Les fosses situées à l'extérieur des bâtiments doivent être couvertes.»*
2.3.2. Contrôle visuel par l'éleveur de la propreté de la fosse avant toute réception de matière première et nettoyage si nécessaire	Références réglementaires : *Règlement 2075/2005, annexe IV, chap I, point A) d)* *« d) l'exploitant doit stocker les aliments pour animaux destinés aux espèces sensibles à Trichinella dans des silos fermés ou d'autres contenants inaccessibles aux rongeurs. Tous les autres aliments pour animaux doivent subir un traitement thermique ou être produits et stockés à la satisfaction de l'autorité compétente; »* **Attendus** : Hygiène, propreté et protection contre nuisibles (rongeurs, oiseaux,.insectes, …) des stockages GBPH 3.B.3.2. ; BPH n° 9 (pages 27) : *Réception des intrants :* *« Un contrôle visuel de la propreté de la fosse doit être réalisé avant toute réception de matière première. Un nettoyage doit être effectué si nécessaire. »*
2.3.3. Stockage des matières premières hors	Références réglementaires : *Règlement 2075/2005, annexe IV, chap I, point A) d)* *« d) l'exploitant doit stocker les aliments pour animaux destinés aux espèces sensibles à Trichinella dans des silos fermés ou d'autres contenants inaccessibles aux rongeurs. Tous les*

de portée des oiseaux et des rongeurs (dans la mesure du possible)	*autres aliments pour animaux doivent subir un traitement thermique ou être produits et stockés à la satisfaction de l'autorité compétente; »* **<u>Attendus</u>** : Hygiène, propreté et protection contre nuisibles (rongeurs, oiseaux,.insectes, …) des stockages GBPH 3.B.3.3. ; BPH n° 16 (pages 27) : <u>*Stockage des matières premières :*</u> *« Les matières premières doivent être tenues, dans la mesure du possible, hors de portée des oiseaux et des rongeurs, soit en fermant et/ou en couvrant les cellules, soit à l'aide de tout système de lutte adapté (local fermé et plan de dératisation, par exemple). »* *GBPH 3.B.3.5 ; BPH n° 19 (pages 27) :* <u>*Stockage des produits en sacs :*</u> *« La zone de stockage des produits en sacs doit être intégrée dans le plan de lutte contre les rongeurs. »* *GBPH 3.B.4.3. ; BPH n° 25 (pages 28) :* <u>*Zone d'incorporation manuelle:*</u> *« La partie ouverte doit être couverte en période de non utilisation pour en interdire l'accès aux nuisibles. »*
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	<u>Références réglementaires :</u> *Règlement 2075/2005, annexe IV, chap I, point A) d)* *« d) l'exploitant doit stocker les aliments pour animaux destinés aux espèces sensibles à Trichinella dans des silos fermés ou d'autres contenants inaccessibles aux rongeurs. Tous les autres aliments pour animaux doivent subir un traitement thermique ou être produits et stockés à la satisfaction de l'autorité compétente; »* **<u>Attendus</u>** : Hygiène, propreté et protection contre nuisibles (rongeurs, oiseaux,.insectes, …) des stockages GBPH 3.C.2. ; BPH 1 (page 29) : <u>Silos d'aliments complets et de produits finis :</u> *« Les silos doivent permettre de conserver autant que possible les aliments à l'abri de l'humidité, des rongeurs, des insectes, des oiseaux et des animaux domestiques. »*
2.3.5. Le plan de dératisation de l'élevage intègre le bâtiment de fabrication et la zone de stockage des produits en sacs	<u>Références réglementaires :</u> *Règlement 2075/2005, annexe IV, chap I, point A) d)* *« d) l'exploitant doit stocker les aliments pour animaux destinés aux espèces sensibles à Trichinella dans des silos fermés ou d'autres contenants inaccessibles aux rongeurs. Tous les autres aliments pour animaux doivent subir un traitement thermique ou être produits et stockés à la satisfaction de l'autorité compétente; »* **<u>Attendus</u>** : Hygiène, propreté et protection contre nuisibles (rongeurs, oiseaux,.insectes, …) des stockages GBPH 3.B.3.1. ; BPH n° 6 (page 27) <u>Entretien général de la fabrique :</u> *« Le bâtiment de la fabrique doit être intégré dans le plan de dératisation. »* GBPH 3.B.3.3. ; BPH n° 16 (page 27) <u>Stockage des matières premières :</u> *« Les matières premières doivent être tenues, dans la mesure du possible, hors de portée des oiseaux et des rongeurs, soit en fermant et/ou en couvrant les cellules, soit à l'aide de tout système de lutte adapté (local fermé et plan de dératisation, par exemple). »* GBPH 3.B.3.5. ; BPH n° 19 (page 27) <u>*Stockage des produits en sacs :*</u> *« La zone de stockage des produits en sacs doit être intégrée dans le plan de lutte contre les rongeurs. »*

	GBPH 3.B.4.3. ; BPH n° 25 (page 28) Zone d'incorporation des aliments : *« La partie ouverte doit être couverte en période de non utilisation pour en interdire l'accès aux nuisibles. »* GBPH 3.C.2. ; BPH n° 1 (page 29) Silos d'aliments complets et de produits finis : *« Les silos doivent permettre de conserver autant que possible les aliments à l'abri de l'humidité, des rongeurs, des insectes, des oiseaux et des animaux domestiques. »*
2.3.6. Nettoyage FAF : balayage complet au moins 1 fois/an, élimination des poussières	Références réglementaires : *Règlement 2075/2005, annexe IV, chap I, point A) d)* *« d) l'exploitant doit stocker les aliments pour animaux destinés aux espèces sensibles à Trichinella dans des silos fermés ou d'autres contenants inaccessibles aux rongeurs. Tous les autres aliments pour animaux doivent subir un traitement thermique ou être produits et stockés à la satisfaction de l'autorité compétente; »* **Attendus** : Hygiène, propreté et protection contre nuisibles (rongeurs, oiseaux,.insectes, …) des stockages GBPH 3.B.3.1. ; BPH n° 5 (page 27) Entretien général de la fabrique : *« Un plan de nettoyage doit être mis en place ; un balayage complet doit être réalisé au moins une fois par an, les poussières doivent être éliminées (elles peuvent l'être par épandage ou compostage le cas échéant). »* GBPH 3.B.3.3. ; BPH n° 14 (page 27) Stockage des matières premières : *« Les unités de stockage doivent être nettoyées au moins une fois par an ; les poussières doivent être éliminées (elles peuvent l'être par épandage ou compostage le cas échéant). »*
2.3.7. Nettoyage des unités de stockage des matières premières au moins 1 fois/an	Références réglementaires : *Règlement 2075/2005, annexe IV, chap I, point A) d)* *« d) l'exploitant doit stocker les aliments pour animaux destinés aux espèces sensibles à Trichinella dans des silos fermés ou d'autres contenants inaccessibles aux rongeurs. Tous les autres aliments pour animaux doivent subir un traitement thermique ou être produits et stockés à la satisfaction de l'autorité compétente; »* **Attendus** : Hygiène, propreté et protection contre nuisibles (rongeurs, oiseaux,.insectes, …) des stockages GBPH 3.B.3.2. ; BPH n° 9 (page 27) *« Réception des intrants :* *« Un contrôle visuel de la propreté de la fosse doit être réalisé avant toute réception de matière première. Un nettoyage doit être effectué si nécessaire. »* GBPH 3.B.3.3. ; BPH n° 14 (page 27) *Stockage des matières premières :* *« Les unités de stockage doivent être nettoyées au moins une fois par an ; les poussières doivent être éliminées (elles peuvent l'être par épandage ou compostage le cas échéant). »*
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	Références réglementaires : *Règlement 2075/2005, annexe IV, chap I, point A) d)* *« d) l'exploitant doit stocker les aliments pour animaux destinés aux espèces sensibles à Trichinella dans des silos fermés ou d'autres contenants inaccessibles aux rongeurs. Tous les autres aliments pour animaux doivent subir un traitement thermique ou être produits et stockés à la satisfaction de l'autorité compétente; »* **Attendus** : Hygiène, propreté et protection contre nuisibles (rongeurs, oiseaux,.insectes, …) des stockages GBPH 3.B.3.4. ; BPH n° 18 (page 27) *Stockage des aliments complémentaires en vrac :* *« Les silos de stockage d'aliments complémentaires (ou d'aliments minéraux) doivent être nettoyés lorsque le produit stocké change de composition ou de destination, ou au moins une*

	fois par an.»
2.3.9. Nettoyage au moins 1 fois/an de la zone de stockage des produits en sac	Références réglementaires : *Règlement 2075/2005, annexe IV, chap I, point A) d)* *« d) l'exploitant doit stocker les aliments pour animaux destinés aux espèces sensibles à Trichinella dans des silos fermés ou d'autres contenants inaccessibles aux rongeurs. Tous les autres aliments pour animaux doivent subir un traitement thermique ou être produits et stockés à la satisfaction de l'autorité compétente; »* **Attendus** : Hygiène, propreté et protection contre nuisibles (rongeurs, oiseaux,.insectes, …) des stockages GBPH 3.B.3.5. ; BPH n° 20 (page 27) *Stockage des produits en sacs :* *« La zone de stockage des produits en sacs doit être nettoyée au moins une fois par an. »*
2.3.10. Nettoyage au moins 1 fois/an des silos de stockage d'aliments complets	Références réglementaires : *Règlement 2075/2005, annexe IV, chap I, point A) d)* *« d) l'exploitant doit stocker les aliments pour animaux destinés aux espèces sensibles à Trichinella dans des silos fermés ou d'autres contenants inaccessibles aux rongeurs. Tous les autres aliments pour animaux doivent subir un traitement thermique ou être produits et stockés à la satisfaction de l'autorité compétente; »* **Attendus** : Hygiène, propreté et protection contre nuisibles (rongeurs, oiseaux,.insectes, …) des stockages
2.3.11. Respect des dates de péremption	Références réglementaires : *Règlement 2075/2005, annexe IV, chap I, point A) d)* *« d) l'exploitant doit stocker les aliments pour animaux destinés aux espèces sensibles à Trichinella dans des silos fermés ou d'autres contenants inaccessibles aux rongeurs. Tous les autres aliments pour animaux doivent subir un traitement thermique ou être produits et stockés à la satisfaction de l'autorité compétente; »* **Attendus** : Hygiène, propreté et protection contre nuisibles (rongeurs, oiseaux,.insectes, …) des stockages GBPH 3.B.3.5. ; BPH n° 21 (pages 27) : *Stockage des produits en sacs :* *« Les dates de péremption des produits doivent être respectées.»*
3) ELEMENTS DE GESTION DE L'ELEVAGE	
3.1. Les porcs destinés à l'abattoir sont identifiés (éléments de maîtrise relatif à la maîtrise du risque trichine)	Références réglementaires : *Règlement 2075/2005, annexe IV, chap I, point A) h)* *« h) l'exploitant doit veiller à ce que les porcs soient identifiés de manière à assurer la traçabilité de chaque animal jusqu'à l'exploitation; »* **Attendus** : Obligation d'identifier les porcs à leur sortie du site d'élevage, sachant que l'identification par encochage à l'oreille est interdite. GBPH 6.3 ; BPH n° 3 (page 35) : *« A destination de l'abattoir, les porcs charcutiers sont identifiés par un tatouage à l'arrière de l'épaule portant l'indicatif de marquage du site d'élevage de départ. Ce marquage est réalisé avant la sortie du site.* *Remarque : certaines races locales ont une dérogation des DD(CS)PP : la boucle à l'oreille remplace le tatouage qui peut être illisible sur une peau noire. »* *GBPH 6.3 ; BPH n° 4 (page 35) :* *« Les reproducteurs sont identifiés individuellement par un tatouage à l'oreille avant de quitter leur site de naissance puis, comme les porcs charcutiers, avant le départ pour l'abattoir. Pour les reproducteurs issus de l'auto-renouvellement et qui ne transitent pas d'un site à l'autre, seul le tatouage à l'épaule est obligatoire.* *Remarque : certaines démarches qualité peuvent demander une autre localisation pour le tatouage (ex. jambon) ; dans ce cas, il existe une dérogation de la DD(CS)PP. »*

3.2. Introduction d'animaux provenant exclusivement d'exploitations reconnues officiellement comme appliquant des conditions d'hébergement contrôlées	Références réglementaires : *RE 2075/2005, annexe IV, chap I, point A) g) et i)* *« g) l'exploitant doit veiller à ce que les porcelets introduits dans l'exploitation et les porcs achetés soient nés et aient été élevés dans des conditions d'hébergement contrôlées; »* *« i) l'exploitant ne peut introduire de nouveaux animaux dans l'exploitation que si ceux-ci proviennent d'exploitations qui sont également officiellement reconnues comme exploitations appliquant des conditions d'hébergement contrôlées; »* **Attendus** : Il convient d'attirer l'attention de l'exploitant sur le fait que l'ensemble des animaux introduits doivent provenir d'exploitations qui sont également officiellement reconnues comme appliquant des conditions d'hébergement contrôlées. Ce point est noté « **à 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)	Références réglementaires : *Arrêté du 24 novembre 2005 relatif à l'identification du cheptel porcin, art. 9-6* *« Tout détenteur-éleveur de porcins transmet au gestionnaire de la base de données nationale d'identification des porcins une déclaration d'activité, conformément au chapitre 7 de la partie 8 de l'annexe du présent arrêté.* *La déclaration d'activité est transmise au gestionnaire de la base de données nationale d'identification des porcins :* *avant le 30 novembre 2010, ou dans les quinze jours suivant la réception du formulaire de déclaration d'activité, pour les détenteurs-éleveurs de porcins en activité ;* *dès lors que l'établissement de l'élevage, en cas de nouvelle installation, a informé le détenteur-éleveur du ou des indicatifs de marquage attribués pour chacun de ses sites d'élevage ;* *dès lors que l'une des informations figurant dans le formulaire de déclaration d'activité est modifiée, dans un délai de soixante jours.* *La déclaration d'activité est réalisée au moyen d'un formulaire disponible auprès du gestionnaire de la base de données nationale d'identification des porcins et transmis à celui-ci une fois complété.* *Chaque détenteur de porcins est responsable des données contenues dans la déclaration d'activité concernant son ou ses sites d'élevage porcin.* *Toute déclaration d'activité incomplète est non recevable par le gestionnaire de la base de données nationale d'identification des porcins qui en informe l'éleveur concerné afin que les corrections nécessaires soient apportées. »*

ANNEXE 4

Reconnaissance officielle par la DD(CS)PP des exploitations ou compartiments appliquant des conditions d'hébergement contrôlées vis-à-vis du risque trichine

Pour les visites réalisées, à partir des éléments saisis par le vétérinaire sanitaire sur le site de la téléprocédure, le système SIGAL ou, dans l'attente du développement complet du site, directement par la DD(CS)PP/DAAF à partir du formulaire rempli par le vétérinaire sanitaire et transmis par l'éleveur, selon une clé ci-dessous, conclura ou pas à la reconnaissance des sites visités. Cette conclusion, sous forme d'autorisation sera renseignée au niveau de l'EGET. L'autorisation est « site reconnu à conditions d'hébergement contrôlées » avec deux états au choix « OUI » ou « NON ».

Les réponses au questionnaire de visite conduisent automatiquement à l'état «NON» si au moins une des 10 combinaisons suivantes est identifiée :

- 1.2. *Protection sanitaire vis-à-vis de la faune sauvage* « NS (Non satisfaisant) » **et** 1.4. *Séparation physique entre les porcs et les autres espèces détenues dans l'exploitation y compris les animaux familiers* « NS »,
- 1.3. *Absence d'accès extérieur pour les porcs aux stades post sevrage et engraissement* « N »,
- 1.5.1. *Lutte réalisée par une société externe* « N (Non) » **et** 1.5.2. *Présence d'un plan localisant les dispositifs contre les nuisibles* « NS » **et** 1.5.3. *Présence des factures de rodenticides* « NS » **et** 1.5.4. *Efficacité du plan localisant les dispositifs contre les nuisibles* « NS » **et** 1.6. *Entretien des bâtiments permettant de limiter l'introduction des rongeurs* « NS »,
- 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* « NS » **et** 1.7.2. *Gestion des documents d'enlèvement des cadavres* « NS »,
- 1.7.2. *Gestion des documents d'enlèvement des cadavres* « NS » **et** 1.7.3. *Gestion sanitaire de l''entreposage des cadavres* « NS »,
- 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* « NS » **et** 1.7.3 *Gestion sanitaire de l''entreposage des cadavres* « NS »,
- 2.1. *Aliments provenant d'un établissement ayant un procédé de fabrication conforme aux principes du règlement (CE) n°183/2005* « NS »,
- 2.2.1. *Présence d'un registre des entrées de matières premières et des fabrications* « N » **et** 2.2.2. *Enregistrement des données d'entrée et stockage des matières premières* « NS » **et** 2.2.3. *Enregistrement des données de fabrication et de suivi des produits finis* « NS » **et** 2.2.4. *Conservation des documents concernant la fabrication d'aliments pendant 5 ans* « NS » **et** 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* « NS » **et** *2.2.6 . Présence d'une procédure de retrait des matières premières* « N » **et** 2.2.7. *Respect des limites de péremption des matières premières* « NS » **et** 2.0 *Présence des bons de livraison (ou factures) des aliments achetés* « NS »,
- 2.3.3. *Stockage des matières premières hors de portée des oiseaux et des rongeurs (dans la mesure du possible)* « NS » **et** 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* « NS »,
- 3.1. *Les porcs destinés à l'abattoir sont identifiés (éléments relatif à la maîtrise du risque trichine)* « N ».

Dans le cas contraire, la conclusion renseignée automatiquement dans SIGAL sera «OSR» si 1.3= «OSR» et « oui » sinon