

## Je forme mon personnel et informe les visiteurs extérieurs au plan de biosécurité

L'efficacité d'un plan de biosécurité dépend avant tout du respect des règles par tous !



### Les Hommes

**Personnel permanent (salarié de l'exploitation) : il doit avoir reçu une formation relative à l'élaboration et la gestion du plan de biosécurité et aux bonnes pratiques d'hygiène en exploitation**

- ◆ Je conserve les **attestations de formation** de l'ensemble du personnel permanent, et les joins au plan de Biosécurité qui tient compte de la prévention des risques liés à la détention de volailles non commerciales ou d'oiseaux sauvages captifs
- ◆ Je maintiens à jour un **registre du personnel** permanent : nom/fonction/intervention

**Personnel temporaire (équipes de ramassage, de vaccinations, stagiaires...) et visiteurs professionnels (techniciens et vétérinaires, auditeurs) amenés à entrer sur le site d'exploitation et entrer dans la zone d'élevage:**

- ◆ Je leur explique le plan du circuit de circulation établi sur mon exploitation ([voir la fiche 4 plan de circulation](#))
- ◆ J'ai la responsabilité de m'assurer qu'ils connaissent les règles de biosécurité : utilisation du sas sanitaire, port d'une tenue spécifique, règles d'hygiène... dans le cas contraire, je les leur explique
- ◆ J'ai la responsabilité de leur fournir dans le SAS une tenue complète pour leur entrée dans l'unité de production ou de m'assurer de la conformité des tenues qu'ils auront apportées et qu'ils devront revêtir dans la zone propre du SAS (tenue dédiée ou tenue propre n'ayant pas été utilisée depuis le lavage)
- ◆ Je leur fait signer le registre d'élevage (date, objet de l'intervention, entreprise, signature)

**Les chauffeurs des camions d'équarrissage ne doivent pas entrer dans les unités de production**

- ⇒ Je m'assure qu'ils utilisent le circuit de circulation prévu, et que le camion d'équarrissage ne pénètre pas sur le site d'exploitation (l'enlèvement des cadavres est réalisé dans la zone publique). La zone d'équarrissage doit être éloignée le plus possible du site d'élevage.

**Les autres transporteurs (litière, aliment, animaux...)**

- ◆ Je leur explique le **plan du circuit de circulation** établi sur mon exploitation ([voir la fiche 4 plan de circulation](#))
- ◆ Je m'assure qu'ils signent le **registre d'élevage** s'ils entrent dans l'unité de production (date et objet d'intervention, entreprise et signature) OU qu'ils laissent le bon de livraison permettant de disposer des informations nécessaires
- ◆ S'ils doivent entrer dans l'unité de production, je m'assure qu'ils connaissent **les règles de biosécurité**: utilisation du sas sanitaire, port d'une tenue spécifique, règles d'hygiène... **dans le cas contraire, je les leur explique**
- ◆ Je suis présent ou représenté lors de toute intervention d'un transporteur pour le chargement ou le déchargement d'oiseaux vivants dans l'exploitation.



Les véhicules



### ⇒ Les véhicules des visiteurs

- ◆ Je m'assure que les visiteurs se garent sur l'aire stabilisée prévue pour le parcage des véhicules extérieurs (hors de la zone professionnelle)

### ⇒ Les camions de transport d'aliment, d'animaux, de litière...

#### **La propreté des camions de livraison et de transport des animaux est de la responsabilité du fournisseur**

- ◆ Je dispose de moyens de décontamination nécessaires pour les véhicules à leur entrée/sortie de l'exploitation ou m'assure que les transporteurs disposent de dispositifs de décontamination embarqués à bord de leurs véhicules.
- ◆ En cas de suspicion ou d'infection d'influenza aviaire sur mon exploitation, je ne laisse plus entrer aucun camion de transport. Toutefois si un véhicule se trouvait dans l'obligation d'entrer, je dois signaler le risque sanitaire à l'entrée de mon exploitation et prévenir les éventuels transporteurs et visiteurs de ce risque pour que des mesures supplémentaires de biosécurité et de protection soient mises en œuvre.
- ◆ Je ne prends pas de risque : je demande au chauffeur de procéder à la décontamination des roues et bas de caisse avant son entrée en zone professionnelle, dès que mon exploitation est située dans une zone réglementée. Je demande au chauffeur de renouveler cette opération à la sortie de la zone professionnelle.

## Quels sont les documents à conserver dans mon plan de biosécurité ?

### - Le registre du personnel permanent et les attestations de formation

- **Le registre du personnel temporaire** : enregistrements des personnes extérieures à l'exploitation à chaque entrée dans les unités de production.

- **Le registre d'élevage** comprenant tous les enregistrements des éléments de traçabilité des bandes par unité de production :

- Réception des animaux : espèce et souche utilisées, date de mise en place et d'éclosion, couvoir d'origine, n° de parquet des parentaux, nombre d'animaux mis en place, résultats d'analyses sur les animaux (salmonelles, mycoplasmes).
- Cahier d'élevage : mortalité journalière et cumulée, courbe de croissance, dates des repailages, date, origine et quantité des aliments livrés
- Interventions et prophylaxie : ordonnances, dates de début et fin de traitement, nom commercial des médicaments, voie d'administration, dose administrée, temps d'attente, compte-rendu de visites/bilans sanitaires du vétérinaire, résultats d'analyses (eau, animaux, aliments).
- Fiche ICA (Information sur la Chaîne Alimentaire)
- Spécificités pour les élevage en filière œufs de consommation: Indication des palettes d'œufs : nom, adresse et code d'élevage, date ou période de ponte, nombre ou poids d'œufs, date d'expédition. Un formulaire Cerfa n°13990-03 est à compléter pour les éleveurs de plus de 250 animaux (arrêté de lutte contre les infection à salmonelles dans les troupeaux de l'espèce *Gallus gallus* en filière ponte d'œufs de consommation)

- **Le plan de traçabilité des épandages et du devenir des sous-produits animaux**

- **Les bons d'enlèvements des cadavres de l'ensemble de l'exploitation**

- **Le plan de circulation du site d'exploitation** (je me réfère à la fiche 4 « plan de circulation »)

- **Le plan de nettoyage et désinfection (description des étapes, grille de contrôle)** (je me réfère aux fiches 6 plan de nettoyage et désinfection pour l'établir) **ainsi que le plan des vides sanitaires par unité de production (dates, durées)**

- **Le registre des produits phytosanitaires et biocides utilisés sur l'exploitation**

- **Le plan de lutte contre les nuisibles** : contrat en cas de prestation externe, ou procédure interne (lieux de dépôt des appâts, dates d'intervention, et état des pièges (touchés ou non), fréquence prévue de vérification des pièges). Je dois conserver ces documents pendant 5 ans.