

## Je gère et je stocke l'aliment

### Lors des livraisons d'aliment, je vérifie que:

- Les camions sont propres avant leur entrée sur l'exploitation
- Le transporteur respecte les précautions sanitaires lors de la livraison
- Les camions ont accès aux silos par l'extérieur de l'unité de production si possible
- Les silos d'aliment ne sont pas installés à proximité du sas sanitaire et la zone où stationne le camion au cours de sa livraison est désinfectable



### J'enregistre les données liées à la livraison, et consigne les documents suivants :

- Dates des livraisons et quantités livrées ou reprises
- Composition des aliments et espèces destinataires
- Factures, bons de livraison ou registre de fabrication
- Identification des silos d'entreposage

### Je vérifie la qualité et la conformité de l'aliment :

- Visuellement : je contrôle son aspect, sa couleur, son odeur
- Je vérifie qu'il n'y a pas de nuisibles ou de corps étranger
- Je vérifie la conformité de l'aliment reçu avec ce que j'ai commandé



### Je m'assure de la bonne distribution de l'aliment aux animaux :

- Par un entretien des circuits de distribution (qualités sanitaires et nutritionnelles)

**Si j'ai un élevage plein air : Les pratiques permettent d'éviter l'accès de l'aliment à la faune sauvage !**

### Je protège mon stock d'aliment contre les risques de contact/contamination (oiseaux sauvages, nuisibles)

- Je stocke l'aliment séparé des produits chimiques et des autres produits interdits dans l'alimentation animale, dans des silos ou des sacs fermés : à l'abri de l'humidité, des cadavres, des nuisibles
- Je m'assure qu'il n'y a pas d'aliment sur et sous les silos car cela attire les nuisibles et les oiseaux sauvages
- J'intègre la zone de stockage de l'aliment dans le plan de dératisation

### En fin de stock

- Je contrôle l'étanchéité des silos
- Si possible je nettoie les silos à la pression, avec un produit homologué
- Je désinfecte avec un antifongique et bactéricide (par bougie fumigène ou thermonébulisation) (cf fiche n° 13)
- Je réalise un état des stock d'aliment dans les silos, et j'enregistre lorsque les silos sont vides (point zéro) de façon à maîtriser tout risque de contamination

