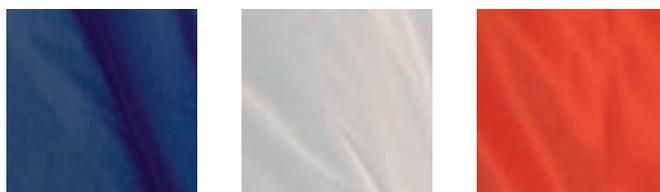


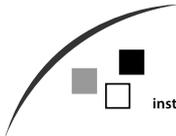
Élevage de porcs



FNP

CCP
DE FRANCE
bétail & viande

INAPORC

 **ifip**
institut du porc

Guide
de bonnes pratiques d'hygiène
en élevage de porcs

Version septembre 2009

Ouvrage édité par la DILA disponible à la commande sur

<http://www.ladocumentationfrancaise.fr/>

Dans RECHERCHE, renseigner : 9782110767691



*Ce fichier PDF a fait l'objet d'une signature électronique,
toute modification invalide cette authentification.*

N° 5955

ISSN : en cours
ISBN : 978-2-11-076903-9

**Direction de l'information
légale et administrative**
Les éditions des **Journaux officiels**
tél. : 01 40 15 70 10
www.ladocumentationfrancaise.fr

AVIS AUX PROFESSIONNELS DE L'ALIMENTATION relatif aux guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP

NOR : ECOC0500094V

(Journal officiel du 15 juin 2005)

Le présent avis annule et remplace l'avis relatif au même sujet publié au *Journal officiel* du 24 novembre 1993.

Vu les dispositions des règlements (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et n° 183/2005 (CE) du 12 janvier 2005 relatif à l'hygiène des aliments pour animaux, toutes les organisations professionnelles de l'alimentation humaine et de l'alimentation animale sont encouragées par les ministres chargés de l'agriculture, de la consommation et de la santé à élaborer, à diffuser et à aider à la mise en œuvre des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP.

Des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP devraient couvrir, d'une part, l'ensemble des denrées alimentaires, végétales, minérales et animales, ainsi que les aliments pour animaux à toutes les étapes de la chaîne alimentaire, y compris au stade de la production primaire et y compris au stade de l'alimentation des animaux producteurs de denrées, et, d'autre part, tous les dangers, physiques, chimiques et biologiques, y compris les ingrédients allergisants présents de manière fortuite dans les denrées. Un guide de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP est un document de référence, d'application volontaire, conçu par une branche professionnelle pour les professionnels de son secteur. Il rassemble les recommandations qui, aux étapes de la chaîne alimentaire et pour les denrées alimentaires ou aliments pour animaux qu'il concerne, doivent aider au respect des règles d'hygiène fixées selon le cas par les articles 3, 4 et 5 du règlement (CE) n° 852/2004, le cas échéant, les dispositions du règlement (CE) n° 853/2004 ou les articles 4, 5 et 6 du règlement (CE) n° 183/2005, y compris leurs annexes, et aider à l'application des principes HACCP. Il est réalisé en concertation avec les autres parties concernées (autres partenaires de la filière, associations de consommateurs, administrations de contrôle). Un guide ne couvre généralement que certaines étapes de la chaîne alimentaire. Pour que, à ladite étape, sa mise en œuvre soit considérée à elle seule comme suffisante pour garantir le respect des dispositions des règlements (CE) n° 852/2004 et (CE) n° 183/2005, il doit prendre en compte tous les dangers qu'il y a lieu de prévenir, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable pour le ou les aliments identifiés dans son champ d'application. Toutefois, si des arguments le justifient, un guide peut aussi ne prendre en compte qu'un type de danger, mais, dans ce cas, le professionnel qui l'applique doit également maîtriser les autres types de dangers soit en développant lui-même les mesures nécessaires, soit en s'aidant d'un autre guide traitant de manière complémentaire ces autres types de dangers.

Pour les denrées alimentaires et/ou les aliments pour animaux et les activités entrant dans son champ d'application, le guide recommande des moyens ou des méthodes adaptés, des procédures, en particulier les procédures d'autocontrôle, dont la mise en œuvre doit aboutir à la maîtrise des dangers identifiés dans le respect des exigences réglementaires. Il précise en particulier les bonnes pratiques d'hygiène applicables et il propose une aide pour la mise en place d'un système de maîtrise du ou des dangers qu'il concerne basé sur les principes du système HACCP. Il peut proposer des exemples de plans HACCP adaptables ensuite par chaque entreprise à ses spécificités. Il peut également proposer des recommandations pour la mise en place de la traçabilité ainsi que pour la détermination des dates de durabilité et des conditions de conservation ou d'utilisation, et toute autre recommandation ayant trait à la sécurité ou la salubrité des denrées alimentaires et/ou les aliments pour animaux.

Les guides sont élaborés au plan national :

- soit au sein des organisations professionnelles en liaison, le cas échéant, avec les centres techniques ;
- soit par voie de la normalisation.

Pour leur élaboration, les éléments suivants sont pris en compte :

- pour les denrées alimentaires : les objectifs et les exigences essentielles des articles 3, 4 et 5 du règlement (CE) n° 852/2004 et de ses annexes et, le cas échéant, du règlement (CE) n° 853/2004. En particulier, lorsqu'ils concernent la production primaire et les opérations connexes énumérées à l'annexe I du règlement (CE) n° 852/2004, l'élaboration du guide tient compte des recommandations figurant dans la partie B de cette annexe I ;
- pour les aliments pour animaux : les objectifs et les exigences essentielles des articles 4, 5 et 6 du règlement (CE) n° 183/2005 et de ses annexes. En particulier, lorsqu'ils concernent la production primaire et les opérations connexes énumérées à l'annexe I du règlement (CE) n° 183/2005, l'élaboration du guide tient compte des recommandations figurant dans la partie B de cette annexe I, et lorsqu'il concerne l'alimentation des animaux producteurs de denrées alimentaires, l'élaboration du guide tient compte des recommandations figurant en annexe III ;
- les éventuelles réglementations connexes communautaires ou nationales ayant des répercussions sur l'hygiène des aliments ;
- le code d'usages international recommandé Principes généraux d'hygiène alimentaire et les autres codes d'usages pertinents du Codex alimentarius ;
- la démarche HACCP (analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise).

Les guides sont validés par les ministres chargés de l'agriculture, de la consommation et de la santé. Ils s'assurent que leur contenu peut être mis en pratique dans les secteurs auxquels ils sont destinés.

Préalablement à leur validation :

Les guides sont soumis par les ministres à l'avis scientifique de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments (AFSSA). Elle évalue la capacité des recommandations proposées :

- pour les denrées alimentaires et les dangers concernés, à permettre le respect des règles d'hygiène fixées par les articles 3, 4 et 5 du règlement (CE) n° 852/2004, y compris ses annexes, et, le cas échéant, les dispositions du règlement (CE) n° 853/2004 et à aider à l'application des principes HACCP ;
- pour les aliments pour animaux et les dangers concernés, à permettre le respect des règles d'hygiène fixées par les articles 4, 5 et 6 du règlement (CE) n° 183/2005, y compris ses annexes, et à aider à l'application des principes HACCP.

Les guides sont également présentés au Conseil national de la consommation (groupe agroalimentaire) pour l'information des acteurs économiques concernés.

La publicité de la validation des guides est assurée par un avis publié au *Journal officiel* de la République française.

Le respect par les opérateurs professionnels des recommandations des guides validés est un moyen de justification privilégié du respect des obligations des règlements (CE) n° 852/2004, n° 853/2004 et n° 183/2005.

Les guides sont révisés en particulier lorsque des évolutions scientifiques, technologiques ou réglementaires le rendent nécessaire. La révision est engagée sur l'initiative des professionnels. En cas de besoin, les ministres chargés de l'agriculture, de la consommation ou de la santé signalent aux professionnels la nécessité de les réviser, le cas échéant, sur proposition de l'AFSSA⁽¹⁾.

Les guides validés sont communiqués à la Commission européenne.

Les guides élaborés conformément à la directive 93/43/CEE restent applicables dès lors qu'ils sont compatibles avec les objectifs du règlement (CE) n° 852/2004.

(1) Depuis juin 2010, l'AFSSA est devenue l'ANSES.

**AVIS DE VALIDATION
D'UN GUIDE DE BONNES PRATIQUES
D'HYGIÈNE ET D'APPLICATION
DES PRINCIPES HACCP**

NOR : AGRG1204473V

(Journal officiel du 28 février 2012)

Vu le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, notamment son article 8 ;

Vu l'avis aux professionnels de l'alimentation relatif aux guides de bonnes pratiques d'hygiène publié au *Journal officiel* de la République française du 15 juin 2005 ;

Vu l'avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail en date du 20 juillet 2010 ;

Le Conseil national de la consommation informé,

Le guide de bonnes pratiques d'hygiène en élevage de porcs élaboré par la Fédération nationale porcine, Coop de France (filère porcine), INAPORC et l'IFIP-Institut du porc est validé par les ministres chargés de la santé et de l'alimentation dans sa version de septembre 2009 qui tient compte du contexte réglementaire et des connaissances scientifiques en vigueur. Des recommandations ont été adressées aux professionnels porteurs du guide pour être prises en compte à l'occasion de sa révision.

Edité par la DILA

Paris le : 31 JAN. 2012

MINISTÈRE DU TRAVAIL, DE L'EMPLOI ET DE LA SANTÉ
DIRECTION GÉNÉRALE DE LA SANTÉ
14, avenue Duquesne
75350 PARIS 07 SP

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ALIMENTATION, DE LA
PÊCHE, DE LA RURALITÉ ET DE L'AMÉNAGEMENT DU
TERRITOIRE

DIRECTION GÉNÉRALE DE L'ALIMENTATION
251, rue de Vaugirard
75732 PARIS CEDEX 15

COURRIER DE VALIDATION D'UN GUIDE DE BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

Le Directeur général de la santé
La Directrice générale de l'alimentation

Vu le règlement (CE) n°852/2004 du Parlement et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, notamment son article 8,

vu l'avis aux professionnels de l'alimentation relatif aux guides de bonnes pratiques d'hygiène publié au Journal Officiel de la République française du 15 juin 2005,

vu l'avis de l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail en date du 20 juillet 2010,

le conseil national de la consommation informé,

le guide de bonnes pratiques d'hygiène en élevage de porcs élaboré par la Fédération Nationale Porcine, Coop de France (fillère porcine), INAPORC et l'IFIP-Institut du porc est validé par les ministres chargés de la santé et de l'alimentation dans sa version de septembre 2009. Ce guide, fruit d'un long travail de concertation, constitue une première étape dans le domaine de la production primaire. Pour cette raison, il devra être révisé dans les deux prochaines années, notamment sur les points suivants :

- Gestion, au sens large, des traitements et des médicaments vétérinaires au sein de l'élevage de porcs :
Des **mauvaises pratiques** dans la réalisation des traitements et dans l'utilisation des médicaments sont susceptibles de provoquer une **propagation des zoonoses**, de favoriser les phénomènes d'antibiorésistance, d'altérer la viande qui sera remise au consommateur (contamination chimique, physique ou biologique). C'est pourquoi, il est indispensable que ces points soient revus.
Les modifications, concerneront, entre autre, le stockage et la nature du matériel utilisé pour réaliser les injections ainsi que les modalités de réalisation des injections.
- Hygiène : les étapes de nettoyage et de désinfection :
Le nettoyage et la désinfection ont des objectifs distincts. Il est important d'expliquer leurs objectifs et de proposer des protocoles, adaptés qui limitent le risque de transmission de dangers ayant un impact sur la santé humaine ou animale. Cela concerne notamment l'hygiène du personnel.

Ces recommandations devront être portées à la connaissance des professionnels et font partie intégrante de ce guide.

Dans l'attente, les professionnels apporteront à titre individuel les justifications requises sur ces points.

La Directrice générale
de l'alimentation

La Directrice générale
Pascale BRIAND

Le Directeur Général de la Santé,
Le Directeur général de la santé

Dr Jean-Yves GRALL

Édité par la DILA

Le mot du président

La sécurité des produits alimentaires constitue un enjeu majeur pour toutes les filières agricoles, tant dans les productions végétales qu'animales. La filière porcine a depuis plusieurs décennies déjà pris la mesure de ces enjeux dans ses outils d'abattage et de transformation (contrôle vétérinaire sur les chaînes, HACCP, ...). L'élevage est quant à lui, de longue date également, très sensibilisé aux nécessités de l'hygiène, considérée comme une condition indispensable à la maîtrise technique et sanitaire.

Aujourd'hui, un ensemble de textes réglementaires, appelé « Paquet Hygiène », refonde les règles de prévention et de contrôle de la qualité hygiénique des produits alimentaires, applicables à chaque stade (y compris l'élevage) de la chaîne de production, en généralisant un principe de responsabilité : chaque acteur est responsable de la sécurité des produits qu'il met sur le marché.

Cette réglementation suggère la mise en place de « guides de bonnes pratiques d'hygiène » déclinant les dispositions techniques considérées par l'ensemble des professionnels du secteur comme permettant aux éleveurs de se conformer aux exigences de la réglementation et, au-delà, d'assurer aux produits la meilleure qualité hygiénique possible.

La réalisation de tels guides n'est pas obligatoire, de même que ne l'est pas non plus, dès lors qu'ils existent, leur utilisation par chaque éleveur. En prenant l'initiative de la réalisation d'un guide porc, la Fédération Nationale Porcine, appuyée par Coop de France, a souhaité affirmer, par cet effort d'anticipation, le sens des responsabilités et le professionnalisme des éleveurs de la filière porcine. C'est aussi le choix de répondre collectivement aux exigences de la réglementation, plutôt que d'abandonner chaque éleveur à une justification individuelle de ses choix : un guide de bonnes pratiques d'hygiène est en effet un document officiel, validé par l'Administration et utilisable lors de contrôles éventuels. Ce guide doit aussi constituer une aide précieuse pour les éleveurs intéressés, en traduisant en mesures techniques concrètes les exigences d'une réglementation parfois complexe et abstraite : il se veut pragmatique et pédagogique. Enfin, il met en relief, en le formalisant, le savoir-faire déjà à l'œuvre dans la plupart des élevages.

Nous avons aussi voulu ce guide consensuel ; sa réalisation s'est appuyée sur une large concertation : des vétérinaires et techniciens des organisations de producteurs, tous praticiens de terrain, l'ont construit collectivement, en s'appuyant sur l'expertise et avec l'animation de l'IFIP qui bénéficiait déjà d'une expérience analogue dans le secteur de l'abattage-découpe. Il a ensuite été expérimenté sur le terrain dans une cinquantaine d'élevages, avec le concours des animateurs d'unions régionales d'organisations de producteurs. Une concertation suivie a eu lieu aussi en direction des autres productions, mobilisées elles-mêmes par l'élaboration de guides (grandes cultures, bovins notamment), afin d'assurer cohérence et complémentarité entre ces initiatives. Enfin, l'Administration a été tenue étroitement informée tout au long des travaux. Des experts ont été mobilisés dans le comité de pilotage pour assurer la pertinence de la démarche et des choix de méthode réalisés.

En remerciant vivement toutes les personnes qui ont apporté leur temps, leur expertise, leur expérience à cette réalisation, nous formons le vœu que ce guide remporte auprès de vous tout le succès que nous espérons et surtout, qu'il remplisse pleinement sa fonction de « guide ».

Marcel Corman
Président de la filière porcine
de Coop de France Bétail et Viande

Jeff Trébaol
Président du comité de pilotage
Vice-président de la FNP

Edité par la DILA

Sommaire

Introduction	3
1. Protection sanitaire	7
1. Objectifs généraux	7
2. Organisation générale de l'élevage.....	7
3. Protection vis-à-vis des dangers à « gestion particulière ».....	9
2. Conduite d'élevage	10
A. Logement et gestion des bandes.....	10
1. Objectifs généraux	10
2. Conditions de logement en bâtiment.....	10
3. Animaux placés à l'extérieur	11
B. Gestion de la semence et de l'insémination.....	12
1. Objectifs généraux	12
2. Logement des verrats.....	12
3. Origine de la semence	12
4. Insémination artificielle (IA).....	12
C. Soins aux truies et aux porcelets en maternité.....	13
1. Objectifs généraux	13
2. Hygiène en maternité.....	13
3. Hygiène des premiers soins aux porcelets	13
4. Sevrage	13
5. Gestion des déchets de maternité.....	13
D. Gestion du médicament	14
1. Objectifs généraux	14
2. Principes généraux	14
3. Utilisation de médicaments injectables.....	15
4. Traitement par la pompe doseuse	16
5. Traitement par la soupe.....	17
6. Traitement par l'aliment sec.....	18
7. Stockage et élimination des déchets d'activités de soins.....	18
E. Gestion de la réception et de l'embarquement des porcs.....	19
1. Objectifs généraux	19
2. Mouvements des porcins	19
F. Local ou lieu d'isolement des porcs	21
1. Objectifs généraux	21
2. Zone d'isolement des porcs malades ou blessés (« infirmerie »)	21
G. Gestion des cadavres, équarrissage	22
1. Objectifs généraux	22
2. Emplacement de l'aire d'équarrissage	22
3. Gestion des cadavres.....	22

3. Alimentation	23
A. Distribution d'une eau de qualité adéquate.....	23
1. Objectifs généraux	23
2. Réalisation d'un puits ou d'un forage	23
3. Qualité bactériologique.....	23
4. Qualité physico-chimique.....	24
5. Accès des animaux à l'eau	25
B . Fabrication d'aliments à la ferme.....	26
1. Contexte et objectifs généraux	26
2. Traçabilité des aliments	26
3. Réception et stockage des intrants.....	27
4. Fabrication et transfert des aliments	28
C. Stockage et distribution des aliments	29
1. Objectifs généraux	29
2. Les silos d'aliments complets et de produits finis.....	29
3. Les systèmes de distribution d'aliment	29
4. La machine à soupe et son circuit.....	30
4. Hygiène	31
A. Hygiène des intervenants dans l'élevage et du petit matériel	31
1. Objectifs généraux	31
2. Hygiène des intervenants dans l'élevage	31
3. Hygiène du petit matériel	31
B. Nettoyage et désinfection des bâtiments et équipements d'élevage	32
1. Objectifs généraux	32
2. Fréquence de nettoyage-désinfection.....	32
3. Etapes chronologiques	32
4. Cas particuliers	33
5. Stockage et élimination des bidons de désinfectant et de détergent.....	33
5. Gestion des effluents liquides et solides des élevages	34
1. Contexte et objectifs généraux	34
2. Gestion des effluents dans le bâtiment	34
3. Gestion du stockage et du traitement des effluents	34
4. Gestion des épandages d'effluents	34
6. Traçabilité des porcins.....	35
1. Objectifs généraux	35
2. Enregistrement des exploitations et des sites d'élevage	35
3. Marquage des porcins.....	35
4. Document d'accompagnement des mouvements.....	36
5. Registre d'élevage.....	36
6. Notification à la base de données nationale.....	36
7. Informations sur la Chaîne Alimentaire (I.C.A)	37
Tableaux de synthèse	
I. Récapitulatif des justificatifs à présenter.....	38
II. Récapitulatif des types de dangers.....	46
III. Récapitulatif des références réglementaires utilisées	49

Introduction

POURQUOI un guide de bonnes pratiques d'hygiène ?

La réglementation relative aux règles d'hygiène applicables aux denrées alimentaires dans l'Union Européenne a connu au cours des dernières années une réforme en profondeur : un ensemble de textes, dit « **Paquet Hygiène** », définissant le cadre applicable aux différents secteurs d'activité est entré en vigueur le 1^{er} janvier 2006.

Ces règlements renforcent la **responsabilité des opérateurs** à tous les maillons de la chaîne alimentaire, dans un objectif de garantir et de renforcer la sécurité des aliments, c'est-à-dire d'obtenir l'assurance que les aliments ne nuisent pas à la santé des consommateurs. Si cette démarche n'est pas nouvelle, **la production primaire (élevage) est désormais soumise au même cadre général que les autres maillons de la filière**, avec toutefois des niveaux d'exigences adaptés.

Pour atteindre l'objectif général de protection de la santé du consommateur, ces textes laissent une assez grande liberté de moyens aux différents opérateurs et encouragent chaque secteur à **élaborer et appliquer un guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH)**, construit selon les premiers principes de la méthode HACCP.

Un GBPH est :

- un document **conçu en commun par une branche professionnelle, à l'usage de ses membres**. Dans le cas présent, le guide a été conçu collectivement, sous l'impulsion des Fédérations de producteurs (Fédération Nationale Porcine ; Coop de France-collège production) au sein de groupes de travail sous l'animation de l'IFIP, et à destination des éleveurs de porcs.
- un **document officiel** : il a été soumis à une procédure d'évaluation et de validation par les Pouvoirs Publics (DGAI, DGCCRF, DGS et l'AFSSA) qui lui confère une reconnaissance officielle (parution au JORF), en particulier lors de contrôles officiels. Dès lors, il constitue pour l'éleveur un moyen de montrer qu'il se conforme aux exigences du « Paquet Hygiène » : il peut en effet se prévaloir du respect des mesures décrites dans le guide en lieu et place d'une justification individuelle de ses choix techniques et de gestion. Ces mesures sont considérées comme des règles communes pertinentes, concrètes et adaptées à l'activité, en réponse à des obligations réglementaires qui sont, par nature, formulées de manière très générale. Le GBPH est donc un document de référence, rassemblant des recommandations spécifiques au secteur.
- un document d'**application volontaire**. Il revient à chaque éleveur de décider de s'en servir ou non et, dans l'affirmative, de s'en approprier le contenu, en déclinant les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) proposées dans son contexte personnel (pratiques et conditions de production) et en s'appuyant, le cas échéant, sur les relais techniques disponibles. Dans le cas contraire, l'éleveur peut décider d'assumer seul, sans l'aide du guide, la justification du respect de la réglementation vis à vis des services de l'Administration.

QUE contient le guide de bonnes pratiques d'hygiène en élevage de porcs?

En cohérence avec le principe de responsabilité posé par le « Paquet Hygiène », ce GBPH s'intéresse à **toutes les activités dont est responsable l'éleveur** et qui sont liées à la production d'animaux destinés à la consommation humaine, depuis la réception des intrants (animaux, matières premières...) jusqu'au départ des extrants (animaux d'élevage ou de boucherie, effluents).

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH) définies dans le guide sont des mesures générales destinées à **maîtriser les dangers potentiellement présents dans la viande de porc**. Ces dangers sont des agents **biologiques** (bactéries telles que les salmonelles, ou parasites tels que la trichine), **physiques** (comme une aiguille de traitement vétérinaire cassée dans le muscle) ou **chimiques** (exemple : résidus de médicaments vétérinaires), dont l'introduction, la multiplication et/ou la persistance est liée aux activités courantes dans un élevage de porcs.

Les dangers retenus se réfèrent à une problématique de santé humaine et peuvent de ce fait, pour nombre d'entre eux, être sans incidence visible sur la bonne marche de l'élevage ; c'est pourquoi ils peuvent parfois sembler éloignés des préoccupations ou des problèmes rencontrés par les éleveurs au quotidien. De la même manière, les éléments de maîtrise proposés peuvent paraître peu spécifiques.

Néanmoins, les BPH retenues dans le guide, essentiellement à orientation de **prévention sanitaire, contribuent à maîtriser l'hygiène**, du fait de la convergence qui existe entre les problématiques de santé animale et celles de santé humaine.

Ce document **n'a pas pour vocation de répondre aux nombreuses autres réglementations** qui s'appliquent à l'élevage de porc (bien-être, santé animale, environnement), sauf lorsque celles-ci peuvent avoir un impact sur la sécurité des aliments. Des mises à jour du document seront réalisées pour assurer la conformité du guide avec la réglementation. Par ailleurs, des avancées techniques ou pratiques en élevages pourront être intégrées suivant les besoins.

COMMENT a été construit le guide de bonnes pratiques d'hygiène en élevage de porcs ?

Le GBPH a été conçu comme un outil de progrès, intégrant aussi les interactions avec les autres productions et maillons et les évolutions réglementaires visant à renforcer la sécurité du consommateur. Il a donc été élaboré en concertation avec les autres productions agricoles et les autres maillons de la filière, dans un souci de simplification opérationnelle pour les éleveurs multi-productions et de synergie (notamment pour des mesures de maîtrise transversales ou longitudinales).

Il tente également d'apporter des éléments de réponse sur d'autres dossiers (surveillance et lutte contre les salmonelles, Informations sur la Chaîne Alimentaire,...) qui ne sont pas totalement finalisés.

Ce document s'est appuyé sur la méthodologie employée lors de l'élaboration du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène et d'application des principes HACCP du secteur abattage-découpe de porcs. Bien que la production primaire ne soit pas soumise aux principes de l'HACCP, les bases techniques sont identiques (Codes d'Usages du Codex Alimentarius, Normes Françaises, Norme ISO 22 000, ...).

L'identification des dangers

L'identification des dangers potentiellement présents dans la viande de porc a été préalablement réalisée dans le Guide de BPH et d'application des principes HACCP du secteur abattage-découpe ; ce travail a été également utilisé pour analyser les Informations sur la Chaîne Alimentaire. Cette identification est basée sur les dangers raisonnablement prévisibles, au moment de la rédaction du Guide, en fonction des éléments scientifiques, techniques et réglementaires disponibles. La liste des dangers retenus et leurs caractéristiques principales figurent en annexe.

La détermination des bonnes pratiques d'hygiène (BPH)

Les activités et pratiques habituelles des éleveurs ont été étudiées afin de déterminer les mesures de maîtrise permettant de limiter l'introduction, la multiplication et/ou la persistance dans la viande de porc des dangers préalablement identifiés. Parmi ces mesures possibles, seules celles qui sont apparues comme indispensables et pertinentes ont été définies comme des Bonnes Pratiques d'Hygiène.

Les groupes de travail

Pour mener à bien la construction du guide, l'animation et la coordination ont été confiées par les organisations professionnelles à l'IFIP, sous la présidence d'un responsable professionnel (J.Trébaol - FNP).

Le travail a été réalisé au sein de trois groupes qui ont fonctionné au cours des années 2006 et 2007 :

- Un groupe « conduite d'élevage » (le plus important numériquement et le plus central dans la construction du guide) a rassemblé une trentaine de prescripteurs praticiens de terrain, de compétences diverses, aux côtés d'ingénieurs et vétérinaires de l'IFIP : vétérinaires d'organisations de producteurs (OP) ou représentants des associations représentatives de la profession vétérinaire (AVSO, AFMVP, SNGTV), responsables professionnels éleveurs, responsables qualité de d'OP, techniciens ou responsables techniques d'OP.

- Un second groupe, plus restreint (8 personnes : responsable professionnel, responsables aliment de groupements, techniciens de groupements, IFIP), s'est penché sur la fonction particulière de fabrication des aliments à la ferme, très significativement représentée dans les fermes porcines françaises (environ 30 % des besoins alimentaires).
- Enfin, un troisième groupe, constitué d'experts de divers Instituts (CEMAGREF, AFSSA, Arvalis, IFIP), a analysé un enjeu particulier : les risques d'une éventuelle re-contamination de la chaîne alimentaire par les effluents (ou produits issus de ces effluents) épandus sur les parcelles.

La validation de terrain

Le travail de ces groupes a abouti à une première version du guide ; celle-ci a fait l'objet d'une expérimentation de terrain au cours de l'automne 2007 : le guide a été présenté et testé auprès d'une cinquantaine d'éleveurs par les animateurs des sections régionales de Coop de France (préalablement formés par l'IFIP). Une restitution commune de ces expériences a permis d'amender le contenu du guide.

QUELS sont les documents disponibles, leur organisation, les clés de lecture ?

Les documents disponibles

Deux documents ont été produits :

- Le « Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène en élevage de porcs » sensu stricto, rassemblant exclusivement les bonnes pratiques d'hygiène, c'est-à-dire les mesures de maîtrise considérées comme constituant un socle minimum (et comprenant, en particulier, les mesures à caractère réglementaire). Cette version constitue le seul document officiel, soumis à l'aval des Pouvoirs Publics.
- Un manuel d'application du GBPH comportant, outre les éléments précédents,
 - des recommandations, à caractère optionnel, mais sources de progrès potentiels,
 - des « fiches techniques » détaillant, à titre de propositions, des modes opératoires, des protocoles-types ou des configurations possibles d'équipements.

Ces deux documents ont fait l'objet de la validation de terrain précédemment mentionnée, qui a permis d'évaluer l'intérêt rencontré par chacun d'eux auprès des lecteurs et de préciser leurs cadres d'utilisation respectifs.

Le plan des documents (GBPH et manuel d'application)

Les documents sont organisés en chapitres thématiques (chacun identifié par un onglet de couleur spécifique), le cas échéant subdivisés en secteurs et/ou activités de l'élevage :

- **Protection sanitaire**
- **Conduite d'élevage**
- **Alimentation**
- **Hygiène**
- **Gestion des effluents liquides et solides des élevages**
- **Traçabilité des porcins**

Le chapitre se termine le cas échéant par une ou plusieurs fiches techniques.

Les annexes contiennent divers éléments de synthèse, essentiellement sous forme de tableaux :

- Justificatifs à présenter pour justifier des BPH
- Références réglementaires utilisées
- Liste des dangers potentiellement présents dans la viande de porc

Les clés de lecture

Dans le guide, après une brève présentation des objectifs généraux, chaque chapitre présente et met en évidence, par un pictogramme différencié :



- **Les Bonnes Pratiques d'Hygiène**, qui correspondent aux mesures de maîtrise définies collectivement comme indispensables au respect de la réglementation sur la sécurité des aliments. Elles sont identifiées dans la marge par le pictogramme ci-contre, portant un numéro d'ordre dans le chapitre afin de faciliter l'identification de la BPH lors d'autodiagnostic.



- **Les justificatifs**, qui constituent les éléments de preuve à apporter pour attester de l'application des BPH. Ils sont identifiés par le pictogramme ci-contre placé dans la marge.

Par ailleurs, le GBPH devant être un document de référence pragmatique et pédagogique, il s'accompagne d'un manuel d'application présentant, outre les éléments précédents :

- **Les recommandations**, rédigées en italique pour indiquer leur caractère optionnel : elles représentent des voies de progrès potentielles.



- Le cas échéant, des Fiches Techniques : elles précisent, à titre de propositions et selon le cas, des modes opératoires, des protocoles-types validés pour leur efficacité ou des configurations d'équipements possibles répondant aux exigences du guide.

Chaque chapitre est identifié par un onglet de couleur spécifique. Le cas échéant, la mention « fiche technique » permet de distinguer celle-ci du corps de texte (BPH et recommandations).

1. Protection sanitaire

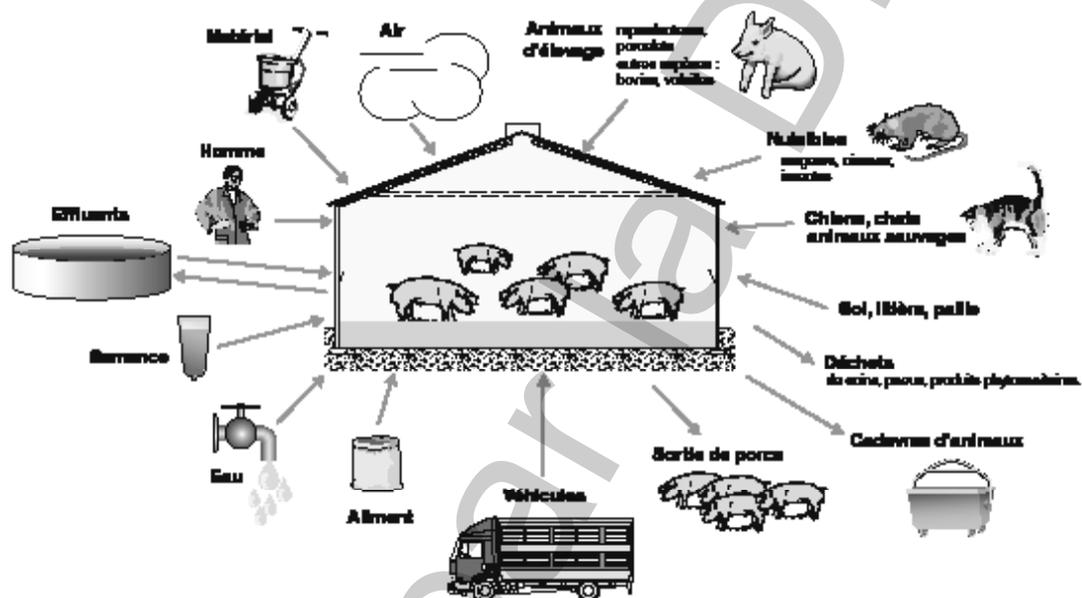
1. Objectifs généraux

La protection sanitaire sert à limiter le risque d'introduction de contaminants dans l'élevage.

Les sources de contamination potentielles sont multiples et leur identification est primordiale pour maîtriser le risque sanitaire.

Du fait de la convergence entre les problématiques de santé animale et de santé humaine la protection sanitaire contribue à maîtriser la sécurité des aliments.

Sources potentielles d'introduction de contaminants dans un élevage



2. Organisation générale de l'élevage

2.1. Clôture

Pour les élevages en plein air, **il faut** une clôture électrique ou tout autre système équivalent, sur la totalité du pourtour des parcelles d'élevage, de façon à éviter la fuite des animaux.



2.2. Règles d'implantation des installations et équipements

2.2.1. Introduction de personnes et de matériels

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 et 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.



Justificatifs :



présence de tenues d'élevage et d'un point d'eau équipé (savon + essuie-mains) permettant de s'habiller et de se laver les mains.

2.2.2. Introduction et départ d'animaux

Voir chapitre «2. Conduite d'élevage. E. Gestion de la réception et de l'embarquement des porcs».

2.2.3. Emplacement de l'aire d'équarrissage

Voir chapitre «2. Conduite d'élevage. G. Gestion des cadavres, équarrissage».

2.3. Stockage des lisiers et fumiers

Voir chapitre «5. Gestion des effluents liquides et solides des élevages».

2.4. Gestion des nuisibles

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 lutte contre les nuisibles décrite ci-après est à appliquer aux élevages en bâtiment. Ces mesures ne sont pas totalement adaptées aux élevages en plein air.

2.4.1. Plan de lutte contre les rongeurs

Les rongeurs (rats et souris) sont vecteurs potentiels de maladies (Trichinellose, Salmonellose, Leptospirose...). Il est donc nécessaire de mettre en place des mesures de prévention et de lutte.

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).



Ces mesures **doivent** être accompagnées d'une lutte par des appâts empoisonnés disposés sur les lieux fréquentés.



Il faut s'assurer que les porcs ne puissent pas accidentellement consommer ces produits.



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 factures de produits rodenticides.



2.4.2. Plan de lutte contre les insectes

Les insectes peuvent être responsables de la transmission de certains germes pathogènes. Les principaux types d'insectes contre lesquels est mise en place une lutte en élevage de porcs sont les mouches, moucherons et les ténébrions.

La lutte contre les insectes **doit** s'insérer dans un schéma d'hygiène générale du bâtiment d'élevage et de son environnement proche.



Quand les mesures préventives ne suffisent pas à maîtriser la population d'insectes, un traitement **doit** être réalisé.



Il faut s'assurer que les porcs ne puissent pas accidentellement consommer ces produits.



Justificatifs :

factures de produits insecticides dans les élevages subissant des infestations par des insectes.



3. Protection vis-à-vis des dangers à « gestion particulière »

Dans le cas de certains dangers identifiés dans le guide, l'exploitant agricole n'est pas responsable de la contamination de son environnement, ne connaît pas la source de celle-ci et, ne dispose le plus souvent d'aucun moyen de maîtrise. Il s'agit de dangers à « gestion particulière », dont la liste contient : les radiocontaminants, les dioxines, les PCB (polychlorobiphényles) et les éléments traces métalliques (plomb et cadmium). Pour plus d'information, se référer au tableau II « Récapitulatifs des types de dangers ».



L'Etat mettant déjà en œuvre des plans de contrôle et de surveillance de ces dangers environnementaux, l'éleveur a uniquement un **devoir** de vigilance sur ces dangers (alerte des Pouvoirs Publics si constat d'anomalies ou connaissance d'un problème : par exemple, décharge sauvage à proximité de l'exploitation) et d'application des moyens de maîtrise définis par les Pouvoirs Publics lors de problème avéré.



Il doit cependant aussi gérer ses déchets de manière à ne pas générer les dangers évoqués ci-dessus. Ainsi, il est interdit de brûler à l'air libre des ordures ménagères et assimilés (exemple : le brûlage de pneus ou de plastiques est une source de contamination en dioxines), de les détruire à l'aide d'un incinérateur individuel, de déverser toute substance toxique ou inflammable dans les voies et plans d'eau.

2. Conduite d'élevage

A. Logement et gestion des bandes

1. Objectifs généraux

Les normes bien-être définissent des densités d'animaux et des conditions de luminosité et de logement à respecter pour éviter de générer des situations de stress chez l'animal.

Par ailleurs, une gestion rigoureuse des bandes limite les contaminations entre les différents groupes d'animaux présents dans l'élevage. En effet, des animaux de bandes, d'âges, de salles ou de cases différents ont des statuts sanitaires et immunitaires hétérogènes.

L'objectif est donc de prévenir les déséquilibres sanitaires, en réduisant au maximum les stress et les mélanges d'animaux y compris lors de l'introduction de nouveaux animaux dans l'élevage. Cette pratique, assortie du protocole de nettoyage-désinfection, est communément appelée conduite en tout plein tout vide. Son application est rendue possible par la conduite en bande.

2. Conditions de logement en bâtiment

Il faut respecter les normes de surface au sol par animal qui permettent de respecter le bien-être des animaux et de limiter les problèmes sanitaires plus fréquents en cas de surdensité (augmentation des contacts entre animaux, de la charge microbienne dans l'élevage...).

1

Stade physiologique	Surface utile par animal
Post-sevrage	Jusqu'à 10 kg : 0,15 m ²
	De 10 à 20 kg : 0,20 m ²
	De 20 à 30 kg : 0,30 m ²
Engraissement	De 30 à 50 kg : 0,40 m ²
	De 50 à 85 kg : 0,55 m ²
	De 85 à 110 kg : 0,65 m ²
	Plus de 110 kg : 1 m ²
Cochette en quarantaine jusqu'à 1 mois après la saillie	Au minimum 1 m ²
Verraterie- gestantes	Cochettes en groupe : 1,64 m ² (+10% si groupe < 6 animaux -10% si groupe ≥ 40 animaux)
	Truies en groupe : 2,25 m ² (+10% si groupe < 6 animaux -10% si groupe ≥ 40 animaux)
	Verrat : 6 m ² (ou 10 m ² si saillie naturelle)

Il faut respecter les normes bien-être :

- Permettre aux animaux d'avoir accès à une aire de couchage convenablement asséchée et propre, permettant à tous les animaux de se coucher en même temps.

2



• Disposer de locaux et de matériaux qui ne peuvent pas blesser les animaux (ex : absence de matériau tranchant) et qui peuvent être facilement nettoyés et désinfectés.



• Maintenir dans les bâtiments un renouvellement d'air suffisant au moyen d'un système statique ou dynamique et des températures dans des limites qui ne nuisent pas aux animaux (ex : pas d'animaux haletants, sauf conditions météorologiques exceptionnelles de type caniculaire). Lorsque la ventilation d'un bâtiment est assurée par un système de ventilation artificielle, le bâtiment doit également être pourvu d'un système de ventilation de secours efficace (pouvant être mécanique, comme par exemple des fenêtres, ou artificiel) ainsi que d'un système d'alarme opérationnel.



• Dans les bâtiments, assurer une luminosité suffisante (intensité au moins égale à 40 lux) pendant un minimum de 8 heures (à titre de repère, la luminosité doit au minimum permettre de lire un document sans difficulté).



• Eviter les bruits continus atteignant 85dB (à titre de repère, bruit d'une tondeuse à gazon).



• Donner accès à des matériaux manipulables qui ne compromettent pas la santé des animaux : ballon, chaîne, rondin de bois, paille... (échéance en 2013 pour les truies et les cochettes qui ne sont pas élevées en groupe suivant les normes définies ci-dessus et dès à présent pour les autres catégories d'animaux). Les objets manipulables susceptibles d'engendrer des corps étrangers sont à proscrire (pneus, bidons plastiques...).

3. Animaux placés à l'extérieur

Il faut respecter les normes de surface au sol par animal :



• Animaux reproducteurs : respecter une densité inférieure à 15 animaux/hectare (les porcelets jusqu'au sevrage n'étant pas comptabilisés).

• Porcs à l'engraissement : la production doit rester inférieure à 90 animaux /hectare/an.



Si la densité est supérieure à 60 animaux/hectare, la rotation **doit** s'effectuer par parcelle selon un cycle alternant une bande d'animaux et une culture. Les parcelles sont remises en état à chaque rotation par une pratique culturale appropriée qui doit permettre de reconstituer le couvert végétal avant l'arrivée des nouveaux animaux. Par ailleurs, la rotation des parcelles utilisées doit s'opérer en fonction de la nature du sol et de la dégradation du terrain. Une même parcelle n'est pas occupée plus de 24 mois en continu.



L'exploitant **doit** tenir un registre d'entrée-sortie permettant de suivre l'effectif présent sur chaque parcelle.

Les élevages situés hors zone vulnérable bénéficient d'un délai pour appliquer ces mesures, jusqu'au 31/12/2010. Par ailleurs, ces dispositions peuvent être adaptées au contexte local par le préfet.



Les animaux placés à l'extérieur **doivent**, si nécessaire et si possible, être protégés contre les intempéries, les prédateurs et les risques pour leur santé (absence de déchets et résidus dans les parcelles susceptibles de blesser les animaux ou d'être ingérés par ces derniers).



Les parcours extérieurs **ne doivent pas** comporter de source de blessures pour les animaux (ravins, marécages, structures instables...).



Justificatifs :

registre entrée-sortie sur chaque parcelle en élevage plein air.

2. Conduite d'élevage

B. Gestion de la semence et de l'insémination

1. Objectifs généraux

Les verrats peuvent transmettre aux truies certains germes présents au niveau du prépuce ou dans la semence. Parmi ces germes, *Brucella suis* est identifié comme un danger bactériologique potentiellement transmissible à l'homme. D'autres agents pathogènes du porc sont également pris en compte dans les mesures de prophylaxie ou d'hygiène globale car ils peuvent déstabiliser la situation sanitaire globale de l'élevage. De même, l'hygiène au moment du prélèvement, de la préparation de la semence à la ferme (le cas échéant) et de l'insémination artificielle est importante pour éviter les problèmes de contamination de la sphère uro-génitale des truies et limiter les traitements ultérieurs.

2. Logement des verrats

Il faut :

- loger les verrats dans des cases individuelles séparées des truies, voire si possible dans un local différent en cas de prélèvement. La dimension minimale des cases est de 6 m² (ou 10 m² si la case est utilisée pour la saillie naturelle). 
- disposer de cases dans lesquelles les verrats peuvent se retourner, percevoir le grognement, l'odeur et la silhouette d'autres porcs. 

3. Origine de la semence

3.1. Achat

Il faut :

- se fournir en semence auprès de Centres d'Insémination Artificielle Porcins (CIAP) agréés. 
- tenir à jour, pour chaque site d'élevage, un inventaire des doses reçues ou présentes, mises en place ou détruites. 

Justificatifs :

- bons de livraison/factures des CIAP, 
- outil de gestion interne consignnant les IA réalisées.

3.2. Prélèvement à la ferme

Conformément à la réglementation, **il est interdit** de diffuser à l'extérieur de l'élevage de la semence produite sans agrément spécifique. 

Il faut être en mesure de justifier, pour chaque site d'élevage, l'origine des doses présentes (doses achetées ou issues de prélèvement à la ferme). 

Justificatifs :

outil de gestion interne consignnant les IA réalisées. 

4. Insémination artificielle (IA)

Il faut :

- se laver les mains avant l'IA à l'eau et au savon. 
- utiliser une sonde d'insémination par truie. 
- référencer dans le registre d'élevage les documents ou outils informatiques de gestion interne permettant de consigner les enregistrements des inséminations des truies et cochettes, de façon individuelle, ou par bande. 

Justificatifs :

outil de gestion interne consignnant les IA réalisées. 

2. Conduite d'élevage

C. Soins aux truies et aux porcelets en maternité

1. Objectifs généraux

A la naissance, les porcelets n'ont pas d'immunité, peu de capacité de thermorégulation et peu de réserves énergétiques. Leur survie et leur santé dépendent donc de trois points importants :

- La prise colostrale, essentielle à la transmission aux porcelets des anticorps d'origine maternelle. Les porcelets acquièrent ainsi une immunité passive, qui contribue à la maîtrise du sanitaire global de l'élevage. Cette prise améliore aussi la remontée de la température interne du porcelet et représente une source d'énergie capitale.
- L'hygiène de leur environnement.
- L'hygiène des soins qui leur sont apportés.

2. Hygiène en maternité

-  **Il faut** respecter une hygiène rigoureuse en maternité : utiliser 1 gant par fouille avec un gel antiseptique.

3. Hygiène des premiers soins aux porcelets

Il faut :

-  • Faire les castrations avec un matériel propre, désinfecté et coupant, dans la première semaine de vie de l'animal. Après 7 jours, la castration doit être réalisée par un vétérinaire avec analgésie et anesthésie.
-  • Désinfecter la plaie de castration, avec un produit non irritant (sinon le porcelet risque de froter la plaie contre le sol et de la souiller).



Justificatifs :

factures de matériel coupant et de désinfectant.

4. Sevrage

-  Les porcelets **ne doivent** normalement **pas** être séparés de leur mère avant l'âge de 28 jours. Mais il est quand même possible de sevrer les porcelets à 21 jours s'ils sont déplacés dans des locaux spécialisés, qui seront vidés, nettoyés et désinfectés avant l'introduction d'un nouveau groupe et qui seront séparés des locaux où les truies sont hébergées.

5. Gestion des déchets de maternité

Voir « 2. Conduite d'élevage - D Gestion du médicament - 7. Stockage et élimination des déchets d'activités de soins ».

2. Conduite d'élevage

D. Gestion du médicament

1. Objectifs généraux

Le bon usage des médicaments en élevage est essentiel pour prévenir différents types de dangers :

- chimiques : résidus de médicaments dans la viande.
- physiques : aiguilles cassées dans la viande.
- biologiques :
 - mauvaise hygiène d'injection et abcès dans la viande.
 - efficacité du traitement limitée du fait de mauvaises pratiques d'utilisation, pouvant entraîner la persistance ou la rechute de la pathologie dans l'élevage et la nécessité de répéter le traitement pour assurer l'efficacité thérapeutique.

2. Principes généraux

2.1. Observation des prescriptions du vétérinaire et des précautions d'utilisation décrites par le fabricant , traçabilité dans le registre d'élevage

Il faut :

- Appliquer à tous les animaux le plan de vaccination, de déparasitage et les traitements prescrits par le vétérinaire. 
- Respecter la posologie, la durée de traitement, la voie d'administration et le temps d'attente avant abattage définis sur l'ordonnance du prescripteur. 
- Respecter les indications de la notice d'utilisation et du vétérinaire. 
- Mettre à jour le registre d'élevage pour assurer une traçabilité de l'administration de médicament et pour apprécier la situation sanitaire des animaux ou du site d'élevage. 

Justificatifs :

- ordonnances (y compris celles concernant les aliments médicamenteux), 
- enregistrement de l'administration de médicaments vétérinaires (y compris aliments médicamenteux) avec mention de la nature des médicaments (nom commercial ou à défaut substances actives), des animaux auxquels ils sont administrés, de la voie d'administration et de la dose quotidienne administrée par animal (ces mentions peuvent être remplacées par une référence à l'ordonnance relative au traitement administré si l'ordonnance comporte ces indications), de la date de début et la date de fin de traitement,
- étiquettes des aliments médicamenteux,
- bons de livraison ou renvoi aux factures concernant les médicaments vétérinaires qui ne sont pas soumis à prescription et n'ont pas fait l'objet d'une ordonnance,
- résultats d'analyses,
- comptes-rendus de visites ou bilans sanitaires (établis par un vétérinaire ou par les services vétérinaires).

2.2. Conservation des spécialités vétérinaires

Il faut :

-  • Disposer d'une pharmacie propre, à l'abri de la poussière et de la lumière.
-  • Conserver les produits à la bonne température (pour les vaccins : entre +2 et +8°C dans un réfrigérateur dédié à la pharmacie de l'élevage ou, à défaut, dans une partie bien identifiée du réfrigérateur domestique ; pour les autres produits : dans une armoire, environ entre +6 et +25°C).
-  • S'assurer que les porcs ne puissent pas accidentellement consommer ces produits.
-  • Dégivrer régulièrement le réfrigérateur et ne pas mettre les médicaments dans les zones où le givre s'accumule.
-  • Faire périodiquement un tri sélectif des produits dont la date de péremption est dépassée.

Justificatifs :

-  • pharmacie propre,
-  • absence de produits périmés,
-  • réfrigérateur dédié à la pharmacie de l'élevage ou, à défaut, partie bien identifiée du réfrigérateur domestique,
-  • thermomètre mini-maxi placé dans la partie la plus froide du réfrigérateur.

3. Utilisation de médicaments injectables

3.1. Hygiène du matériel et du lieu d'injection

Il faut :

-  • Ponctionner les flacons avec une aiguille à usage unique ou avec une aiguille nettoyée et désinfectée.
-  • Veiller à ce que la zone d'injection soit saine.
-  • Laver et désinfecter les seringues et aiguilles à usage multiple après utilisation.
-  • Lors de l'administration de spécialités prévues pour les injections intra-utérines, respecter les consignes d'hygiène, telles que décrites dans le chapitre « 2. Conduite d'élevage - B gestion de la semence et de l'insémination ».

3.2. Lieu d'injection

Il faut :

-  • Lors de l'injection intramusculaire, qui doit se faire exclusivement dans l'échine, assurer la bonne taille, la bonne orientation de l'aiguille et le bon site d'injection qui évolue avec l'âge des porcs.
-  • Immobiliser le mieux possible les animaux : contention manuelle pour les porcelets, utilisation de panneaux ou de lasso pour les porcs charcutiers, blocage des reproducteurs. Sans possibilité de contention, les interventions sur les reproducteurs peuvent aussi se faire pendant les repas, en déplaçant les reproducteurs dans le couloir ou quand les reproducteurs sont au repos, avec de préférence l'utilisation d'un prolongateur ou de tout autre matériel adapté.

3.3. Type, taille et nombre d'aiguilles utilisées

 La taille et le nombre d'aiguilles **doivent** être adaptés au stade des animaux, pour réaliser une injection correcte et éviter toute lésion ou aiguille cassée suite à l'injection.

 Il **faudrait** utiliser des aiguilles en alliage détectable référencé, pour que les aiguilles éventuellement cassées lors des soins puissent être retrouvées lors de l'abattage, de la découpe et de la transformation (cf cahier des charges INAPORC sur la maîtrise du danger «aiguille cassée»).

Il **faut** jeter les aiguilles tordues, sans essayer de les redresser ou de les réutiliser.



Justificatifs :



présence d'aiguilles en alliage détectable d'une taille adaptée à chaque stade des animaux.

Dans le cas où une aiguille se casse et ne peut être retirée, il **faut** identifier l'animal par un bouclage aux deux oreilles avec une boucle rouge, lui apposer un tatouage 5X ou 6X aux deux épaules et le spécifier à l'abattoir sur le document d'accompagnement (Informations sur la Chaîne Alimentaire).



Justificatif :

présence d'une frappe 5X ou 6X et de boucles rouges.



3.4. Préparation de l'injection

Il faut

- Sauf avis contraire du fabricant, agiter tous les flacons avant le prélèvement pour assurer une bonne homogénéisation (la sédimentation peut être plus ou moins importante lors du stockage des spécialités). 
- Choisir le type de seringue en fonction des volumes à injecter et des facilités de nettoyage et désinfection. 
- Eviter les mélanges de produits différents dans une même seringue pour se prémunir contre toute réaction chimique indésirable (précipitation, floculation, inactivation...) pouvant diminuer l'efficacité du traitement. Pour administrer deux médicaments au même animal, il faut donc utiliser deux seringues différentes, ou bien laver la seringue entre les deux injections. 

3.5. Conservation des vaccins

Il faut :

- Utiliser les vaccins vivants, dans les 3 heures qui suivent leur reconstitution (lyophilisat + solvant). 
- Pour les vaccins inactivés, si les quantités utilisées ne permettent pas de vider le flacon, prélever, avec du matériel à usage unique ou nettoyé et désinfecté, le nombre de doses nécessaire et replacer aussitôt le flacon au réfrigérateur pour éviter tout choc thermique. 

3.6. Identification des animaux ayant reçu une injection

Il **faut** identifier tout animal traité ou vacciné à l'aide d'un marqueur (bombe aérosol, crayon ou boucle). 

4. Traitement par la pompe doseuse

Il faut :

- Utiliser une eau de qualité adéquate (voir chapitre « 3.Alimentation - A.distribution d'une eau de qualité adéquate »). 
- S'assurer que le circuit sélectionné alimente bien les salles ou les cases à traiter. 
- Régler correctement le débit des systèmes d'abreuvement (s'il est trop faible : risque de sous-consommation d'eau et prise médicamenteuse réduite ; s'il est trop important : gaspillage du traitement), et le débit de la pompe (en fonction de la solubilité du produit et de la consommation d'eau des animaux à traiter). 
- Préparer la solution mère pour une durée de 24 heures maximum. 
- Verser progressivement la poudre orale soluble dans l'eau du bac (et non l'inverse). 



• Eviter de mélanger différentes spécialités (risque d'incompatibilités chimiques ou d'antagonisme en terme d'efficacité), sauf en cas de prescription vétérinaire particulière.



• Si un solvant est nécessaire, l'incorporer dans l'eau avant le médicament.



• Rincer la pompe, le bac et le circuit après utilisation (en particulier, l'emploi d'un solubilisant basique après une solution acide et réciproquement peut entraîner un risque de précipitation).

5. Traitement par la soupe

5.1. Pré-requis à fournir aux vétérinaires prescripteurs de traitement dans la soupe

Le vétérinaire prescripteur doit pouvoir disposer, avant de mettre en place un traitement via la soupière, des informations suivantes :

- La configuration de la machine à soupe pour identifier, notamment, les possibilités de mélange entre les différents menus,
- La garantie du bon état de fonctionnement de la machine à soupe.

L'éleveur **doit** donc disposer d'un diagramme de fonctionnement de sa machine à soupe à jour avec : le descriptif de la cuve de préparation (nombre de cuves, volume du fond de cuve), de la cuve de reste le cas échéant (nombre de cuves de reste, volume), des circuits (longueur, diamètre, en boucle ou en épis), des vannes, des systèmes d'interface (soupe, air, eau, bouchons...), des modalités d'utilisation du système de distribution (rinçage, recyclage, interface ...), du volume résiduel (volume de mélange entre menus successifs).



Justificatif :

diagramme de fonctionnement de la machine à soupe.



Il faut aussi réaliser au moins annuellement un contrôle de l'installation pour vérifier la fiabilité de la distribution dans le système de machine à soupe. Les critères suivant doivent donc être vérifiés :

- la pesée de la cuve,
- la quantité réellement distribuée dans l'auge par rapport à la quantité théorique,
- l'homogénéité de la soupe,
- la gestion des successions des menus.



En cas de non conformité, des mesures correctives **doivent** être mises en place au plus vite.



Justificatif :

bilan du contrôle de l'installation.

5.2. Mise en place du traitement

Lorsqu'un traitement est distribué via la soupe, le vétérinaire calcule un nombre N de repas, permettant de garantir, au terme de leur distribution, une concentration inférieure à 1% de médicament dans le circuit.



L'éleveur **devra** donc gérer, dans la mesure du possible, le séquençage des menus pour éviter de distribuer l'un des N repas précités aux animaux dont le départ à l'abattoir est proche. S'il ne peut pas l'éviter, les animaux ayant reçu un ou plusieurs de ces N repas devront respecter, après le dernier d'entre eux, un délai d'attente réglementaire avant leur départ à l'abattoir.

6. Traitement par l'aliment sec

Quand un aliment médicamenteux est prescrit, **il faut** dédier temporairement ou définitivement un silo pour le recevoir. 

En fin de traitement, **il faut** vider entièrement ce silo avant d'y introduire un nouvel aliment. 

Le stockage des aliments médicamenteux en sac **doit** également se faire dans une zone séparée des autres aliments. 

7. Stockage et élimination des déchets d'activités de soins

Les déchets à risques infectieux (DASRI), comprenant les objets coupants, tranchants, ou piquants, et tout produit ou matériel à risque infectieux **doivent**, dès leur production, être séparés des autres déchets, entreposés à l'écart des sources de chaleur et stockés dans des emballages à usage unique. Ces emballages doivent pouvoir être fermés temporairement puis fermés définitivement avant leur enlèvement. L'éleveur qui confie ses déchets en vue de leur élimination à un prestataire doit établir avec celui-ci une convention. La durée entre la production effective des déchets et leur enlèvement ne doit pas excéder trois mois (à condition que la quantité de DASRI produite en un même lieu soit inférieure ou égale à 5 kg par mois) 

Les déchets d'activité de soin (flacons de médicament, sondes d'insémination, gants de fouille...) **ne doivent** pas être brûlés par l'éleveur. 

Justificatifs :

- emballage aux normes dans l'élevage, 
- convention d'élimination,
- lors de la remise de l'emballage au prestataire : bon de prise en charge (ou bordereau spécifique si la quantité de déchets produits est supérieure à 5kg/mois).

2. Conduite d'élevage

E. Gestion de la réception et de l'embarquement des porcs

1. Objectifs généraux

Le camion, les animaux qu'il contient et le chauffeur sont des sources potentielles de contamination de l'élevage qu'il faut maîtriser.

Par ailleurs les animaux destinés à l'abattoir doivent être en bon état général (santé, bien-être) et dans de bonnes conditions de mise à jeun.

2. Mouvements des 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.

2.1. Mouvements entre élevages



L'éleveur **doit** vérifier que :

- l'état de santé général des animaux livrés et expédiés est bon.
- le document d'accompagnement des mouvements est correctement rempli.



Justificatif :

exemplaire du document d'accompagnement des mouvements.

2.2. Embarquements des porcins

2.2.1. Mise à jeun avant abattage



La mise à jeun avant abattage est **obligatoire** afin de limiter :

- les quantités de matières fécales excrétées sur le quai, dans le camion lors du transport et à l'abattoir.
- les risques de contamination accidentelle à l'abattoir par les contenus stomacaux et intestinaux lors de l'éviscération.

Justificatif :



heure du dernier repas sur le document d'accompagnement des mouvements (aussi appelé bon d'enlèvement).

2.2.2. Quai d'embarquement

Il limite les risques sanitaires liés à l'entrée du chauffeur dans l'élevage.



Il faut disposer d'un quai d'embarquement.

2.2.3. Cas des élevages en plein air



Dans les élevages plein-air, les zones dédiées aux enlèvements d'animaux **doivent** être équipées d'une aire d'attente et de chargement.

2.2.4. Notion de transportabilité des porcs vers l'abattoir

Il faut signaler au chauffeur les animaux présentant des anomalies mineures pour qu'ils bénéficient, si besoin, d'une attention particulière à l'abattoir. Dans certains cas plus sévères (anomalies majeures), l'éleveur ne devra pas adresser à l'abattoir certains porcs, mais les soigner ou les mettre à mort (la réglementation est en cours d'évolution sur la mise à mort d'un animal par l'éleveur : elle devrait être possible sous réserve d'une formation et de l'utilisation d'un matériel agréé, dont le pistolet à tige perforante).



Justificatifs :

- document d'accompagnement des mouvements,
- présence de la grille et du guide «transportabilité».



2.2.5. Respect du temps d'attente après un traitement vétérinaire

Le temps d'attente avant abattage défini sur l'ordonnance vétérinaire **doit** être respecté.



2.2.6. Information sur la chaîne alimentaire (I.C.A)

Voir chapitre «6. Traçabilité des porcins».

Edité par la DILF

2. Conduite d'élevage

F. Local ou lieu d'isolement des porcs

1. Objectifs généraux

L'isolement de certains porcs est souhaitable : il permet, entre autre, de répondre à l'obligation de soins des porcs malades ou blessés et il évite la contamination potentielle des porcs sains et/ou la dégradation de leur bien-être (compétition alimentaire, stress comportemental, agressivité...).

2. Zone d'isolement des porcs malades ou blessés (« infirmerie »)



Il faut disposer d'un local ou d'une zone d'isolement des porcs malades ou blessés (c'est-à-dire un lieu dédié ou un mode d'organisation dans l'élevage permettant une séparation effective de l'animal malade du reste du cheptel). A partir de 2013, tout élevage devra disposer d'un local d'isolement dédié (dans lequel les porcs pourront se retourner). Les porcelets non sevrés ne sont pas concernés : même malades ou blessés, il convient de les laisser avec leur mère.



2. Conduite d'élevage

G. Gestion des cadavres, équarrissage

1. Objectifs généraux

Le camion d'équarrissage, son chauffeur, ainsi que les animaux morts, les avortons, les morts-nés, les momifiés et les délivres sont des sources potentielles de contamination. De bonnes pratiques d'hygiène sont donc nécessaires lors du stockage et de l'enlèvement des cadavres.

2. Emplacement de l'aire d'équarrissage

Il faut un emplacement réservé à l'entreposage des cadavres (une aire d'équarrissage), facilement accessible à l'équarrisseur, facile à nettoyer et à désinfecter. △ 1

3. Gestion des cadavres

Il faut :

- En vue de leur enlèvement, placer les animaux morts de petite taille (porcelets de maternité, momifiés, morts-nés, délivres, porcelets de post-sevrage) dans un container étanche et fermé. △ 2
- Dans l'attente de leur enlèvement, quand celui-ci est différé (plus de 4 jours après la mort) et sauf mortalité exceptionnelle, stocker ces cadavres de petite taille dans un récipient fermé et étanche, destiné à ce seul usage, à température négative. △ 3
- Qu'avant de retourner dans l'élevage, 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. △ 4

Justificatifs :

- container étanche et fermé pour les cadavres de petite taille,
- congélateur si durée de stockage des cadavres de petite taille > 4 jours,
- bon d'équarrissage rempli et signé par l'éleveur, et par l'équarrisseur,
- bordereau d'enlèvement fourni par l'équarrisseur.

bon d'équarrissage porcin
(reconnu réglementairement)

DESCRITIF DE L'ENLEVEMENT A REMPLIR PAR L'ELEVEUR DE PORCS (UN DOCUMENT PAR SITE D'ELEVAGE)				Date d'enlèvement à remplir par l'équarrisseur
Bordereau d'enlèvement n° <input type="text"/>			30/10/2007	
EXPLOITATION DE DEPART / LIEU D'ENLEVEMENT				
N° EDE de l'exploitation ou de l'établissement propriétaire ou détenteur du (des) cadavre(s) élevé(s)	N° à 8 chiffres ex : 12 160 200			
Non et prénom ou raison sociale de l'éleveur	Indicatif de marquage du site d'élevage (ex n° TVA) FR 12 ABC			
CADAVRES ENLEVES				
Catégorie	Nombre de cadavres	Nombre de truies ayant mis bas de	Poids total des déchets maternité (7 kg de déchets par truie ayant mis bas)	Animaux collectés en bac, cocher si OUI
Reproducteurs				
Porcs charcutiers 30 à 115 kg				X
Porcelets en post sevrage 8 à 30 kg				X
Porcelets en maternité délivres, avortons et momifiés	n =	7 x n =		X
Signature de l'éleveur ou de son représentant		Signature de l'équarrisseur		N° 069603

Faillet blanc : équarrisseur - Faillet jaune : éleveur

3. Alimentation

A. Distribution d'une eau de qualité adéquate

1. Objectifs généraux

L'éleveur doit donner à ses animaux accès à une eau de qualité adéquate et dans des quantités appropriées.

L'eau destinée aux animaux n'est soumise à aucune norme qualitative, contrairement à celle destinée à la consommation humaine. Il est cependant possible de définir la qualité de l'eau d'élevage en se basant sur des paramètres bactériologiques et physico-chimiques. Certains appartiennent à la liste des dangers identifiés dans le guide, d'autres sont des facteurs pouvant influencer l'état sanitaire de l'élevage.

2. Réalisation d'un puits ou d'un forage



Un ouvrage privé de prélèvement d'eau **doit** faire l'objet d'une déclaration ou d'une autorisation préfectorale si le prélèvement est supérieur à 1 000 m³/an ou 8 m³/heure. Les points suivants sont alors vérifiés :

- Implantation dans un environnement propre, éloigné de toute source potentielle de pollution, dans la mesure où cette dernière peut être attirée vers l'ouvrage par le pompage lui-même.
- Respect des distances minimales vis à vis des sources potentielles de pollution de l'eau : silos, stockage de lisier, traitement des effluents, surface d'épandage ou recevant des produits phytosanitaires et des fertilisants.

Par ailleurs, la réglementation définit des prescriptions techniques permettant d'assurer l'étanchéité de ces ouvrages.

Justificatifs :



déclaration ou autorisation préfectorale lors de la réalisation d'un ouvrage privé de prélèvement d'eau.

3. Qualité bactériologique

L'eau contaminée joue un rôle certain dans l'apparition clinique de maladies multifactorielles (diarrhées, mammites...). La contamination peut être présente dès l'origine (en cas de forage ou de puits éventuellement) ou se faire dans les canalisations de l'élevage (même pour l'eau du réseau public).



Il faut donc réaliser une analyse bactériologique de l'eau distribuée aux animaux, au moins 1 fois par an, au point le plus éloigné de l'arrivée d'eau dans l'élevage.



L'éleveur **doit** distribuer aux animaux une eau de qualité bactériologique satisfaisante, en considérant les bactéries classiquement recherchées dans les analyses d'eau (coliformes totaux, streptocoques fécaux, spores anaérobies sulfite-réductrices et *Escherichia coli*).

La présence à l'analyse de quelques micro-organismes peut être assimilée à une contamination ponctuelle pouvant provenir de la qualité du prélèvement. De plus, la présence de germes dans l'eau bue par les animaux est classique, les abreuvoirs étant souvent le siège de souillures.

Les normes définies pour les eaux de consommation humaine peuvent servir de référence, mais il est nécessaire de les adapter aux porcs dans la mesure où leur non-respect ne remet pas en cause, dans certaines limites, la santé des animaux ou, moins encore, celle du consommateur de viande de porc.

En cas de qualité bactériologique de l'eau insuffisante et de problème clinique dans l'élevage pouvant évoquer une origine hydrique, différentes mesures correctives **doivent**, sur conseils du vétérinaire ou du technicien, être envisagées :



- Traitement de l'eau par des produits et méthodes adaptés. Leur choix doit notamment prendre en compte la qualité physico-chimique de l'eau.
- Recours à l'eau du réseau public.
- Révision de l'étanchéité du forage.

Justificatifs :

analyse bactériologique annuelle de l'eau.



4. Qualité physico-chimique

Il faut connaître les caractéristiques physico-chimiques de l'eau (pH, dureté, fer et manganèse, matières organiques, azote ammoniacal).



Parmi tous les paramètres analysables, ne sont retenus que ceux qui sont inscrits dans la liste de dangers identifiés dans ce guide et ceux qui peuvent :

- limiter l'efficacité des traitements bactériologiques de l'eau.
- compromettre la bonne solubilité des produits pharmaceutiques utilisés dans le cadre des traitements des animaux par l'eau de boisson. L'efficacité de ce traitement et son objectif sanitaire ne sont alors plus garantis.
- contribuer à la formation d'un biofilm dans le système de distribution (l'élimination d'un biofilm étant difficile à obtenir par le nettoyage des canalisations, sa maîtrise passe beaucoup par le contrôle de la qualité de l'eau utilisée).

Ainsi, par exemple, les nitrates ne sont pas retenus car, aux concentrations usuellement rencontrées, ils n'engendrent pas de pathologie notable sur les animaux. De plus, la réduction des nitrates en nitrites n'est pas favorisée dans le milieu stomacal des monogastriques du fait d'un pH nettement acide et de la pauvreté du milieu en micro-organismes.

Justificatifs :

au moins une analyse d'eau sur : pH, dureté, fer et manganèse, matières organiques et azote ammoniacal.



Les pesticides, métaux lourds, produits phytosanitaires et dioxines

En cas d'accident avéré autour du forage concernant les dangers pré-cités, l'éleveur **doit** utiliser l'eau du réseau public en attendant les résultats d'analyse sur le contaminant chimique ciblé.



5. Accès des animaux à l'eau

La qualité bactériologique et physico-chimique de l'eau étant ainsi connue, il convient de la distribuer de manière correcte aux animaux :



Il faut, en présence des animaux, vérifier quotidiennement la propreté des abreuvoirs.

Édité par la DILA

3. Alimentation

B . Fabrication d'aliments à la ferme

1. Contexte et objectifs généraux

La fabrication des aliments à la ferme (FAF) est une spécificité importante de l'élevage porcin (elle produit près du tiers des aliments consommés par les porcs). A ce titre, elle figure légitimement dans le champ de ce guide de bonnes pratiques d'hygiène, bien que constituant une fonction distincte de l'activité d'élevage proprement dite. Elle conduit les éleveurs à répondre à des exigences réglementaires particulières (traçabilité, ...), habituellement traitées par des industriels spécialisés de l'alimentation animale. Le règlement 183/2005 distingue deux catégories d'éleveurs dont la définition et les obligations sont précisées dans **ses annexes I et II** :

- l'annexe I (cas général) concerne les éleveurs qui mélangent des matières premières et des **complémentaires ou aliments minéraux** pour les besoins exclusifs de leur élevage. Il n'y a pas obligation de mise en place des principes de la méthode HACCP ;
- l'annexe II s'applique aux éleveurs mélangeant des matières premières et des **prémélanges d'additifs** et/ou **commercialisant** l'aliment. Il leur est fait obligation de mettre en place la méthode HACCP.

La responsabilité de la qualification du produit (complémentaire, aliment minéral ou prémélange d'additifs) incombe au fabricant et/ou au fournisseur.

Les situations prises en compte par le guide concernent le cas général : les éleveurs relevant de l'annexe I.

2. Traçabilité des aliments

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 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 le marché). 

Les documents concernant la fabrication d'aliments **doivent** être conservés pendant 5 ans. 

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.

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. 

Justificatifs :

- registre des entrées de matières premières et des fabrications, 
- échantillons de matières premières et d'aliments complets.

3. Réception et stockage des intrants

3.1. Entretien général de la fabrique

- 5 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).
- 6 Le bâtiment de la fabrique **doit** être intégré dans le plan de dératisation de l'élevage.

3.2. Réception

- 7 La fosse de réception **doit** être munie d'une grille permettant de retenir les corps étrangers.
- 8 Les fosses situées à l'extérieur des bâtiments **doivent** être couvertes.
- 9 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.
- 10 Les matières premières **doivent** être contrôlées visuellement à leur arrivée, avant déchargement.
- 11 Les bons de livraison **doivent** être conservés pendant 5 ans.
- 12 Lorsqu'il y a utilisation d'un insecticide, celui-ci **doit** être autorisé et les préconisations du fabricant du produit commercial **doivent** être respectées.

3.3. Stockage des matières premières

- 13 L'intégrité des unités de stockage **doit** être contrôlée annuellement par l'éleveur.
- 14 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).
- 15 Dans le cas d'un traitement insecticide, les préconisations du fabricant du produit concerné **doivent** être suivies.
- 16 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).
- 17 Une procédure de retrait des matières premières **doit** être établie.

3.4. Stockage des aliments complémentaires en vrac

- 18 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.
Pour les aliments complémentaires, le producteur s'appuie sur le système d'assurance qualité de son fournisseur.

3.5. Stockage des produits en sacs

- 19 La zone de stockage des produits en sacs **doit** être intégrée dans le plan de lutte contre les rongeurs.
- 20 Elle **doit** être nettoyée au moins une fois par an.
- 21 Les dates de péremption des produits **doivent** être respectées.

Justificatifs pour la réception et le stockage des intrants :

- bons de livraison ou factures d'achats d'aliments,
- fiche d'entretien des locaux,
- fiche de suivi des dysfonctionnements,
- contrat/facture avec une entreprise de dératisation et preuves de son passage,
- fiche de suivi des unités de stockage.



4. Fabrication et transfert des aliments

4.1. Broyage

Le broyeur **doit** être contrôlé et entretenu conformément aux préconisations du fournisseur (risque d'introduction de corps étrangers par bris de matériel, de contact accidentel avec des lubrifiants).



4.2. Mélange

Il faut contrôler visuellement l'intérieur du matériel réalisant le mélange des aliments et assurer régulièrement son nettoyage (qu'il s'agisse d'une mélangeuse à sec ou d'une machine à soupe).



Le contrôle et l'entretien de ce matériel de mélange **doivent** être effectués, comme conseillé par le constructeur et a minima une fois par an (risque d'introduction de corps étrangers par bris de matériel, de contact accidentel avec des lubrifiants).



4.3. Zone d'incorporation manuelle

La partie ouverte **doit** être couverte en période de non-utilisation pour en interdire l'accès aux nuisibles.



La zone d'incorporation **doit** être nettoyée régulièrement, pour en assurer la propreté visuelle, à l'appréciation de l'utilisateur.



4.4. Transfert des matières premières et des aliments

Lorsque le matériel de transfert n'est pas dédié exclusivement aux aliments, il **doit** être nettoyé chaque fois que nécessaire (c'est-à-dire avant chaque transfert d'aliment ou matière première faisant suite à un usage autre du matériel).



Le producteur **doit** s'assurer, lors du fonctionnement, que les aliments atteignent la destination prévue.



Le contrôle et l'entretien du matériel de transfert **doivent** être faits au moins une fois par an, ou comme conseillé par le constructeur.



Justificatifs :

- fiche d'entretien du matériel,
- fiche de suivi des unités de stockage,
- fiche de suivi des dysfonctionnements.



3. Alimentation

C. Stockage et distribution des aliments

1. Objectifs généraux

De bonnes conditions de stockage de l'aliment sont essentielles pour prévenir les contaminations extérieures éventuelles ou la mauvaise conservation de l'aliment. L'appétence et la qualité sanitaire de l'aliment sont aussi garanties par une distribution correcte en terme de quantité, de fréquence et par un entretien adéquat du circuit de distribution.

La traçabilité des aliments doit être assurée pour permettre de retrouver des lots potentiellement contaminés.

Enfin l'éleveur doit mettre en œuvre l'ensemble des prescriptions techniques visant à satisfaire les besoins des animaux selon leur stade physiologique et/ou leur âge.

2. Les silos d'aliments complets et de produits finis

1 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 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.

Justificatifs :



- étiquettes ou documents tenant lieu d'étiquetage des aliments pour animaux, y compris pour les aliments médicamenteux,
- bon de livraison ou facture des aliments achetés.

3. Les systèmes de distribution d'aliment

Il faut :



3 • Un contrôle visuel régulier de l'état de propreté des systèmes de distribution de l'aliment.



4 • Définir, en fonction du niveau de consommation des animaux, les fréquences de distribution d'aliment et les quantités appropriées pour maintenir la qualité sanitaire des aliments (la consommation des animaux est variable suivant leur poids, la température ambiante, le passage d'une maladie, l'état physiologique des truies...).



5 • Dans les élevages plein air, aménager ou déplacer aussi souvent que nécessaire les aires d'abreuvement et de distribution de l'aliment afin d'éviter la formation de bourbiers.



6 • Ne pas distribuer un aliment potentiellement dangereux (retrait ou traitement adapté).

Justificatifs :



- bon de retrait établi par le fournisseur d'aliment si un aliment s'est avéré potentiellement dangereux,
- factures des produits de traitement et/ou nouvelle formulation de l'aliment si un aliment s'est avéré potentiellement dangereux.

4. La machine à soupe et son circuit

Il faut nettoyer régulièrement la soupière et la réserve d'eau et contrôler visuellement leur état de propreté.



Justificatifs :

enregistrement des dates du nettoyage de la soupière et de la réserve d'eau (sauf si le système est automatisé).



Edité par la DILA

4. Hygiène

A. Hygiène des intervenants dans l'élevage et du petit matériel

1. Objectifs généraux

Les mains, les tenues de travail et le petit matériel d'élevage sont des vecteurs de contaminants. Il faut donc veiller à leur appliquer des règles d'hygiène strictes.

2. 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.

3. Hygiène du petit matériel

Le petit matériel (pinces coupantes, scalpels, seringues, chiffres et caractères de la frappe, pince à tatouer,...) constitue un vecteur potentiel de germes.



Il **doit** donc être nettoyé et désinfecté après usage.



Les radiants utilisés en maternité et en post-sevrage **doivent** être dépoussiérés après chaque bande.



Justificatifs :

factures des produits d'hygiène.

4. Hygiène

B. Nettoyage et désinfection des bâtiments et équipements d'élevage

1. Objectifs généraux

Le nettoyage consiste à enlever les souillures et toute matière indésirable (résidus d'aliment, poussière...). La désinfection permet de diminuer le nombre de micro-organismes.

Le nettoyage et la désinfection permettent ainsi de limiter la persistance de contaminants dans les bâtiments et équipements d'élevage avant l'introduction des animaux dans leur logement.

2. Fréquence de nettoyage-désinfection

Un protocole de nettoyage-désinfection **doit** être réalisé dans chaque salle, après le départ des animaux, en maternité, post-sevrage et engraissement. 

Justificatifs :

- factures des produits désinfectants,
- enregistrement des dates de nettoyage-désinfection des salles sur les fiches bandes ou tout autre support d'enregistrement. 

3. Etapes chronologiques

3.1. La préparation de la salle

La salle doit être préparée pour faciliter son nettoyage ultérieur.

Il faut :

- Sortir le petit matériel (tapis, augettes...) pour le nettoyer et le désinfecter. 
- Racler les plus grosses salissures (déjections et restes d'aliment). 
- Dépoussiérer les parties hautes avec un tuyau d'eau ou au jet plat de la pompe à haute pression. 

3.2. Le lavage

Un lavage à l'eau **doit** être réalisé après le trempage ou après l'application de détergent le cas échéant. Il élimine la matière organique et 80 à 90 % des germes. 

3.3. La désinfection

La désinfection détruit les micro-organismes persistant après le nettoyage.

Une désinfection **doit** être réalisée après le nettoyage. 

Il faut :

- Appliquer le désinfectant sur des surfaces ressuyées mais pas trop sèches, par exemple 1 à 5h après le nettoyage (maximum 10h), pour assurer un temps de contact et une efficacité maximale du désinfectant sur les surfaces. 
- Utiliser un désinfectant avec triple homologation AFNOR (bactéricide, fongicide et virucide) et aux concentrations préconisées par le fabricant. 

Justificatifs :

facture de produits désinfectants. 

3.5 Le séchage

- 9 L'introduction des animaux **doit** se faire dans une salle sèche.
- 10 Durant la période de séchage, la salle **doit** rester vide de tout animal et les mouvements de personnel y sont réduits au strict minimum.

4. Cas particuliers

4.1 Elevages sur litière paillée ou accumulée

- 11 Dans les élevages sur litière paillée, **il faut** enlever la paille après le départ des animaux et, si l'inclinaison du sol permet l'écoulement des jus et des eaux de lavage dans une fosse, appliquer les étapes décrites précédemment. Sinon, bien nettoyer le sol et le désinfecter par application de chaux vive.
Dans les élevages sur litière accumulée, **il faut** appliquer le même protocole après enlèvement de la litière et au moins une fois par an.

4.2 Elevages en plein air

- 12 **Il faut** laver à l'eau les équipements (cabanes, nourrisseurs, auges) après chaque bande, ou après le déplacement des animaux.

5. Stockage et élimination des bidons de désinfectant et de détergent

- 13 **Il faut** stocker les bidons de manière à éviter toute consommation accidentelle par les porcs et l'écoulement des produits dans l'environnement.
- 14 Leur brûlage à l'air libre est interdit.

5. Gestion des effluents liquides et solides des élevages

1. Contexte et objectifs généraux

Dans le cadre de ce guide de bonnes pratiques d'hygiène en élevage, il s'agit exclusivement, concernant les effluents d'élevage :

- d'évaluer, au regard des dangers retenus à l'issue de l'analyse préalable, une possible contamination de la chaîne alimentaire consécutivement à la détention, la manipulation ou l'épandage de ces effluents ;
- de proposer des mesures adaptées de prévention et de maîtrise.

En effet, les effluents (constitués en premier lieu des déjections des animaux, lisiers ou fumiers et, accessoirement, des eaux de lavage) contiennent des germes, essentiellement d'origine entérique, qui pourraient être à l'origine de contaminations d'animaux ou de végétaux après un épandage sur une parcelle, via le sol ou l'eau.

2. Gestion des effluents dans le bâtiment

La prévention en amont reste le meilleur moyen de réduire la pression contaminante des effluents.

3. Gestion du stockage et du traitement des effluents

La composition physico-chimique d'un lisier ou d'un fumier est peu favorable au maintien et à la multiplication de la plupart des germes durant la phase de stockage. Au contraire, il se produit durant cette phase une hygiénisation partielle de l'effluent (abaissement de la charge microbienne) ; cela est conforté par l'existence de durées minimales de stockage, prévues par la réglementation (4 mois minimum, ou plus si les possibilités d'utilisation agronomique le requièrent).

Sur la base des connaissances actuelles, les méthodes de traitement des lisiers en usage ou envisageables permettent un abattement suffisant des pathogènes des effluents, sans qu'il soit nécessaire de rechercher un abattement total de cette flore par des procédés plus contraignants.

4. Gestion des épandages d'effluents

Les sols agricoles constituent un milieu défavorable à la survie des germes d'origine entérique. De plus, très peu de cas de contamination de cultures à destination des hommes ou des animaux sont attestés.

6. Traçabilité des porcins

1. Objectifs généraux

La traçabilité permet de fournir des informations sur l'origine et les conditions de production de la viande proposée au consommateur et d'assurer une intervention rapide et ciblée sur les produits susceptibles de présenter un danger (identification rapide des produits dangereux et retrait/ rappel ciblé de ces produits).

2. Enregistrement des exploitations et des sites d'élevage

Tout éleveur détenant au moins un reproducteur ou deux porcs est concerné par la réglementation et responsable de l'identification de ses porcs.



L'éleveur **doit** être déclaré à l'E.D.E. qui lui attribue pour chacune de ses exploitations un numéro d'exploitation national à 10 caractères (localisation française + codes INSEE du département et de la commune + n° d'ordre dans la commune).

Par ailleurs, une même exploitation peut être subdivisée en un ou plusieurs sites d'élevage porcins, un site d'élevage correspondant à un groupe de bâtiments ou de parcelles séparés de moins de 500 mètres (sauf dérogation). L'E.D.E. attribue à chaque site d'élevage de l'exploitation un indicatif de marquage unique à 7 caractères (localisation française + code INSEE du département + combinaison de chiffres/lettres unique dans le département).

3. Marquage des porcins

Les porcins **doivent** être identifiés avant de quitter un site d'élevage.



• A destination d'un autre site d'élevage, les porcelets sont identifiés à l'oreille par une boucle jaune ou un tatouage portant l'indicatif de marquage du site d'élevage de départ.



• 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 avec les DDSV : la boucle à l'oreille remplace le tatouage qui peut être illisible sur une peau noire.



• 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. le jambon) ; dans ce cas, il existe une dérogation avec les DDSV.

Justificatifs :



- identification des porcs en élevage,
- présence des factures et du matériel autorisé par le Ministère chargé de l'Agriculture (matériel de tatouage et boucles),
- lisibilité et conformité des marquages à l'abattoir sur les bordereaux d'abattoir.

4. Document d'accompagnement des mouvements

Tous les mouvements de porcins en direction d'un autre site d'élevage (y compris pour les mouvements entre deux sites d'élevage de la même exploitation), d'un centre de rassemblement, ou d'un abattoir **doivent** être accompagnés d'un document d'accompagnement. 

Le document d'accompagnement est **obligatoirement** rempli et signé par le détenteur concerné. 

L'éleveur **doit** conserver dans le registre d'élevage les documents d'accompagnement correspondant aux entrées et sorties des porcins de chaque site d'élevage de son exploitation, dans l'ordre chronologique. 

Chaque mouvement **doit** être notifié dans un délai de 7 jours suivant le mouvement, et le document doit être conservé pendant 5 ans. 

Justificatif :

document d'accompagnement 

5. Registre d'élevage

Toute exploitation à laquelle sont rattachés un ou plusieurs site(s) d'élevage porcin **doit** disposer d'un registre d'élevage, constitué d'un ensemble de documents précisant : 

- les caractéristiques de l'exploitation,
- les informations concernant l'encadrement zootechnique, sanitaire et vétérinaire pour chaque espèce animale,
- les mouvements des animaux,
- l'entretien et les soins portés aux animaux,
- l'alimentation des animaux.

Justificatifs :

- fiche synthétique des caractéristiques de l'exploitation, 
- fiche synthétique des données concernant l'encadrement zootechnique sanitaire et médical,
- données concernant les mouvements d'animaux (conservation des informations sur les mouvements d'entrée et de sortie des porcins de chaque site d'élevage de l'exploitation),
- données concernant l'entretien et les soins aux animaux (résultats d'analyse, comptes-rendus de visites sanitaires, ordonnances, indications sur l'administration de médicaments, étiquetage des aliments, bons de livraison ou renvoi aux factures des médicaments qui ne sont pas soumis à prescription),
- visas des vétérinaires ou des services vétérinaires intervenant dans l'élevage.

6. Notification à la base de données nationale

La notification consiste à transmettre au gestionnaire de la base de données nationale (BDPORC) les informations décrivant un mouvement de porcins vers un site d'élevage, un centre de rassemblement, un abattoir ou l'équarrissage.

7. Informations sur la Chaîne Alimentaire (I.C.A)

Dans ce même objectif de traçabilité et de protection du consommateur, la réglementation prévoit que certaines informations pertinentes au regard de la sécurité des aliments soient transmises de l'élevage à destination de l'abattoir et des services vétérinaires. Elles sont dites « Informations sur la Chaîne Alimentaire » (I.C.A).

Ces informations permettront aux abattoirs d'organiser les opérations d'abattage et au vétérinaire officiel d'exercer au mieux les procédures d'inspection requises.

Un ensemble d'indicateurs pertinents présents en élevage a ainsi été retenu. Ces indicateurs portent sur les dangers suivants :

- *Salmonella enterica*,
- *Trichinella spiralis*,
- *Staphylococcus aureus* (abcès, arthrite),
- aiguilles de traitement vétérinaire,
- dangers à gestion particulière (plomb, cadmium, dioxines, furanes, PCB, radionucléides),
- dangers à caractère exceptionnel (corps étrangers, substances dangereuses).

La qualification trichine du site d'élevage, attribuée par la DGAI, devrait à l'avenir être consultable par l'abattoir directement dans BDPORC ; cette information doit en effet être disponible au moins 24h avant l'abattage des porcs.



Pour les autres indicateurs définis ci-dessus, l'éleveur **devra** transmettre les informations :

- en complétant le tableau dédié aux ICA sur le document d'accompagnement des mouvements (un nouveau format de ce document sera proposé en 2009) et en marquant les porcs ;
- et, pour les salmonelloses cliniques, les dangers à gestion particulière ou exceptionnels, en transmettant l'information à son interlocuteur (organisation de producteurs, abattoir) lors de l'annonce des porcs de manière à ce que la base de données BDPORC soit renseignée et consultable par l'abattoir au moins 24h avant abattage.



Justificatif :

document d'accompagnement des mouvements.

Ces principes généraux sont validés : voir les modalités d'application et de mise en place selon l'Arrêté Ministériel.

I. Récapitulatif des justificatifs à présenter

	Enregistrements						Points de vérification
	Documents et informations à conserver	Quand ?	Durée ?*	Lieu ? **	Support ?	Qui ? (détenteurs autres que l'éleveur)	
1. Protection sanitaire	Contrat ou facture avec une entreprise de dératisation et avis de passage du prestataire ou factures de produits rodenticides	Mise en place et renouvellement du programme obligatoire de lutte contre les rongeurs	5 ans*		facture /contrat avis de passage du prestataire	- entreprise de dératisation - fournisseur de produits rodenticides	Elevages plein-air : clôture électrique ou tout système équivalent autour des parcelles
	Si élevage infesté : factures de produits insecticides	Mise en place et renouvellement, si nécessaire, d'un programme de lutte contre les insectes	5 ans*		facture	fournisseur de produits insecticides	Tenues spécifiques à l'élevage, système de lavage de mains
2. A Logement, gestion des bandes	Registre entrée-sortie sur chaque parcelle pour élevages en plein air	Entrée ou sortie d'animaux sur des parcelles de plein air	5 ans	registre d'élevage	support papier libre		Respect des normes bien-être (densité, luminosité, matériaux manipulables...)
2. B Semence	Bons de livraison/factures des centres d'insémination artificielle porcins agréés	Lors d'achat de semence	5 ans		Factures ou support fourni par les CIAP agréés	CIAP	Case des verrats : 6m ² (ou 10m ² si la case est utilisée pour la saillie naturelle)
	Outil de gestion interne consultant les IA réalisée	Lors des IA	5 ans		support papier libre ou outil informatique		
2. C Maternité	Factures de matériel coupant pour les castrations, factures de produits désinfectants de plaies ou de matériel	Lors d'achat de matériel coupant pour les castrations et de produits désinfectants de plaies et de matériel	5 ans*		facture	fournisseur de produits désinfectants et de petit matériel	

*factures à conserver 5 ans dans le cadre du Guide de Bonnes pratiques d'hygiène et 10 ans pour les services fiscaux.

**lieu : à remplir par l'éleveur : sans précision réglementaire sur le lieu de conservation, les documents peuvent aussi être rangés dans le Registre d'Elevage

I. Récapitulatif des justificatifs à présenter

Documents et informations à conserver	Enregistrements					Points de vérification
	Quand ?	Durée ?*	Lieu ? **	Support ?	Qui ? (détenteurs autres que l'éleveur)	
<p>- ordonnances (y compris celles concernant les aliments médicamenteux),</p> <p>- mention de l'administration de médicaments vétérinaires (y compris aliment médicamenteux) avec l'indication de la nature des médicaments (nom commercial ou à défaut substances actives), des animaux auxquels ils sont administrés, de la voie d'administration et de la dose quotidienne administrée par animal (ces mentions peuvent être remplacées par une référence à l'ordonnance relative au traitement administré si l'ordonnance comporte ces indications), de la date de début et la date de fin de traitement.</p> <p>- étiquettes des aliments médicamenteux,</p> <p>- bons de livraison ou renvoi aux factures concernant les médicaments vétérinaires qui ne sont pas soumis à prescription et n'ont pas fait l'objet d'une ordonnance,</p> <p>- résultats d'analyses,</p> <p>- comptes-rendus de visites ou bilans sanitaires (établis par un vétérinaire ou par les services vétérinaires)</p>	<p>Lors de visites de vétérinaires ou des services vétérinaires, lors d'achat de médicaments vétérinaires (soumis ou non à prescription, y compris aliment médicamenteux), lors du traitement d'un animal ou d'un lot d'animaux, lors de la réception de résultats d'analyses.</p>	5 ans	registre d'élevage	Support papier libre	<p>Vétérinaire (ordonnances, factures, comptes-rendus de visites), laboratoire d'analyses (résultats d'analyses), fournisseur d'aliments (étiquetage), pharmacien (factures)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Pharmacie propre • Absence de produits périmés • Réfrigérateur dédié à la pharmacie vétérinaire ou, à défaut, partie bien identifiée du réfrigérateur domestique, (thermomètre mini-maxi dans le réfrigérateur). • Présence d'aiguilles en alliage détectable dont la taille est adaptée à chaque stade des animaux • Pour les DASRI : <ul style="list-style-type: none"> - emballage aux normes - convention d'élimination - bon de prise en charge (ou bordereau spécifique si quantité de déchets produits > 5kg/mois) • Présence d'une frappe 5X ou 6X et de boucles rouges pour identifier les porcs avec aiguille cassée.
<p>2. D Gestion du médicament</p>	<p>Pour la mise en place de traitement dans la soupière, diagramme valable tant que la configuration de la machine à soupe ne change pas.</p>	5 ans		Support papier libre		

I. Récapitulatif des justificatifs à présenter

Enregistrements							Points de vérification
Documents et informations à conserver	Quand ?	Durée ?*	Lieu ? **	Support ?	Qui ? (détenteurs autres que l'éleveur)		
2. D Gestion du médicament	1 fois par an, pour réaliser des traitements médicamenteux dans la soupière	5 ans		support papier libre			<ul style="list-style-type: none"> pour les élevages en bâtiment : quai d'embarquement pour les élevages plein air : aire d'attente et de chargement
2. E Réception, embarquement des porcs	Document d'accompagnement des mouvements L'heure du dernier repas avant abattage et éventuellement signalement des porcs à anomalies mineures sur le document d'accompagnement des mouvements	(cf traçabilité)					
2. F Local ou lieu d'isolement des porcs malades ou blessé	Présence de la grille et du guide «transportabilité»	5 ans	Registre d'élevage	Cf. Document d'accompagnement des porcs	EDE		Présence d'un local ou d'un système d'isolement des porcs malades, blessés ou agressifs

I. Récapitulatif des justificatifs à présenter

Enregistrements							Points de vérification
Documents et informations à conserver	Quand ?	Durée ?*	Lieu ? **	Support ?	Qui ? (détenteurs autres que l'éleveur)		
2. G Cadavres Bon d'équarrissage porcin rempli et signé par l'éleveur et par l'équarrisseur Bordereau d'enlèvement fourni par l'équarrisseur	A chaque enlèvement de cadavres	5 ans		Support fourni par l'équarrisseur	Equarrisseur	<ul style="list-style-type: none"> Aire d'équarrissage à un emplacement réservé à cet usage, facilement accessible à l'équarrisseur et facile à nettoyer et à désinfecter Conteneur étanche et fermé pour les cadavres de petite taille (porcelets de maternité, délivres, porcelets de post-sevrage Congélateur si durée de stockage des cadavres de petite taille > 4 jours. 	
	Si puits ou forage avec prélèvement > 1000 m ³ /an ou > 8 m ³ /h : déclaration ou autorisation préfectorale	Lors de la réalisation de l'ouvrage	permanent		Support fourni par la préfecture		
3. A Eau Analyses bactériologiques annuelles de l'eau et au moins une analyse physico-chimique de l'eau	Une fois par an pour l'analyse bactériologique. Une fois minimum pour l'analyse physico-chimique	5 ans	Registre d'élevage	Document envoyé par le laboratoire d'analyse	Laboratoire d'analyse du prélèvement d'eau		
	Registre de réception des matières premières et d'échantillonnage	A la réception des matières premières et au moins une fois par an pour le registre d'échantillonnage	5 ans	Classeur FAF	Support libre		

I. Récapitulatif des justificatifs à présenter

Enregistrements							Points de vérification
Documents et informations à conserver	Quand ?	Durée ?*	Lieu ? **	Support ?	Qui ? (détenteurs autres que l'éleveur)		
Bons de livraison des matières premières	Lors de la livraison de matières premières	5 ans	Classeur FAF	Support fourni par le livreur	Bons fournis par le livreur de matières premières	<ul style="list-style-type: none"> • Présence d'échantillons de matières premières et de produits finis • Présence d'une grille au niveau de la fosse de réception • Couverture des fosses situées à l'extérieur des bâtiments • Absence de matières premières ou de produits en sacs périmés 	
Procédure de retrait des matières premières	En cas de matières premières non conformes sur les dangers identifiés dans le guide	Permanent	Classeur FAF	Support libre			
Fiches d'entretien du matériel et des locaux de la fabrique d'aliment	Fréquence à adapter suivant le matériel	5 ans	Classeur FAF	Support libre			
Fiche de suivi des unités de stockage	Une fois par an	5 ans	Classeur FAF	Support libre			
Fiche de suivi des dysfonctionnements	Lors d'un dysfonctionnement dans les étapes de fabrication d'aliment à la ferme	5 ans	Classeur FAF	Support libre			
Fiche d'enregistrement du nettoyage et de la désinfection des locaux de stockage, fabrication et distribution de l'aliment	Au moins une fois par an	5 ans	Classeur FAF	Support libre			

3. B
FAF

I. Récapitulatif des justificatifs à présenter

Enregistrements							Points de vérification
Documents et informations à conserver	Quand ?	Durée ?*	Lieu ? **	Support ?	Qui ? (détenteurs autres que l'éleveur)		
Etiquettes ou documents tenant lieu d'étiquetage des aliments pour animaux, y compris pour les matières premières non produites sur l'exploitation et les aliments médicamenteux	A la réception d'aliment ou de matières premières non produites sur l'exploitation	5 ans	Registre d'élevage	Etiquettes fournies avec l'aliment ou les matières premières non produites sur l'exploitation	Fournisseur d'aliment	Silos permettant de conserver l'aliment autant que possible à l'abri de l'humidité, des rongeurs, des insectes, des oiseaux et des animaux domestiques	
	Bons de livraison ou factures des aliments achetés	5 ans	Registre d'élevage	Fourni par le fournisseur d'aliment	Fournisseur d'aliment		
	Bon de retrait établi par le fournisseur d'aliment ou factures des produits de traitement et/ou nouvelle formulation de l'aliment	Lors de présence d'un aliment potentiellement dangereux	5 ans*		Support fourni par le fournisseur d'aliment ou factures des produits de traitement		Fournisseur d'aliment ou de produits de traitement
Fiches d'enregistrement des dates du nettoyage de la soupière et de la réserve d'eau (sauf si système automatisé)	Lors du nettoyage de la soupière et de la réserve d'eau	5 ans		Support libre			
Factures de produits désinfectants pour le petit matériel	Lors d'achat de produits désinfectants et détergents pour le petit matériel	5 ans*		Facture	Fournisseur de produits désinfectants		
3. C Aliment							
4. A Hygiène matériel et intervenant							

I. Récapitulatif des justificatifs à présenter

Enregistrements							Points de vérification
Documents et informations à conserver	Quand ?	Durée ?*	Lieu ? **	Support ?	Qui ? (détenteurs autres que l'éleveur)		
4. B Nettoyage-désinfection	Enregistrement des dates de nettoyage-désinfection des salles	5 ans		Support libre (ex : fiches bandes ou modèle proposé)	-		
	Factures de produits désinfectants	5 ans*		Factures	Fournisseur de produits désinfectants		
6. Traçabilité	Présence des factures du matériel autorisé par le Ministère chargé de l'Agriculture (matériel de tatouage et boucle)	5 ans	registre	Facture	Fournisseur	Porcs correctement identifiés en élevage	
	Bordereaux d'abattoir (lisibilité et conformité des indicatifs de marquage)	5 ans	registre	Bordereau d'abattoir	Abattoir	<ul style="list-style-type: none"> Présence du matériel autorisé par le Ministère chargé de l'Agriculture (matériel de tatouage et boucles) Lisibilité des marquages 	
	Données concernant les mouvements d'animaux, l'entretien et les soins aux animaux, visas des vétérinaires ou des services vétérinaires intervenant dans l'élevage	5 ans	registre d'élevage	Support variable suivant le type d'événement cité			

*Factures à conserver 5 ans dans le cadre du Guide de Bonnes pratiques d'hygiène et 10 ans pour les services fiscaux.

**lieu : à remplir par l'éleveur : sans précision réglementaire sur le lieu de conservation, les documents peuvent aussi être rangés dans le Registre d'Elevage

I. Récapitulatif des justificatifs à présenter

Documents et informations à conserver	Enregistrements					Points de vérification
	Quand ?	Durée ?*	Lieu ? **	Support ?	Qui ? (détenteurs autres que l'éleveur)	
<p>6. Traçabilité</p> <p>document d'accompagnement des mouvements pour les porcs</p> <p>fiche synthétique des caractéristiques de l'exploitation</p> <p>fiche synthétique des données concernant l'encadrement zootechnique, sanitaire et médicale</p>	à chaque entrée ou sortie de porcs d'un site d'élevage vers un autre site d'élevage, un centre de rassemblement ou vers l'abattoir (dans ce dernier cas, ce document est aussi appelé bon d'enlèvement)	5 ans	registre d'élevage	Support libre, papier avec toutes les informations obligatoires, ou support fourni par : EDE, GDS du département, groupement de producteurs ou autre organisation, l'éleveur	EDE	
	lors de la constitution du registre d'élevage	permanent	registre d'élevage	Support papier libre		
	lors de la constitution du registre d'élevage	5 ans	registre d'élevage	Support papier libre		

II. Récapitulatif des types de dangers

Récapitulatif des dangers

Le Guide définit des Bonnes Pratiques d'Hygiène, c'est-à-dire des mesures de maîtrise permettant de limiter l'introduction, la multiplication et/ou la persistance de **dangers potentiellement présents** dans la viande de porc.

Danger (R.178/02) : *Un agent biologique, chimique ou physique présent dans les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux, ou un état de ces denrées alimentaires ou aliments pour animaux pouvant avoir un effet néfaste sur la santé.*

La liste des dangers pour lesquels des mesures de maîtrise ont été proposées est identique à celle du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène et d'application des principes HACCP pour le secteur abattage-découpe. Cette liste a également servi de base à la détermination des Informations sur la Chaîne Alimentaires (ICA) pour la filière porcine.

Ce travail d'**identification des dangers** potentiellement présents dans la viande de porc a été réalisé de façon exhaustive à partir d'un ensemble de documents disponibles au moment de l'élaboration du Guide : données épidémiologiques, études scientifiques françaises ou internationales, exploitation des « historiques » de données disponibles dans les entreprises de la filière et les organisations de la profession. Les aspects réglementaires, en particulier ceux relatifs aux zoonoses et agents zoonotiques, ont été également intégrés.

Identification des dangers (NF V 01-002) : *Identification d'agents biologiques, chimiques ou physiques susceptibles de provoquer des effets néfastes pour la santé et qui peuvent être présents dans un aliment ou un groupe d'aliments particulier.*

Cette démarche a abouti à une liste de dangers devant être pris en considération par la filière porcine. L'objectif n'est pas ici de hiérarchiser l'importance relative des dangers identifiés mais de conserver ceux raisonnablement concernés, même si leur probabilité d'apparition peut être très faible. Cette liste, qui peut paraître longue, ne doit pas alarmer : cela ne signifie pas en effet que ces dangers soient effectivement présents. Ce choix de méthode témoigne seulement de la responsabilité et d'une volonté d'anticipation de la part des opérateurs de la filière porcine, les connaissances et la situation épidémiologiques étant susceptibles d'évoluer.

D'un point de vue pratique, les dangers biologiques, physiques et chimiques retenus ont généralement des caractéristiques et des modes de contamination peu spécifiques, ce qui explique que les mesures de maîtrise les concernant soient elles-mêmes très génériques.

En simplifiant un peu la réalité pour la commodité didactique, les dangers biologiques peuvent être regroupés selon leur nature/origine et leur mode de contamination ; on peut ainsi distinguer :

• Les dangers bactériens

- de la sphère digestive, qui peuvent se retrouver dans l'environnement de l'animal via les déjections, mais également dans le sol, l'eau ou les aliments ; de nombreux germes sont concernés : *Clostridium perfringens*, *Clostridium botulinum*, *Listeria monocytogenes*, *Campylobacter thermotolerants*, *Yersinia enterocolitica* et *Y. pseudotuberculosis*, *Escherichia coli verotoxinogènes*, *Salmonella enteritica*
- essentiellement liés à un portage cutané, muqueux ou articulaire : *Staphylococcus aureus*
- à réservoir large, mais plutôt liés à des animaux malades : *Brucella suis*, *Mycobacterium* spp

• Les dangers parasitaires

- dont les œufs peuvent être présents dans l'environnement de l'élevage : *Cryptosporidium* spp
- dont les œufs peuvent être présents dans les muscles : *Trichinella* spp,
- dont les œufs peuvent être présents dans l'environnement et les muscles : *Toxoplasma gondii*, *Cysticercus cellulosae* (*Tenia solium*)

Les dangers bactériens ont la capacité à se multiplier, dès que les conditions du milieu sont favorables (température, eau, nutriments), contrairement aux dangers parasitaires.

II. Récapitulatif des types de dangers

Les **dangers physiques** sont liés à des introductions accidentelles de corps étrangers, lors de manipulations des animaux (aiguilles de traitement vétérinaire), ou par ingestion (matériaux usés). En cas d'ingestion, les particules peuvent exceptionnellement migrer dans les parties comestibles de l'animal (langue, muscles).

Les **dangers chimiques** peuvent être classés en deux catégories, selon qu'ils résultent d'une activité liée ou non à l'élevage.

• Activités liées à l'élevage :

- Les médicaments vétérinaires (antibiotiques, anti-inflammatoires, antiparasitaires, ...) soumis à délais d'attente, les pesticides destinés au traitement ou à la prévention contre des agents biologiques nuisibles (insecticides, rodenticides...), et les produits de nettoyage-désinfection. Le respect des conditions d'utilisation et de stockage de ces produits permet de limiter l'introduction de ce type de danger.
- Les mycotoxines sont produites par les moisissures, appartenant principalement aux genres *Aspergillus*, *Penicillium* et *Fusarium*. Ces moisissures peuvent se développer sur les grains des céréales et dans les fourrages pendant la culture au champ, la récolte et/ou le stockage. Le respect des bonnes pratiques d'hygiène définies pour les productions végétales destinées à l'alimentation animale permet de limiter l'apparition de ce type de danger.

• Activités extérieures à l'élevage :

- Les métaux lourds dont la présence, accidentelle ou chronique, dans l'environnement (eau, sol) est généralement liée à des activités industrielles (métallurgie, incinérateur...), sous forme d'éléments traces.
- Les dioxines et les polychlorobiphényles (PCB) qui ont généralement une origine industrielle (incinération...).
- Les radiocontaminants, d'origine naturelle, mais surtout industrielle (nucléaire), qui émettent des rayonnements ionisants responsables d'effets néfastes sur les organismes vivants.

Ces dangers chimiques d'origine externe à l'élevage ont été identifiés comme des « dangers à gestion particulière » (DGP) : éléments traces métalliques, dioxines et apparentés, radiocontaminants. Il existe peu de moyens de maîtrise de ces DGP, qui sont peu décelables. L'exploitant ne doit pas se substituer aux Pouvoirs Publics qui mettent déjà en œuvre des plans de contrôle et de surveillance de ces dangers ; toutefois, il a un devoir de vigilance vis à vis de ces dangers et, en cas de problème avéré, l'obligation d'appliquer les mesures de maîtrise définies par les Pouvoirs Publics. La mise en place des Informations sur la Chaîne Alimentaire (ICA), devrait permettre une gestion plus rapide et plus efficace de ces dangers en améliorant la communication entre l'éleveur, l'abatteur (ou l'exploitant de l'abattoir) et les services vétérinaires. Le contenu et les modalités des ICA ne sont pas encore totalement finalisés à la date de rédaction de ce Guide.

Le tableau suivant permet, pour l'ensemble des dangers retenus, d'identifier les postes de l'élevage pour lesquels des mesures de maîtrise sont proposées, sous la forme de BPH, dans les chapitres correspondants. Ces BPH sont reconnues comme pertinentes pour maîtriser l'Hygiène, même si leurs conséquences sur les dangers identifiés ne sont pas toujours directement mesurables.

II. Récapitulatif des types de dangers

Danger concerné	Protection Sanitaire	Conduite d'élevage						Alimentation			Hygiène		Gestion des effluents liquides et solides des élevages	Traçabilité des porcins	
		Logement et gestion des bandes	Gestion de la semence et de l'insémination	Soins aux truies et aux porcelets en maternité	Gestion du médicament	Gestion de la réception et de l'embarquement des porcins	Local ou lieu d'isolement des porcs	Gestion des cadavres, équarrissage	Distribution d'une eau de qualité adéquate	Fabrication d'aliments à la ferme	Stockage et distribution des aliments	Hygiène des intervenants et du petit matériel			Nettoyage-désinfection des bâtiments
Dangers Biologiques															
<i>Brucella suis</i>	X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<i>Campylobacter</i> thermotolérant	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<i>Clostridium botulinum</i>	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<i>Clostridium perfringens</i>	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<i>Cryptosporidium</i> spp	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<i>Cysticercus cellulosae</i> & <i>Tenia solium</i>	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<i>Escherichia coli</i> verotoxinogènes	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<i>Listeria monocytogenes</i>	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<i>Mycobacterium</i> spp	X	X		X		X	X				X	X	X	X	X
<i>Salmonella enterica</i>	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<i>Staphylococcus aureus</i>	X	X		X	X	X	X		X	X	X	X	X	X	X
<i>Toxoplasma gondii</i>	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
<i>Trichinella</i> spp	X							X		X	X				X
<i>Yersinia enterocolitica</i> & <i>Y. pseudotuberculosis</i>	X	X		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Dangers physiques		X			X				X						X
Dangers chimiques	X				X			X	X	X		X			X

III. Récapitulatif des références réglementaires utilisées

Fumiers et lisiers	x			x				
Traçabilité	x	x						
Médicament	x	x						
Nettoyage-désinfection	x							
Cadavres	x	x		x				
Semence	x		x					
Infirmierie	x		x					
Réception, embarquement porcs	x	x						
Eau	x		x			x	x	
Aliment	x	x		x		x		
Hygiène matériels et intervenants	x							
Logement, gestion des bandes	x	x	x	x				
Maternité	x		x					
Quarantaine	x							
Protection sanitaire	x			x	x	x		
	<p>Paquet hygiène : R.178/2002, 183/2005, 852/2004, 853-2004</p> <p>Registre d'élevage : Arrêté du 5 juin 2000</p> <p>Bien être : Directive 98/58/CE du 20 juillet 1998, Directive 2001/88/CE du 23 octobre 2001, Directive 2001/93/CE du 9 novembre 2001, Arrêté ministériel du 16/01/03</p> <p>IC : A 7/02/2005 D & A C DEPSE/SDEA n° 2001-7047</p> <p>Clôtures élevage plein air : C. DPEI/SDEPA/C2005-4073</p> <p>Trichine : R. (CE) No 2075/2005 5/12/05 A. 13/04/2007</p> <p>Forages, puits : A. 11/09/ 2003</p> <p>Normes de potabilité de l'eau destinée à la consommation humaine : D. n° 2001-1220 du 20/12/2001</p>							

III. Récapitulatif des références réglementaires utilisées

Fumiers et lisiers								
Traçabilité								
Médicament							x	x
Nettoyage-désinfection								
Cadavres								
Semence						x		
Infirmierie								
Réception, embarquement porcs		x	x	x	x			
Eau	x							
Aliment								
Hygiène matériels et intervenants								
Logement, gestion des bandes								
Maternité								
Quarantaine								
Protection sanitaire								
	<p>Traitement des eaux pour consommation humaine : C. 28/03/2000</p> <p>Aujeszyk : A. 6 juillet 1990 et A. 20 juin 1996</p> <p>Abattage des animaux de boucherie accidentés : AM du 9 juin 2000</p> <p>Protection des animaux pendant le transport : R. CE n°1/2005 (22/12/2004)</p> <p>Aiguilles cassées : Note d'information de la DGAL du 27/10/1998</p> <p>Semence : Articles R653-88 à R653-91 du code rural A. du 31/07/2007</p> <p>Plans d'élimination des déchets ménagers et assimilés : D. n°96-1008 du 18/11/96</p> <p>Élimination des déchets d'activité de soins à risques infectieux : D. n° 97/1048 du 6/11/1997</p>							

III. Récapitulatif des références réglementaires utilisées

Fumiers et lisiers								
Traçabilité				x				
Médicament	x	x			x			
Nettoyage-désinfection								
Cadavres	x		x					
Semence								
Infirmierie								
Réception, embarquement porcs								
Eau								
Aliment						x	x	
Hygiène matériels et intervenants								
Logement, gestion des bandes								
Maternité								
Quarantaine							x	
Protection sanitaire							x	
	Entreposage des déchets d'activité de soins à risques infectieux et assimilés et des pièces anatomiques et contrôle des filières de leur élimination : Arrêté du 7/09/1999		Annexe du décret n° 2007-1467 du 12 octobre 2007	Gestion des cadavres : Code rural, art R226-T3 L226-6	Identification du cheptel porcin : Arrêté du 24 novembre 2005 et son annexe	Transport par route, au négoce et au courtage de déchets : D. n° 98-679 du 30 juillet 1998	Utilisation d'additifs : R 1831-2003	Zoonoses : D 2003/99 et R 2160/2003

III. Récapitulatif des références réglementaires utilisées

Fumiers et lisiers		x	x
Traçabilité			
Médicament			
Nettoyage-désinfection			
Cadavres			
Semence			
Infirmierie			
Réception, embarquement porcs			
Eau			
Aliment	x		
Hygiène matériels et intervenants			
Logement, gestion des bandes			
Maternité			
Quarantaine			
Protection sanitaire			
	Substances indésirables : D 2002/32	Compostage : C 17/01/2002	Epannage : A 22 nov 1993 D n° 96-540 du 12 juin 1996 A 6 mars 2001 (zv) A 21 août 2001 (zv) A 1 ^{er} août 2005 (zv) D n° 93-1038 27 août 1993 (zv) A 7 mars 2002 (pmpoa)

III. Récapitulatif des références réglementaires utilisées

Références réglementaires

- Règlements 178/2002, 183/2005, 852/2004 et 853-2004 du Paquet Hygiène
- Arrêté du 5 juin 2000 relatif au registre d'élevage.
- Directives bien être : directive 98/58/CE du 20 juillet 1998, directive 2001/88/CE du 23 octobre 2001, directive 2001/93/CE du 9 novembre 2001.
- Arrêté du 16 janvier 2003 établissant les normes minimales relatives à la protection des porcs
- Arrêté du 7 février 2005 fixant les règles techniques auxquelles doivent satisfaire les élevages de porcs soumis à autorisation.
- Circulaire DPEI/SDEPA/C2005-4073, fixant les modalités d'accompagnement financier de la protection des élevages de porcs en plein air vis à vis du risque sanitaire représenté par la faune sauvage : annexe 3 et 4.
- Règlement (CE) N° 2075/2005 5/12/05 fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de *Trichinella* dans les viandes.
- Arrêté du 13 avril 2007 relatif à des mesures de gestion des cas de trichinellose chez les porcins.
- Arrêté du 11 septembre 2003 fixant les prescriptions générales applicables aux sondage, forage, création de puits ou d'ouvrage souterrain soumis à déclaration.
- Décret n° 2001-1220 du 20/12/2001, relatif aux normes de potabilité de l'eau destinée à la consommation humaine.
- Arrêté du 6 juillet 1990 relatif à l'organisation de la lutte contre la maladie d'Aujeszky sur l'ensemble du territoire national.
- Arrêté du 20 juin 1996 modifié relatif aux conditions sanitaires exigées à l'égard de la maladie d'Aujeszky pour la circulation des porcs d'élevage.
- Circulaire du 28 mars 2000 relative aux produits de procédés de traitement des eaux destinées à la consommation humaine.
- AM du 9 juin 2000 relatif à l'abattage des animaux de boucherie accidentés.
- Règlement CE n°1/2005 du 22 décembre 2004 relatif à la protection des animaux pendant le transport.
- Note d'information de la DGAL du 27/10/1998 relatif à la recherche d'aiguilles cassées dans les carcasses de porcs.
- Articles R653-88 à R653-91 du code rural, relatifs à la production de semence.
- Arrêté du 31 juillet 2007 relatif à la pratique de l'insémination dans le cadre de la monte publique dans l'espèce porcine.
- Décret n°96-1008 du 18/11/96 relatif aux plans d'élimination des déchets ménagers et assimilés.
- Décret n° 97/1048 du 6 novembre 1997 relatif à l'élimination des déchets d'activité de soins à risques infectieux.
- Arrêté du 7 septembre 1999 relatif aux modalités d'entreposage des déchets d'activité de soins à risques infectieux et au contrôle des filières de leur élimination.
- Décret n° 98-679 du 30 juillet 1998 relatif au transport par route, au négoce et au courtage de déchets.
- Annexe au décret n°2007-1467 du 12/10/07 relatif au livre V de la partie réglementaire du code de l'environnement et modifiant certaines autres dispositions de ce code.
- Code rural, article R226-13 et article L226-6, relatif à la gestion des cadavres.
- Arrêté du 24 novembre 2005 relatif à l'identification du cheptel porcin et son annexe.
- Règlement 1831/2003 du 22 septembre 2003 relatif aux additifs destinés à l'alimentation des animaux.
- Règlement 2160/2003 du 17 novembre 2003 sur le contrôle des salmonelles et d'autres agents zoonotiques spécifiques présents dans la chaîne alimentaire.
- Directive 2003/99 du 17 novembre 2003 sur la surveillance des agents zoonotiques.
- Recommandation 2006/576 du 17 août 2006 concernant la présence de déoxynivalénol, de zéaralénone, d'ochratoxine A, des toxines T-2 et HT-2 et de fumonisines dans les produits destinés à l'alimentation animale.
- Directive 2002/32 du 7 mai 2002 sur les substances indésirables dans les aliments pour animaux.

III. Récapitulatif des références réglementaires utilisées

- Arrêté du 22 novembre 1993 relatif au Code des bonnes pratiques agricoles.
- Circulaire du 17 janvier 2002 relative au compostage en établissement d'élevage.
- Décret n° 96-540 du 12 juin 1996 relatif au déversement et à l'épandage des effluents d'exploitations agricoles.
- Arrêté du 6 mars 2001 relatif aux programmes d'action à mettre en œuvre dans les zones vulnérables afin de réduire la pollution des eaux par les nitrates d'origine agricole.
- Arrêté du 21 août 2001 modifiant l'arrêté du 6 mars 2001 relatif aux programmes d'action à mettre en œuvre dans les zones vulnérables afin de réduire la pollution des eaux par les nitrates d'origine agricole.
- Arrêté du 1^{er} août 2005 établissant les prescriptions minimales à mettre en œuvre en zone vulnérable et modifiant l'arrêté du 6 mars 2001 relatif aux programmes d'action à mettre en œuvre dans les zones vulnérables afin de réduire la pollution des eaux par les nitrates d'origine agricole.
- Décret n° 93-1038 du 27 août 1993 relatif à la protection des eaux contre la pollution par les nitrates d'origine agricole.
- Décret n° 2001-34 du 10 janvier 2001 relatif aux programmes d'action à mettre en œuvre en vue de la protection des eaux contre la pollution par les nitrates d'origine agricole.
- Circulaire DEPSE/SDEA n° 2001-7047 du 20 décembre 2001 relative à la capacité de stockage des effluents d'élevage et à l'application de la réglementation des installations classées relatives aux élevages.
- Arrêté du 7 février 2005 fixant les règles techniques auxquelles doivent satisfaire les élevages de bovins, de volailles et/ou de gibier à plumes et de porcs soumis à déclaration au titre du livre V du code de l'environnement.
- Arrêté du 7 mars 2002 relatif au projet d'amélioration des pratiques agronomiques.