

Arrêté du 16 octobre 2018 relatif aux mesures de biosécurité applicables dans les exploitations détenant des suidés dans le cadre de la prévention de la peste porcine africaine et des autres dangers sanitaires réglementés

Modification par :

***1* Arrêté du 26 février 2019 (JORF du 27/02/2019)**

Publics concernés : détenteurs de suidés (porcs domestiques et sangliers), vétérinaires, professionnels de la filière porcine.

Objet : prévention de la peste porcine africaine et des autres dangers sanitaires réglementés au titre de l'arrêté ministériel du 29 juillet 2013 relatif à la définition des dangers sanitaires de première et deuxième catégorie pour les espèces animales.

Entrée en vigueur : le texte entre en vigueur le lendemain de sa publication.

Notice : afin d'empêcher l'introduction des dangers sanitaires de 1^{re} et 2^e catégorie dans les exploitations détenant des suidés et de limiter le risque de diffusion à l'intérieur des exploitations et le risque de propagation vers d'autres exploitations, l'arrêté précise les mesures de biosécurité applicables en matière de protection physique ainsi que les conditions de fonctionnement des exploitations.

Références : l'arrêté peut être consulté sur le site Légifrance (<http://www.legifrance.gouv.fr>).

Le ministre de l'agriculture et 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 ses articles 7 et 8 ;

Vu le règlement CE) n° 1069/2009 du Parlement européen et du Conseil du 21 octobre 2009 établissant des règles sanitaires applicables aux sous-produits animaux et produits dérivés non destinés à la consommation humaine et abrogeant le règlement (CE) n° 1774/2002 (règlement relatif aux sous-produits animaux) ;

Vu la directive 64/432/CEE du Conseil du 26 juin 1964 relative à des problèmes de police sanitaire en matière d'échanges intracommunautaires d'animaux des espèces bovine et porcine ;

Vu la directive 2001/89/CE du Conseil du 23 octobre 2001 relative à des mesures communautaires de lutte contre la peste porcine classique ;

Vu la directive 2002/60/CE du Conseil du 27 juin 2002 établissant des dispositions spécifiques pour la lutte contre la peste porcine africaine et modifiant la directive 92/119/CEE, en ce qui concerne la maladie de Teschen et la peste porcine africaine ;

Vu le code rural et de la pêche maritime, notamment ses articles L. 201-4, L. 201-8 et L. 221-1 ;

Vu le code de l'environnement, notamment ses articles L. 424-3, R. 413-24 et R. 511-9 ;

Vu le décret n° 2012-845 du 30 juin 2012 relatif aux dispositions générales organisant la prévention, la surveillance et la lutte contre les dangers sanitaires de première et deuxième catégorie ;

Vu l'arrêté du 5 juin 2000 relatif au registre d'élevage ;

Vu l'arrêté du 30 mars 2001 fixant les modalités de l'estimation des animaux abattus et des denrées et produits détruits sur ordre de l'administration ;

Vu l'arrêté du 27 août 2002 fixant les mesures financières relatives à la lutte contre la brucellose des suidés domestiques et sauvages en élevage

Vu l'arrêté du 23 juin 2003 fixant les mesures de lutte contre la peste porcine classique ;

Vu l'arrêté du 11 septembre 2003 fixant les mesures de lutte contre la peste porcine africaine ;

Vu l'arrêté du 17 mars 2004 fixant diverses mesures financières relatives à la lutte contre les pestes porcines ;

Vu l'arrêté du 24 octobre 2005 pris pour l'application de l'article L. 221-1 du code rural ;

Vu l'arrêté du 14 novembre 2005 fixant les mesures de police sanitaire relatives à la brucellose des suidés en élevage ;

Vu l'arrêté du 24 novembre 2005 relatif à l'identification du cheptel porcin ;

Vu l'arrêté du 22 mai 2006 fixant des mesures techniques et administratives relatives à la lutte contre la fièvre aphteuse ;

Vu l'arrêté du 22 mai 2006 fixant des mesures financières relatives à la lutte contre la fièvre aphteuse ;

Vu l'arrêté du 28 janvier 2009 fixant les mesures techniques et administratives relatives à la prophylaxie collective et à la police sanitaire de la maladie d'Aujeszky dans les départements reconnus « indemnes de maladie d'Aujeszky » ;

Vu l'arrêté du 20 août 2009 fixant diverses mesures financières relatives à la lutte contre la maladie d'Aujeszky

Vu l'arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;

Vu l'arrêté du 29 juillet 2013 relatif à la définition des dangers sanitaires de première et deuxième catégorie pour les espèces animales ;

Vu l'avis du Conseil national d'orientation de la politique sanitaire animale et végétale en date du 10 octobre 2018,

Arrête :

Article 1

Définitions.

Aux fins du présent arrêté, on entend par :

- a) « Danger sanitaire réglementé » : Tout danger affectant l'espèce porcine mentionné aux annexes I et II de l'arrêté ministériel du 29 juillet 2013 susvisé ;
- b) « suidés » : animal de la famille des suidés et du genre *Sus*, de l'espèce *Sus scrofa* et qui comprend notamment le sanglier *Sus scrofa* et le porc domestique *Sus scrofa domesticus* ainsi que leurs croisements ;
- c) « Détenteur » : toute personne, physique ou morale qui a la propriété d'un ou plusieurs suidés ou qui est chargée de pourvoir, à titre permanent ou temporaire, à l'entretien de suidés, à des fins commerciales ou non ;
- d) « Exploitation » : tout établissement, toute construction ou, dans le cas d'un élevage en plein air, tout lieu dans lequel des animaux sont détenus, élevés ou manipulés. Toutefois, cette définition n'inclut pas au titre du présent arrêté les abattoirs, les moyens de transport, les postes d'inspection frontaliers agréés pour les animaux vivants et les laboratoires autorisés par l'autorité compétente à détenir un agent pathogène lié à un danger sanitaire réglementé ;
- e) « Exploitation non commerciale » : exploitation où des suidés sont détenus par leurs détenteurs soit pour leur consommation personnelle ou pour leur propre usage, soit comme animaux d'agrément ou de compagnie ; les suidés détenus ne peuvent sortir qu'à destination directe de l'abattoir ;
- f) « Zone publique » : espace de l'exploitation délimité à l'extérieur du site d'exploitation comprenant les locaux d'habitation et, le cas échéant, une zone d'accueil pour les visiteurs ;
- g) « Zone professionnelle » : espace de l'exploitation délimité à l'extérieur de la zone d'élevage, réservé à la circulation des personnes et véhicules habilités et au stockage ou transit des produits entrants et sortants tels qu'aliments pour suidés, litières, fumier et lisier ;
- h) « Zone d'élevage » : espace du site de l'exploitation constitué par l'ensemble des bâtiments d'élevage, parcs ou enclos ;
- i) « Site d'exploitation » : espace de l'exploitation constitué par la zone d'élevage et la zone professionnelle ;
- j) « Bande unique » : un lot d'animaux de même espèce introduit au cours d'une même période dans une même zone d'élevage après un vide sanitaire de cette unité et dont la sortie est suivie par un vide sanitaire de cette unité ;
- k) « Vide sanitaire » : période d'absence d'animaux à la suite des opérations de nettoyage et de désinfection d'un bâtiment, parc ou enclos ou partie, suffisamment longue pour favoriser une décontamination effective des lieux, devant permettre un assèchement des locaux et du matériel ;
- l) « Biosécurité » : l'ensemble des mesures de gestion et des mesures matérielles destinées à réduire le risque d'introduction, de développement et de propagation de la peste porcine africaine et des autres dangers sanitaires réglementés au niveau des exploitations mais aussi de toute population animale, établissement, moyen de transport ou objet susceptible de constituer un relais de diffusion ;
- m) « Sous-produits animaux » : les cadavres entiers ou parties d'animaux, les produits d'origine animale ou d'autres produits obtenus à partir d'animaux qui ne sont pas destinés à la consommation humaine, y compris les ovocytes, les embryons et le sperme ;
- n) « déchets de cuisine et de table », tous les déchets d'aliments y compris les huiles de cuisson usagées provenant de la restauration et des cuisines, y compris les cuisines centrales et les cuisines des ménages.

Article 2

Champ d'application.

Le présent arrêté s'applique à tout détenteur de suidés.

Toutefois, seules les dispositions définies au 1er alinéa de l'article 5 sont applicables pour les détenteurs de suidés de compagnie tels que définis à l'article L. 214-6 du code rural et de la pêche maritime et partageant le même milieu de vie que son propriétaire.

Les détenteurs des exploitations non commerciales peuvent déroger aux mesures de biosécurité mentionnées à l'article 3, au point I de l'article 4 et aux 2e et 3e alinéas du point II de l'article 7. Les suidés détenus dans les exploitations non commerciales sont strictement séparés de tout suidé détenu sur une exploitation commerciale.

Les responsables des parcs zoologiques à caractère fixe et permanent autorisés au titre des articles L. 413-3 ou L. 512-1 du code de l'environnement et les fermes pédagogiques adaptent les mesures définies aux articles 3 à 6 aux particularités des espèces qu'ils hébergent et au fonctionnement de leur exploitation. Ces adaptations doivent prévenir les risques d'introduction et de diffusion de la peste

porcine africaine et des autres dangers sanitaires réglementés affectant les suidés. Le plan de biosécurité est consultable lors de tout contrôle et mis à jour à chaque modification des pratiques de biosécurité en routine ou lorsqu'une modification du risque vis-à-vis d'un danger sanitaire l'exige.

Article 3

Plan de biosécurité et formation.

I. - A partir d'une analyse de risque, tout détenteur définit un plan de biosécurité pour l'ensemble de son exploitation détaillant l'organisation des bâtiments, parcs ou enclos où sont élevés et où circulent les suidés. Le plan est consultable sur support papier ou électronique lors de tout contrôle. Le détenteur le met à jour à chaque modification de ses pratiques de biosécurité ou lorsqu'une modification du risque relatif à un danger sanitaire l'exige.

Le plan de biosécurité porte a minima sur les points définis en annexe du présent arrêté. Les procédures décrites par le plan peuvent renvoyer aux éléments de chartes ou de cahiers des charges professionnels, basés sur des guides de bonnes pratiques d'hygiène validés.

Les plans de biosécurité définis en application volontaire de cahiers des charges professionnels peuvent être reconnus comme plan de biosécurité au sens du présent arrêté.

La validation des guides de bonnes pratiques d'hygiène implique une évaluation par l'Agence nationale de sécurité sanitaire de l'alimentation, de l'environnement et du travail et la publication sur le site du Bulletin officiel du ministère en charge de l'agriculture. La liste des documents techniques considérés comme validés de façon provisoire pour une durée maximale de cinq ans est publiée sur le site du Bulletin officiel du ministère en charge de l'agriculture.

II. - Le plan de biosécurité est appliqué sur l'ensemble de l'exploitation où sont élevés et où circulent les suidés. Le détenteur désigne un référent en charge de la biosécurité sur son exploitation ; celui-ci suit une formation relative à la gestion du plan de biosécurité en exploitation et aux bonnes pratiques d'hygiène. Les informations devant figurer dans l'attestation de formation sont précisées par instruction du ministre en charge de l'agriculture. A l'issue de cette formation, le référent assure la formation des personnels permanents en interne de l'exploitation et sensibilise le personnel temporaire aux consignes de biosécurité. L'attestation de formation du référent et les dates de formation et de sensibilisation des personnels permanents ou temporaires sont jointes au plan de biosécurité.

Article 4

Gestion des flux de véhicules, matériels, personnes et animaux.

I. - Locaux et plan de circulation.

Le site d'exploitation est équipé d'un quai d'embarquement ou d'une zone dédiée permettant l'embarquement ou le déchargement pour les exploitations en plein air et d'une aire de stockage des animaux de telle façon que le conducteur n'ait pas accès à la zone d'élevage y compris aux couloirs internes aux bâtiments. Par dérogation et pour les exploitations qui devront s'équiper en conséquence, les conditions d'accès du conducteur d'un véhicule de livraison ou de collecte de suidés fixées par le point III suivant s'appliquent.

Le détenteur définit un plan de circulation qui matérialise, d'une part, une zone publique et, d'autre part, le site d'exploitation. Ce plan fait l'objet d'une signalisation extérieure au sein de l'exploitation qui indique notamment la raison sociale de l'exploitation, l'accès aux quais d'embarquement et de livraison des animaux, le point de livraison d'aliment ou de matières premières, le point de livraison du matériel, le local de quarantaine, la fosse ou la station à lisier, le sas sanitaire et l'aire d'équarrissage.

1 La zone professionnelle est délimitée. Lorsque l'exploitation est située en zone réglementée vis-à-vis d'un danger sanitaire réglementé, la délimitation de la zone professionnelle doit être conçue de façon à renforcer la maîtrise des flux de personnes et de véhicules ainsi qu'à empêcher l'intrusion de suidés sauvages à l'intérieur du site d'exploitation. 1

Un plan de gestion des flux définit la séparation dans le temps ou dans l'espace d'un circuit entrant et d'un circuit sortant des animaux, du matériel, des intrants, des produits et des sous-produits animaux.

II. - Véhicules, matériel, produits et semences.

Seuls pénètrent sur le site d'exploitation les véhicules indispensables au fonctionnement de l'exploitation. Le détenteur s'assure que les véhicules, lorsqu'ils viennent pour charger des animaux, ont été nettoyés et désinfectés préalablement au premier chargement. Il réalise lui-même ou fait réaliser par l'un de ses salariés formés, un contrôle visuel ou documentaire attestant de la réalisation d'un contrôle visuel favorable par le transporteur. Lorsque le contrôle visuel met en évidence des souillures sur tout ou partie du véhicule, le détenteur refuse que celui-ci pénètre sur son site d'exploitation.

Le matériel, les produits et les semences sont livrés dans la zone professionnelle de l'exploitation ou dans la partie externe du sas sanitaire, défini au point III du présent article.

Le matériel utilisé dans une zone d'élevage détenant des suidés ne doit pas être partagé avec d'autres exploitations. Par dérogation, en cas d'introduction dans la zone d'élevage de matériel extérieur commun à plusieurs sites d'exploitation, celui-ci est nettoyé et désinfecté avant sa sortie de l'exploitation initiale et à l'arrivée sur l'exploitation destinataire, ou lorsque son nettoyage et sa désinfection ne sont pas possibles, recouvert d'une housse de protection à usage unique avant son utilisation.

III. - Personnes.

Seules les personnes autorisées pénètrent dans la zone d'élevage en passant par un sas sanitaire. Ces visites doivent être limitées au strict minimum.

Le sas sanitaire doit permettre une séparation stricte entre la zone professionnelle et la zone d'élevage et un changement de tenue, de chaussures et un lavage obligatoire des mains au moment de la transition entre les deux zones pour toute personne pénétrant sur la zone d'élevage. Le détenteur doit disposer pour lui-même ou pour les intervenants extérieurs de tenues propres et spécifiques à la zone

d'élevage (combinaison, chaussures ou bottes) et d'un système de lavage des mains (eau, savon et essuie-mains en tissu propre ou papier à usage unique).

Dans le cas des exploitations réalisant uniquement l'engraissement des suidés en bande unique, le chauffeur peut pénétrer directement dans les couloirs d'un bâtiment d'élevage sous réserve que les couloirs et salles soient nettoyés et désinfectés après chaque chargement ou déchargement des suidés et qu'il ne pénètre en aucun cas dans les salles d'élevage occupées par des suidés.

Le détenteur enregistre les intervenants extérieurs accédant à la zone d'élevage sur le registre d'élevage défini par l'arrêté du 5 juin 2000 susvisé ou sur un cahier d'émargement qui est annexé au registre d'élevage. Les intervenants extérieurs doivent être informés des mesures de biosécurité appliquées sur le site d'exploitation. Le détenteur affiche dans le sas la procédure à suivre pour pénétrer dans la zone d'élevage. Le détenteur s'assure que les personnes accédant à la zone d'élevage n'ont pas été en contact direct ou indirect au cours des deux derniers jours (deux nuitées) avec des suidés domestiques ou sauvages dans des zones réglementées vis-à-vis des pestes porcines ou de la fièvre aphteuse. Il est possible de déroger à cette disposition pour les intervenants en élevage, dès lors que ceux-ci s'engagent à respecter et respectent les mesures de biosécurité dans les conditions définies par instruction du ministre en charge de l'agriculture.

IV. - Animaux domestiques et sauvages.

Aucun animal de compagnie ou d'élevage, autre que les suidés concernés, ne pénètre à l'intérieur de la zone d'élevage, excepté les chiens de travail à l'intérieur des parcs ou enclos d'élevage plein air.

Toute exploitation doit disposer d'un système de protection permettant d'éviter tout contact direct entre les suidés domestiques détenus dans l'exploitation - quel que soit leur âge et leur sexe - et les suidés sauvages, tel que défini par instruction de ministre chargé de l'agriculture ou par les guides de bonnes pratiques d'hygiène mentionnés au I. de l'article 3 du présent arrêté.

Dans les exploitations détenant des porcs reproducteurs, le site d'exploitation dispose d'un local ou enclos de quarantaine pour recevoir les futurs reproducteurs, permettant une séparation stricte avec les autres suidés détenus sur le site d'exploitation, pendant la période d'isolement. Des mesures spécifiques de biosécurité et notamment de changement de tenue et chaussures sont prises avant entrée dans le local de quarantaine.

Article 5

Alimentation et litière.

Il est interdit de nourrir des suidés avec des déchets de cuisine et de table.

Les aliments et toutes les matières premières destinées à être incorporés dans l'alimentation des suidés sont stockés dans des silos ou dans des récipients dont le contenu est inaccessible aux suidés sauvages.

La litière neuve ou la paille sont protégées et entreposées à l'abri de l'humidité et sans contact possible avec des suidés domestiques autres que ceux détenus sur l'exploitation, ou de suidés sauvages.

Article 6

Nettoyage-désinfection, vide sanitaire et lutte contre les nuisibles.

I. - Nettoyage-désinfection, vide sanitaire.

Les abords des bâtiments, parcs et enclos sont dégagés de tout objet inutile et maintenus en état de propreté satisfaisant et comportent une aire d'accès bétonnée ou stabilisée.

Les bâtiments d'élevage, leurs salles, les quarantaines, les parcs ou enclos qui sont totalement inoccupés font l'objet d'un nettoyage et d'une désinfection après le départ des derniers animaux. Cette disposition ne concerne pas les parcours en plein air hormis les cabanes ou abris, pour lesquels un vide sanitaire doit être pratiqué tel que défini dans les guides de bonnes pratiques d'hygiène mentionnés à l'article 3 du présent arrêté. Les suidés ne sont réintroduits dans un bâtiment, une salle, un parc ou un enclos vide qu'après des opérations de nettoyage et de désinfection.

Le quai et l'aire de stockage doivent être nettoyés et désinfectés après chaque mouvement d'animaux (départ ou arrivée) ou au moins une fois par mois dans le cas où aucune personne n'y pénètre par la zone d'élevage et en tenue de la zone d'élevage. Le détenteur définit un plan de nettoyage et de désinfection et de vides sanitaires pour l'ensemble de son exploitation ; il peut s'appuyer sur les guides de bonnes pratiques d'hygiène validés les plus proches de son activité de production.

Dans les exploitations ayant un parcours en plein air, la zone dédiée au chargement ou déchargement des suidés doit être chaulée après chaque départ.

II. - Lutte contre les nuisibles.

Toutes les mesures sont prises pour limiter l'accès et la présence de nuisibles dans la zone d'élevage, notamment l'entretien des abords de la zone d'élevage. Le détenteur justifie d'un contrat ou d'une procédure de dératisation pour l'ensemble de l'exploitation qui précise les lieux de dépôt des appâts ainsi que la fréquence des vérifications.

Il conserve pendant cinq ans les enregistrements de ces interventions.

Article 7

Gestion des cadavres.

I. - Le détenteur réalise une surveillance quotidienne dans tous les bâtiments ou parcs plein-air afin de vérifier l'état de santé des suidés et

d'évacuer les éventuels cadavres.

II. - Les cadavres sont collectés et conservés dans un équipement permettant leur séparation stricte sans lien direct ou indirect avec les suidés détenus sur le site d'exploitation et avec les sangliers sauvages. Les cadavres de petite taille sont transférés dans un récipient fermé et étanche, destiné à ce seul usage en vue de leur enlèvement par l'équarrisseur. Le bac est fermé, ne contient que des cadavres ou sous-produits issus de l'exploitation et est séparé des animaux vivants, de leurs aliments et litières. Les cadavres de plus grande taille sont conservés, protégés par un système de type cloche avant leur enlèvement, sur aire bétonnée ou stabilisée désinfectable.

Une aire bétonnée ou stabilisée est accessible au véhicule d'équarrissage. Elle est installée en limite du site d'exploitation dans la zone publique, pour la dépose de ce bac avant enlèvement par l'équarrisseur. Cette aire est aménagée de telle sorte que le camion d'équarrissage n'entre pas à l'intérieur du site d'exploitation. L'accès à la zone d'équarrissage se fait avec des bottes ou surbottes dédiées. Le détenteur met à disposition une paire de surbottes pour le chauffeur du véhicule d'équarrissage, dans le cas où celui-ci est amené à pénétrer sur la zone d'équarrissage. Après avoir accédé à la zone d'équarrissage, le détenteur ou ses salariés enlève ses surbottes ou nettoie et désinfecte ses bottes et le matériel utilisé, et se lave les mains.

La zone d'équarrissage est nettoyée et désinfectée en cas de souillures et au minimum une fois par semaine et en tant que de besoin à chaque passage de l'équarrisseur.

Article 8

Sanctions.

En cas de manquement constaté aux dispositions des articles 2 à 7, le Préfet *1 met en demeure l'exploitant de se mettre en conformité dans un délai qu'il détermine. 1*

1 Le préfet prend les mesures suivantes, de manière proportionnée au risque représenté par les non-conformités constatées notamment lorsque l'exploitation est située en zone réglementée vis-à-vis d'un danger sanitaire réglementé:1

- l'interdiction de toute introduction ou de toute sortie de suidés du site d'exploitation ;

- le confinement des suidés *1 supprimé 1* ;

1 - l'abattage; 1

1 – l'interdiction de repeuplement tant que les non conformités constatées ne sont pas corrigées ; 1

- toute autre mesure technique appropriée.

1 supprimé 1

Article 9

Dispositions finales.

Le présent arrêté entre en vigueur le lendemain de sa publication. Toutefois, les dispositions suivantes sont applicables avec un délai défini ci-après, sans préjudice des mesures complémentaires de police sanitaire qui seraient prises suite à la découverte d'un foyer :

- à compter du 1er janvier 2020 pour les dispositions relatives à l'article 3 (plan de biosécurité et formation), au 1er alinéa du I. de l'article 4 (locaux et plan de circulation et quai d'embarquement), 2e aliéna du II. de l'article 7 (gestion des cadavres *1 supprimé 1* et zone d'enlèvement)

- à compter du 1er janvier 2021 pour les dispositions relatives au 2e aliéna du IV de l'article 4 (système de protection des élevages par rapport aux sangliers sauvages en dehors d'une zone réglementée vis-à-vis de la peste porcine africaine ou de la peste porcine classique).

1 Lorsque l'exploitation est située dans une zone réglementée vis-à-vis d'un danger sanitaire réglementé, la mise en place des dispositions prévues aux articles 2 à 7 est immédiate. 1

Article 10

Le directeur général de l'alimentation et les préfets sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait le 16 octobre 2018.

Pour le ministre et par délégation :
Le directeur général de l'alimentation,
P. Dehaumont

ANNEXE I

« CONTENU MINIMAL DU PLAN DE BIOSÉCURITÉ »

Chaque détenteur est responsable de la mise en application du plan de biosécurité qu'il a défini et qui contient a minima les éléments ci-dessous :

1. Le plan de circulation incluant la délimitation des 3 zones : publique, professionnelle et d'élevage et des aires de stationnement et les sens de circulation.
2. La liste tenue à jour des fournisseurs réguliers de l'exploitation : aliment, reproducteurs, porcelets, semence, matériel...avec leur fréquence de livraison
3. La liste tenue à jour des personnes travaillant dans l'exploitation et des intervenants réguliers en précisant leurs fonctions.
4. Le nom des vétérinaires (ou cabinets vétérinaires traitants et sanitaires)
5. Le plan de gestion des flux (circuits entrants et sortants des animaux, des personnes, du matériel, des intrants, des cadavres, des produits et des sous-produits animaux).
6. Le plan de nettoyage-désinfection pour les différents secteurs de la zone d'élevage comprenant les protocoles, les produits désinfectants ainsi que les fréquences de nettoyage et de désinfection.
7. Le plan de gestion des sous-produits animaux.
8. Le plan de lutte contre les nuisibles
9. Le plan de protection vis-à-vis des sangliers pour les exploitations avec passage extérieur entre les bâtiments, ou en bâtiment semi ouvert ou plein-air
10. Le nom du référent en charge de la biosécurité et les attestations de formation à la biosécurité aux bonnes pratiques d'hygiène (attestations de suivi). Délai application
11. Le plan de biosécurité signé par l'ensemble des personnels permanents et temporaires
12. Le cahier d'émargement avec l'ensemble des intervenants extérieurs indiquant date et objet de l'intervention.
13. La traçabilité des flux d'animaux à l'intérieur de l'exploitation (déclarations de mise en place, enregistrements de l'origine et de la destination).
14. Les mesures spécifiques de biosécurité prises par le personnel chargé de la manipulation des cadavres au sein de l'exploitation

Les documents sont conservés pendant cinq ans.