



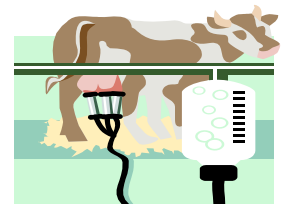
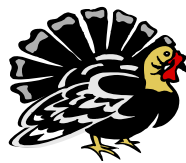
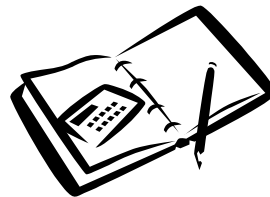
Fiche technique Agriculteur
PAQUET HYGIENE
PRODUCTIONS PRIMAIRES ANIMALES *Février 2011*

Tous les éleveurs sont concernés



Points à respecter :

1. Tenue du registre d'élevage
2. Stockage
3. Information sur la chaîne alimentaire dans le secteur de la volaille
4. Prophylaxie et police sanitaire
5. Bonnes pratiques d'hygiène dans le secteur laitier et l'abattage
6. Le marquage des oeufs



1 - Registre d'élevage

Traitement médicamenteux :



- ⇒ Exiger et conserver les ordonnances
- ⇒ Les bons de livraison ou factures pour les médicaments sans ordonnances
- ⇒ Enregistrer les traitements aux animaux
- ⇒ Respecter les temps d'attente



Aliments pour animaux :

- ⇒ Conserver les bons de livraison, factures ou étiquettes des aliments



- ⇒ Enregistrer la distribution des aliments complémentés en anticoccidiens ou antihistomonostatiques ou « autres additifs techniques »
- ⇒ Ne pas utiliser d'aliments supplémentés en antibiotiques comme additif
- ⇒ Respecter les temps d'attente définis sur l'étiquette



Conseil utile : un modèle de document d'enregistrement papier existe. Renseignez-vous auprès de votre technicien

Visite sanitaire obligatoire des élevages bovins :

- ⇒ Conserver le compte-rendu de la visite lorsqu'elle a eu lieu



Conseil utile : si vous n'avez pas conservé ce compte-rendu, demandez un double à votre vétérinaire ou à la DDSV

2 - Stockage : Pour les élevages ovins

Armoire à médicaments, stockage,... séparé de l'alimentation (cf. p.3)

3 - Information sur la chaîne alimentaire dans le secteur de la volaille

- ⇒ La fiche ICA (Information sur la Chaîne Alimentaire) remplace la fiche sanitaire d'élevage
- ⇒ Remplir et envoyer à l'abattoir la fiche ICA 24 à 48h avant abattage
- ⇒ Dans le cas d'un abattoir non agréé à la ferme, il faut que l'éleveur possède un « certificat de capacité » (délivré après formation IAM-IPM et retrait de carcasse)



4 -Prophylaxie et police sanitaire



- ⇒ Réaliser les tests de dépistage pour brucellose et tuberculose* (*pour bovins)
- ⇒ Respect des mesures sanitaires conformément à l'arrêté préfectoral de mise sous surveillance ou

portant déclaration d'infection d'une zoonose réputée contagieuse.

- ⇒ **Obligation de prélèvement salmonelles sur toutes exploitations possédant plus de 250 volailles en instantanée (poulets, dindes et poules pondeuses) : résultats à conserver dans votre registre d'élevage**

5 - Bonnes pratiques d'hygiène

Abattage :

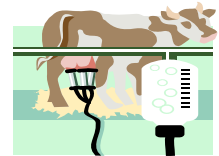


- ⇒ **Interdiction d'abattage clandestin à la ferme**



Secteur laitier :

- ⇒ **Conserver l'attestation de contrôle de la machine à traire (contrôle tous les 18 mois minimum)**
- ⇒ **Protection des locaux de stockage du lait contre les nuisibles.**

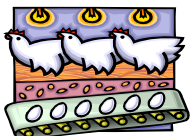


6 - L'identification et marquage des oeufs

Tous les exploitants producteurs d'œufs sont concernés sauf ceux dont la production est vendue directement à la ferme

Il faut respecter :

- ⇒ **L'étiquetage**
- ⇒ **L'exactitude du code distinctif de l'élevage**
- ⇒ **L'enregistrement du producteur et l'apposition sur les œufs de son numéro distinctif (si vente directe au consommateur)**
- ⇒ **Si vente directe sur un marché local, vérification que les œufs proviennent exclusivement de l'élevage du producteur.**



CONTACTS : CA11 : D ALGANS (d.algans@aude.chambagri.fr) et E KLEIN (e.klein@aude.chambagri.fr)

