

Protocole de biosécurité

Grippe aviaire et peste porcine africaine

Phase 1 Standard: pas de menace

Biosécurité de base :

- Le chauffeur n'entre pas dans le bâtiment
- Ne pas livrer des marchandises à des endroits où des animaux sont présents
- Respecter le principe chemin propre / chemin sale si l'éleveur en dispose



Phase 2 Menace

Biosécurité de base :

- Le chauffeur n'entre pas dans le bâtiment
- Ne pas livrer des marchandises à des endroits où des animaux sont présents
- Respecter le principe chemin propre / chemin sale si l'éleveur en dispose

Quand ?

- Oiseaux sauvages contaminés en Belgique
- Sangliers sauvages contaminés en Belgique ou dans un pays voisin (phase 2 dans la zone de surveillance)
- Volailles/porcs contaminés dans un pays voisin (phase 2 en Belgique)

Pour qui ?

- Site où sont fabriqués des aliments pour volailles ou pour porcs
- Lors de livraisons à un éleveur possédant des volailles ou des porcs

Pas d'animaux dans l'entreprise du fabricant

Arrivage de matières premières :

- Désinfection des pneus et des passages de roue en entrant sur le site de production des aliments

Transport de produits finis :

- Désinfection des pneus et des passages de roue en entrant sur le site de production des aliments

Livraison de produits finis chez le commerçant :

- Désinfection des pneus et des passages de roue en entrant sur le site de production des aliments

Livraison de produits finis chez l'éleveur :

- Désinfection des pneus et des passages de roue en entrant sur le site de production des aliments et avant de le quitter
- Désinfection du tuyau de refoulement après la livraison
- Dépoussiéreurs : propres au silo ou à usage unique
- Désinfection du chariot et des équipements
- Protection individuelle (bottes à semelle lisse, surchaussures jetables, blouse et gants)
- Pas d'aliments de retour
- Livraison individuelle si la livraison se fait dans la zone de surveillance, où se trouvent des sangliers sauvages contaminés

Phase 3 Crise

Vert

Biosécurité de base :

- Le chauffeur n'entre pas dans le bâtiment
- Ne pas livrer des marchandises à des endroits où des animaux sont présents
- Respecter le principe chemin propre / chemin sale si l'éleveur en dispose

Pas d'animaux dans l'entreprise du fabricant

Arrivage de matières premières :

- Désinfection des pneus et des passages de roue en entrant sur le site de production des aliments
- Pas de véhicules provenant des exploitations agricoles situées dans la zone orange ou la zone rouge (uniquement en cas d'épidémie de peste porcine africaine !)

Transport de produits finis :

- Désinfection des pneus et des passages de roue en entrant sur le site de production des aliments

Livraison de produits finis chez le commerçant :

- Désinfection des pneus et des passages de roue en entrant sur le site de production des aliments

Quand ?

- Volailles et porcs contaminé(e)s en Belgique

Pour qui ?

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">• Site où sont fabriqués des aliments pour porcs ou pour volailles• Lors de livraisons à un éleveur possédant des volailles ou des porcs | <ul style="list-style-type: none">• Site ne fabriquant pas d'aliments pour porcs ou pour volailles• Lors de livraisons à un éleveur ne possédant pas de volailles ou de porcs |
|---|--|

> 10 km

< 10 km

Livraison de produits finis chez l'éleveur :

- Désinfection des pneus et des passages de roue en entrant sur le site de production des aliments et avant de le quitter
- Désinfection du tuyau de refoulement après la livraison
- Dépoussiéreurs : propres au silo ou à usage unique
- Désinfection du chariot et des équipements
- Protection individuelle (bottes à semelle lisse, surchaussures jetables, blouse et gants)
- Pas d'aliments de retour
- Après la dernière livraison, retour vers le lieu de chargement par le chemin le plus court
- Après chaque tournée de livraisons et au moins une fois toutes les 24 heures, nettoyage et désinfection complets du moyen de transport, de la remorque et de la cabine
- Conservation d'un relevé des trajets + mise à disposition au niveau de l'exploitation



Phase 3 Crise

Orange

Biosécurité de base :

- Le chauffeur n'entre pas dans le bâtiment
- Ne pas livrer des marchandises à des endroits où des animaux sont présents
- Respecter le principe chemin propre / chemin sale si l'éleveur en dispose

Pas d'animaux dans l'entreprise du fabricant

Arrivage de matières premières :

- Désinfection des pneus et des passages de roue en entrant sur le site de production des aliments
- Pas de véhicules provenant des exploitations agricoles situées dans la zone orange ou la zone rouge

Transport de produits finis :

- Désinfection des pneus et des passages de roue en entrant sur le site de production des aliments
- En quittant la zone orange : nettoyage et désinfection extérieurs dans une station de lavage pour camions-citernes

Livraison de produits finis chez le commerçant :

- Désinfection des pneus et des passages de roue en entrant sur le site de production des aliments

Quand ?

- Volailles et porcs contaminé(e)s en Belgique

Pour qui ?

- Site où sont fabriqués des aliments pour volailles ou pour porcs
- Lors de livraisons à un éleveur possédant des volailles ou des porcs

3 km - 10 km

Livraison de produits finis chez l'éleveur :

- Désinfection des pneus et des passages de roue en entrant sur le site de production des aliments et avant de le quitter
- Désinfection du tuyau de refoulement après la livraison
- Dépoussiéreurs : propres au silo ou à usage unique
- Désinfection du chariot et des équipements
- Protection individuelle (bottes à semelle lisse, surchaussures jetables, blouse et gants)
- Pas d'aliments de retour
- Après la dernière livraison, retour vers le lieu de chargement par le chemin le plus court
- Après chaque tournée de livraisons et au moins une fois toutes les 24 heures, nettoyage et désinfection complets du moyen de transport, de la remorque et de la cabine
- Conservation d'un relevé des trajets + mise à disposition au niveau de l'exploitation
- Nettoyage et désinfection complets dans une station de lavage pour camions-citernes après chaque livraison (y compris la cabine)
- Livraison individuelle
- Les marchandises doivent obligatoirement être livrées sur la voie publique, en dehors du site de production des aliments



Phase 3 Crise

Rouge

Biosécurité de base :

- Le chauffeur n'entre pas dans le bâtiment
- Ne pas livrer des marchandises à des endroits où des animaux sont présents
- Respecter le principe chemin propre / chemin sale si l'éleveur en dispose

Pas d'animaux dans l'entreprise du fabricant

Arrivage de matières premières :

- Désinfection des pneus et des passages de roue en entrant sur le site de production des aliments
- Pas de véhicules provenant des exploitations agricoles situées dans la zone orange ou la zone rouge

Transport de produits finis :

- Désinfection des pneus et des passages de roue en entrant sur le site de production des aliments
- En quittant la zone rouge : nettoyage et désinfection extérieurs dans une station de lavage pour camions-citernes

Livraison de produits finis chez le commerçant :

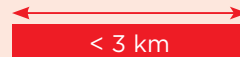
- Désinfection des pneus et des passages de roue en entrant sur le site de production des aliments

Quand ?

- Volailles et porcs contaminé(e)s en Belgique

Pour qui ?

- Site où sont fabriqués des aliments pour volailles ou pour porcs
- Lors de livraisons à un éleveur possédant des volailles ou des porcs



Livraison de produits finis chez l'éleveur :

- Désinfection des pneus et des passages de roue en entrant sur le site et avant de le quitter
- Désinfection du tuyau de refoulement après la livraison
- Dépoussiéreurs : propres au silo ou à usage unique
- Désinfection du chariot et des équipements
- Protection individuelle (bottes à semelle lisse, surchaussures jetables, blouse et gants)
- Pas d'aliments de retour
- Après la dernière livraison, retour vers le lieu de chargement par le chemin le plus court
- Après chaque tournée de livraisons et au moins une fois toutes les 24 heures, nettoyage et désinfection complets du moyen de transport, de la remorque et de la cabine
- Conservation d'un relevé des trajets + mise à disposition au niveau de l'exploitation
- Nettoyage et désinfection complets dans une station de lavage pour camions-citernes après chaque livraison (y compris la cabine)
- Livraison individuelle
- Les marchandises doivent obligatoirement être livrées sur la voie publique, en dehors du site de production des aliments + livraison de l'intérieur vers l'extérieur dans la zone

