



Checklist voor Belplume braadkippenbedrijven

version dd. 02.2021

Producent :	Nom de l'entreprise		
	Nom:		datum
	Prénom:		
	Rue:		Auditor
	Code postale:		
	Commune:		
	NUE:		
	Numéro d'entreprise:		
Audit de certification (initial)		Audit supplémentaire (re-contrôle)	
Audit de prolongation	<input type="checkbox"/> Checkliste Large	Audit d'extension	
	<input type="checkbox"/> Checkliste Medium		

Nom du responsable:	
Nombre de poulaiiers:	
Nombre de poules par poulaiier:	
poulaiier 1:	poulaiier 4:
poulaiier 2:	poulaiier 5:
poulaiier 3:	poulaiier 6:

M = Exigence majeur (100% obligatoire)
m = Exigence mineur (min. 70% obligatoire)

LARGE checklist pour les élevages de poulets de chair dd. 02-2021

Art.	Art.	Condition d'agrément	M m	Oui	Non	NA	Remarque
		Nom du responsable sanitaire ?				Non	
		Numéro d'établissement ?				Non	
		Nombre de troupeaux ?				Non	
	4.1 Administration d'exploitation						
4.1.1		Toutes les volailles détenues dans une même exploitation avicole (= établissement) sont soumises au présent cahier des charges ?	M			Non	
		Des volailles sont présentes pendant l'exécution de l'audit ?	M			Non	
4.1.3		Le registre d'exploitation est conservé pendant 5 ans ?	M				
4.1.4	1)	Autorisation 10.2 de l'AFSCA	M			Non	
4.1.5	2)	Le plan de situation répond aux exigences obligatoires ?	M			Non	
4.2.2	4)	Chaque loge d'une même exploitation avicole dispose d'un numéro de troupeau et d'une fiche troupeau distincts ?	M			Non	
4.1.8	5)	Facture pour le Fonds sanitaire	M			Non	
4.7.10	6)	Le plan de lutte contre les nuisibles répond aux exigences obligatoires ?	M			Non	
4.1.9	7)	Le registre des visiteurs répond aux exigences obligatoires ?	M			Non	
4.8.15	8)	Pour chaque troupeau, les résultats microbiologiques de l'analyse de l'eau à l'extrémité de la canalisation sont disponibles ?	M			Non	
4.8.15		Si une eau autre que l'eau du robinet est utilisée : les résultats chimiques et microbiologiques par source sont présents ?	M				
		Les résultats de l'analyse de l'eau d'abreuvement sont conformes aux exigences obligatoires ?	M			Non	
4.8.16		Les mesures obligatoires ont été prises en cas de non-conformité de l'analyse de l'eau d'abreuvement ?	M				
		9) Les résultats de l'analyse de l'eau de nettoyage sont conformes aux exigences obligatoires ?	M				
		Si une eau autre que l'eau du robinet est utilisée.					
4.7.7		Les mesures obligatoires ont été prises en cas de non-conformité de l'analyse de l'eau de nettoyage ?	M				
4.5.4	11)	Attestation d'aptitude en matière de bien-être animal?	M			Non	
4.1.10	12)	Registre des plaintes?	m			Non	
4.5.12	13)	Enregistrement du contrôle mensuel du système d'alarme de la climatisation?	M			Non	
4.5.13	14)	Enregistrement du contrôle mensuel du groupe électrogène de secours ?	M				
		Si les trappes de ventilation ne s'ouvrent pas manuellement.					
		15) Inscription en tant qu'utilisateur professionnel de biocides?	M			Non	
4.3.1	16)	Convention de partenariat vétérinaire Belplume	M			Non	
4.3.2	17)	Convention vétérinaire d'exploitation	M			Non	
4.3.3	18)	Convention de guidance vétérinaire d'exploitation	M			Non	
	20)	Registre des documents de déplacement	M				
4.4.1	21)	Par troupeau, un hygiénogramme est disponible au moins une fois tous les trois lots successifs et au moins deux fois par an ?	M			Non	
4.4.2		Les mesures obligatoires liées à l'hygiénogramme : $1,5 < X \leq 3,0$ ont été prises ?	M				
4.4.2		Les mesures obligatoires liées à l'hygiénogramme : $X > 3,0$ ont été prises ?	M				
4.3.10	22)	Registre des médicaments?	M			Non	
4.1.6		Le registre du lot contient les données suivantes :					
4.2.16		Le couvoir a transmis les exigences obligatoires du lot mis en place ?	M			Non	
	4)	Date de mise en place des poussins d'un jour ?	M			Non	
	5)	Exploitation d'origine (couvoir) des volailles avec mention du numéro d'agrément ?	M			Non	
4.2.15		Tous les poussins d'un jour proviennent de couvoirs certifiés Belplume ou d'un système équivalent accepté par Belplume ?	M			Non	
	6)	Nombre d'animaux ?	M			Non	
	9)	Rendement réel de l'espèce ?	M			Non	
	10)	Mortalité par jour en distinguant les animaux morts et les animaux abattus pour des raisons de bien-être?	M			Non	
4.2.17	11)	Une copie de la notification de mortalité pendant la 1e semaine et du contrôle d'entrée au couvoir ?	M			Non	
4.5.8	12)	Mortalité cumulée ?	M			Non	
	13)	Le programme d'éclairage ?	m			Non	
	14)	Le schéma de poids ?	m			Non	
	15)	Le schéma d'alimentation ?	m			Non	
	16)	Consommation de l'ensemble des aliments et de l'eau d'abreuvement ?	M			Non	
	17)	Nature, dates de livraison et fournisseur(s) des aliments ?	M			Non	

	Les quantités livrées, les silos à aliments utilisés et les étiquettes des aliments ?	M			Non	
	La plaque d'immatriculation et le nom du chauffeur sont indiqués sur le bon d'alimentation ?	m			Non	
4.8.2	Les aliments achetés sont agréés FCA ?	M			Non	
	18) Nature et période d'utilisation de tous les additifs ajoutés aux aliments et à l'eau d'abreuvement par l'aviculteur, ainsi que l'éventuel délai d'attente ?	M				
	19) Dans le cadre de la traçabilité, l'aviculteur tient à jour les données de tous les produits achetés, utilisés, vendus ou livrés ?	m			Non	
4.2.18	20) Une copie du document ICA ?	M			Non	
4.5.33	25) Le rapport d'abattage ?	M			Non	
4.5.7	27) Densité d'occupation lors du desserrage	M				
4.5.7	28) Densité d'occupation lors de l'évacuation	M			Non	
4.4.15	30) Le schéma de vaccination avec indication des dates de l'éventuelle administration de vaccins et des types de vaccins, notamment le certificat de vaccination contre la NCD ?	M			Non	
	32) Le contrôle d'entrée sur les salmonelles ?	M			Non	
4.4.4	Les mesures obligatoires sont prises si le contrôle d'entrée est positif ?	m				
	34) Le contrôle des salmonelles à la sortie ?	M			Non	
4.4.8	Les mesures obligatoires sont prises si le contrôle à la sortie d'un troupeau révèle la présence d'une salmonelle S.e. ou S.t. à combattre ?	M				
4.4.9	Les mesures obligatoires sont prises si le contrôle de sortie d'un troupeau est positif pour la première fois pour un sérotype de Salmonella ?	M				
4.4.10	Les mesures obligatoires sont prises si le contrôle de sortie d'un troupeau est positif pour Salmonella pour une deuxième fois consécutive ?	M				
4.4.11	Les mesures obligatoires sont prises si le contrôle de sortie d'un troupeau est positif pour Salmonella pendant trois fois consécutives ou plus ?	M				
4.9.2	37) S'il y a des résultats positifs aux salmonelles ou des circonstances particulières, une copie de la notification aux entreprises BPS ?	M				
4.4.8	37) Si un contrôle est positif à une salmonelle à combattre ou en cas de présence du même sérotype de salmonelles 2 fois consécutives ; l'analyse de traçabilité ? ☒	m				
4.2 Transfert d'informations et identification						
4.2.7	L'aviculteur veille à ce que tous les antibiotiques soient enregistrés correctement dans le Registre AB ?	M			Non	
4.2.8	L'aviculteur veille à ce que tous ses lots de volailles mis en place soient enregistrés correctement dans le Registre AB ?	M			Non	
4.2.9	L'aviculteur veille à ce que ses données d'exploitation soient correctes et actualisées dans le Registre AB ?	M			Non	
4.2.10	L'aviculteur donne à son cabinet vétérinaire d'exploitation une procuration dans le Registre AB ?	M			Non	
4.2.11	4.2.11 - Dès réception d'un rapport d'antibiotiques Belplume, l'aviculteur a pris les mesures obligatoires ?	M			Non	
4.2.14	4.2.13 L'aviculteur a concrétisé le plan sanitaire d'exploitation annuel, si celui-ci est disponible ?	M				
4.3 Cabinet vétérinaire d'exploitation ☒						
4.3.4	Relation un sur un : Seuls le vétérinaire d'exploitation/la personne morale vétérinaire effectifs et le suppléant ont la possibilité de procurer et/ou d'administrer des médicaments ? ☒	M			Non	
4.3.5	Le vétérinaire d'exploitation/la personne morale vétérinaire dispose d'un certificat GVP valable ?	M			Non	
4.3.7	Il n'y a pas de stock d'antibiotiques présent ?	M			Non	
4.3.9	L'entrepôt des médicaments à usage vétérinaire répond aux exigences obligatoires ?	M			Non	
4.3.12	Si des antibiotiques critiques (code de couleur rouge) sont introduits, toutes les exigences obligatoires sont remplies ?	M				
4.4 Santé animale						
4.4.12	Si la contamination aux salmonelles n'a pas de motif avéré ou si elle est la conséquence d'une contamination des aliments par les salmonelles, les silos à aliments, le tuyau de remplissage et le système d'alimentation concernés sont nettoyés et désinfectés ?	m				
4.4.13	Les mesures obligatoires en cas d'analyse d'écouvillon positive d'une salmonelle à ne pas combattre sont prises ?	M				
4.4.14	Les mesures obligatoires en cas d'analyse d'écouvillon positive d'une salmonelle à combattre sont prises ?	M				

4.5. Bien-être animal						
4.5.3	Toutes les volailles détenues dans l'exploitation avicole sont inspectées au moins deux fois par jour ?	M			Non	
	Lors de ce contrôle, l'éclairage est suffisant pour permettre l'exécution d'une inspection approfondie ?	M			Non	
	Lors de l'inspection, une attention particulière sera consacrée à des signes indiquant une baisse du niveau de bien-être animal et/ou de santé des animaux, au bon fonctionnement et à la propreté des systèmes d'eau d'abreuvement et à la propreté de l'eau et des points d'abreuvement ?	M			Non	
4.5.5	Lorsque des collaborateurs personnels, occasionnels ou BPS sont employés pour les activités de l'exploitation, ceux-ci reçoivent de l'aviculteur des instructions de travail écrites ?	M			Non	
4.5.6	Aucune intervention autre que celles qui sont légalement autorisées n'est effectuée ?	M			Non	
4.5.7	La densité d'occupation maximale de 42 kg/m ² n'est à aucun moment dépassée ?	M			Non	
4.5.8	Dans minimum sept lots contrôlés successifs d'une loge, la mortalité cumulée journalière est inférieure à 1 % + 0,06 %, multiplié par l'âge d'abattage des animaux, exprimé en jours ?	M			Non	
4.5.9	Les volailles gravement blessées ou qui montrent des signes manifestes de troubles de la santé et en souffrent probablement reçoivent un traitement approprié ou sont immédiatement mises à mort selon les méthodes autorisées par la loi ?	M			Non	
4.5.10	Tout l'équipement automatique ou mécanique indispensable à la santé et au bien-être de la volaille est contrôlé au moins une fois par jour ?	M			Non	
4.5.11	Si la santé et le bien-être de la volaille dépendent d'un système de ventilation artificiel, ce système de ventilation est équipé d'un système de secours approprié ?	M			Non	
4.5.12	Un système d'alarme adéquat est installé, qui se déclenche en cas de catastrophe au niveau de la climatisation ?	M			Non	
4.5.13	Un groupe électrogène de secours est présent ? Si les trappes de ventilation ne s'ouvrent pas manuellement.	M			Non	
4.5.14	Les matériaux utilisés pour les locaux de stabulation, notamment la construction des loges, et les équipements avec lesquels les animaux peuvent entrer en contact ne sont pas nocifs pour les volailles, n'ont pas de bords ni d'aspérités acérés et peuvent être nettoyés et désinfectés en profondeur ?	M			Non	
5.5.15	Les parties de bâtiments, l'équipement ou l'outillage qui sont en contact avec les volailles sont nettoyés et désinfectés en profondeur après l'évacuation du lot de volailles et avant la mise en place d'un nouveau lot de volailles ?	M			Non	
5.5.16	Le niveau sonore est réduit à un strict minimum ?	M			Non	
5.5.17	Dans les sept jours suivant la mise en place et jusqu'à trois jours avant la date d'abattage programmée, l'éclairage sera réglé sur un programme horaire de 24 heures ?	M			Non	
	Cette période comporte des périodes d'obscurité d'une durée totale de minimum six heures, et au moins une période d'obscurité ininterrompue de minimum quatre heures. Les périodes de lumière en veilleuse ne sont pas comprises dans cette période ?	M			Non	
4.5.18	Dans toutes les loges, la luminosité pendant la période de lumière s'élève sur minimum 80 % de la surface utilisable à minimum 20 lux, mesurés à hauteur des yeux des animaux ?	M			Non	
4.5.19	Lors de la mise en place de volailles, la loge est éclairée de manière à ce que les aliments et l'eau soient facilement accessibles ?	m			Non	
	Lors du chargement des volailles, l'éclairage est réglé de manière à ce que les volailles restent calmes ?	m			Non	
4.5.20	La description des systèmes répond aux exigences obligatoires ?	M			Non	
4.5.22	La concentration d'ammoniac (NH ₃) ne dépasse pas 20 ppm, mesurés au niveau de la tête de la volaille ?	M			Non	
	La concentration de dioxyde de carbone (CO ₂) ne dépasse pas 3000 ppm, mesurés au niveau de la tête de la volaille ?	M			Non	
4.5.23	La température intérieure ne dépasse pas de plus de 3° C la température extérieure lorsque la température extérieure à l'ombre dépasse 30° C.	M			Non	
4.5.24	Le taux d'humidité relative moyen dans le poulailler sur une période de 48 heures ne dépasse pas 70 % pour une température extérieure de moins de 10° C ?	M			Non	
4.5.26	Les dispositifs d'approvisionnement d'eau d'abreuvement sont placés et entretenus de façon à réduire à un minimum tout déversement accidentel ?	M			Non	
	Les volailles sont approvisionnées en eau d'abreuvement propre et fraîche ?	M			Non	

	Toutes les volailles ont un accès aisé à une quantité suffisante d'eau d'abreuvement fraîche de qualité adéquate ou peuvent éteindre leurs besoins en eau d'une autre manière ?	M			Non	
4.5.27	<u>Le point d'abreuvement répond aux exigences obligatoires ?</u>	m			Non	
4.5.28	La nourriture est disponible en permanence ou présentée à intervalles réguliers ?	M			Non	
	Les volailles reçoivent une quantité satisfaisante, sûre, de qualité et suffisante d'aliments sains et adaptés à l'espèce et à l'âge ?	M			Non	
	* Toutes les volailles ont un accès aisé aux aliments ?	m			Non	
4.5.29	<u>La mangeoire répond aux exigences obligatoires ?</u>	m			Non	
4.5.30	L'aviculteur s'efforce de garantir la propreté de ses volailles? Au moment de la livraison des animaux d'abattage, ceux-ci sont le plus propres possible?	M			Non	
4.5.31	Toutes les volailles ont un accès permanent à une litière fraîche et meuble répandue sur le sol ?	M			Non	
	Après l'évacuation d'un lot de volailles, toute la litière est retirée et en cas de nouvelle mise en place, une litière fraîche est amenée ?	M			Non	
4.5.32	Les aliments sont retirés de la volaille au maximum 8 heures mais au moins 6 heures avant l'heure d'abattage prévue ?	M			Non	
	L'eau d'abreuvement n'est en revanche pas limitée pour les volailles prêtes à l'abattage ?	M			Non	
4.6 Établissement						
4.6.1	Des troupeaux d'une même exploitation avicole n'ont aucun contact direct entre eux ?	M			Non	
4.6.2	L'exploitation donne une impression visuelle de propreté et de soin ?	M			Non	
4.6.3	Les abords directs (1,5m) des poulaillers sont visuellement propres ?	M			Non	
4.6.4	Le gazon et/ou les plantations autour des bâtiments de l'exploitation sont entretenus ?	m				
4.6.5	À l'exception des volailles qui font l'objet du présent cahier des charges, aucun autre oiseau d'ornement ni aucune volaille de production n'est détenue sur les parcelles de l'exploitation ?	M			Non	
4.6.6	Les animaux domestiques ou animaux agricoles autres que les volailles ne sont pas autorisés dans les poulaillers ?	M			Non	
4.6.7	Les bâtiments de l'exploitation sont à l'abri des oiseaux sauvages ?	M			Non	
4.6.8	Il n'y a pas de possibilité de parcours extérieur pour les volailles ?	M			Non	
4.6.9	Les zones de chargement et de déchargement des volailles ont un revêtement dur et sont faciles à nettoyer et à désinfecter ?	M			Non	
4.6.10	Les voies d'accès aux loges sont en revêtement dur ?	M			Non	
4.6.12	Les poulaillers sont fermés au moyen d'un cadenas en bon état de fonctionnement.	M			Non	
4.6.13	<u>Un pédiluve désinfectant répondant aux exigences obligatoires est présent ?</u>	m			Non	
4.6.14	Toutes les poulaillers sont clairement identifiées par un numéro unique ?	M			Non	
4.6.15	<u>L'entrepôt des cadavres répond aux exigences obligatoires ?</u>	M			Non	
4.6.16	La litière de sol et de nid ainsi que le matériel d'emballage doivent être stockés de façon à rester propres, secs et exempts de moisissure ?	M			Non	
4.6.17	<u>Les silos à aliments répondent aux exigences obligatoires ?</u>	M			Non	
4.6.21	Le protocole d'hygiène pour les visiteurs est clairement visible dans les bâtiments de l'exploitation ?	m			Non	
4.6.23	<u>Un sas d'hygiène de l'exploitation répondant aux exigences obligatoires est présent ?</u>	M			Non	
4.6.25	En cas de construction neuve, un vestiaire est prévu dans l'exploitation avicole, qui offre la possibilité de prendre une douche et d'utiliser les toilettes ?	m				
4.6.26	<u>Un sas d'hygiène de poulailler répondant aux exigences obligatoires est présent pour chaque poulailler ?</u>	M			Non	
4.7 Nettoyage et désinfection						
4.7.1	L'exploitation avicole doit disposer d'une trousse de secours complète adéquate ?	m			Non	
4.7.3	Au moins 10 litres de désinfectant agréé sont toujours présents dans l'exploitation avicole ?	M			Non	
4.7.4	L'aviculteur dispose d'une armoire ou d'un local distinct pour le stockage des biocides, des produits de nettoyage et des désinfectants, séparé des volailles ?	M			Non	
	Il n'y a pas de produits périmés présents dans l'exploitation avicole ?	M			Non	
4.7.8	En cas d'utilisation d'eau de pluie, l'eau est désinfectée avant utilisation ?	m				

4.7.9		S'il est fait appel à une entreprise BPS, un lieu de pulvérisation propre et en revêtement dur est présent dans l'exploitation avicole, où l'entreprise BPS peut nettoyer son matériel au pistolet ?	m				
4.7.18		Pendant la période de vide, à l'issue du nettoyage et avant la désinfection, les réparations et l'entretien indispensables sont effectués dans les bâtiments et le poulailler ?	M			Non	
4.8 Aliments et eau d'abreuvement							
4.8.1		Des aliments pour animaux sont stockés à l'abri des oiseaux et de la vermine.	m			Non	
4.8.4		En cas d'utilisation d'aliments pour animaux considérés comme critiques, ceux-ci seront accompagnés à l'achat d'un document prouvant que le produit délivré a été analysé ou est compris dans une analyse représentative par 1000 tonnes ?	M				
4.8.5	4.8.2	L'utilisation de matières premières simples comme aliments pour animaux est autorisée à condition que leurs fournisseurs soient certifiés selon le système FCA d'OVOCOM ou un système équivalent accepté par Belolume ?	M				
4.8.6		Un échantillon représentatif des matières premières produites et entreposées dans l'exploitation elle-même sera conservé ?	M				
4.8.11		À chaque livraison d'aliments pour volaille, un nouveau sac de matières premières est utilisé ?	m			Non	
4.8.12		Sur chaque livraison d'aliments pour volaille ou de matières premières simples, un échantillon de matière première ou d'aliment est prélevé et conservé ?	M			Non	
		Les échantillons de matière première ou d'aliments sont conservés conformément aux exigences obligatoires ?	m			Non	
4.8.13		L'aviculteur dispose d'un système fermé d'eau d'abreuvement ?	M			Non	
4.8.14		Il est interdit d'abreuver les volailles avec de l'eau non traitée provenant de réservoirs d'eau de surface ou d'eau de pluie accessibles aux oiseaux sauvages ?	M			Non	
4.9 Services et activités							
4.9.1		S'il est fait appel à des tiers qui exécutent certains services à titre professionnel, seules les entreprises certifiées dans le cadre du système BPS - Volaille ou d'un programme équivalent entrent en considération ?	M				
		* Capture et chargement, si oui quelle entreprise ?					
		* Désinfection, si oui, quelle entreprise ? ☐					
		* Lutte contre les nuisibles, si oui quelle entreprise ?					
		* Nettoyage, si oui, quelle entreprise ?					
4.9.3		L'entreprise BPS enregistre le nom de la société dans le registre des visiteurs, avant le début des travaux ?	m				
		Le bon de travail sur lequel figurent les noms des collaborateurs est joint au registre des visiteurs ?	M				
4.9.4		Un responsable de l'exploitation avicole supervise la capture et le chargement respectueux des animaux et exerce un contrôle aléatoire des conteneurs pour détecter la présence de volailles couchées sur le dos ?	m			Non	
4.9.5		L'aviculteur fait-il appel à des aidants occasionnels qui n'exercent leur activité que dans une seule exploitation avicole ?	M				
		Tous les aidants occasionnels sont enregistrés dans le registre des visiteurs ?	M				
		Pour quelles activités fait-on appel à des aidants occasionnels ?					
4.9.9		Le desserrage des volailles est effectué conformément aux exigences obligatoires ?	m				

MEDIUM checklist pour les élevages de poulets de chair dd. 02-2021

Art.	Art.	Condition d'agrément	M	m	Oui	Non	NA	Remarque
		Nom du responsable sanitaire ?					Non	
		Numéro d'établissement ?					Non	
		Nombre de troupeaux ?					Non	
		4.1 Administration d'exploitation						
4.1.1		Des volailles sont présentes pendant l'exécution de l'audit ?	M				Non	
4.1.3		<u>Le registre des entreprises comprend :</u>						
4.1.9		Le registre des visiteurs est présent ?	M				Non	
4.8.15		8) Pour chaque troupeau, les résultats microbiologiques de l'analyse de l'eau à l'extrémité de la canalisation sont disponibles ?	M				Non	
4.8.15		Si une eau autre que l'eau du robinet est utilisée : les résultats chimiques et microbiologiques par source sont présents ?	M					
		<u>Les résultats de l'analyse de l'eau d'abreuvement sont conformes aux exigences obligatoires ?</u>	M				Non	
4.8.16		<u>Les mesures obligatoires ont été prises en cas de non-conformité de l'analyse de l'eau d'abreuvement ?</u>	M					
		<u>9) Les résultats de l'analyse de l'eau de nettoyage sont conformes aux exigences obligatoires ?</u>	M					
4.7.7		<u>Si une eau autre que l'eau du robinet est utilisée. Les mesures obligatoires ont été prises en cas de non-conformité de l'analyse de l'eau de nettoyage ?</u>	M					
		15) Inscription en tant qu'utilisateur professionnel de biocides ?	M				Non	
4.4.1		21) Par troupeau, un hygiénogramme est disponible au moins une fois tous les trois lots successifs et au moins deux fois par an ?	M				Non	
4.4.2		<u>Les mesures obligatoires liées à l'hygiénogramme : $1,5 < X \leq 3,0$ ont été prises ?</u>	M					
4.4.2		<u>Les mesures obligatoires liées à l'hygiénogramme : $X > 3,0$ ont été prises ?</u>	M					
4.1.6		<u>Le registre du lot contient les données suivantes :</u>						
4.2.16		Le couvoir a transmis les exigences obligatoires du lot mis en place ?	M				Non	
4.2.15		Tous les poussins d'un jour proviennent de couvoirs certifiés Belplume ou d'un système équivalent accepté par Belplume ?	M				Non	
		10) Mortalité par jour en distinguant les animaux morts et les animaux abattus pour des raisons de bien-être ?	M				Non	
4.2.17		11) Une copie de la notification de mortalité pendant la 1e semaine et du contrôle d'entrée au couvoir ?	M				Non	
4.5.8		12) Mortalité cumulée ?	M				Non	
		19) Dans le cadre de la traçabilité, l'aviculteur tient à jour les données de tous les produits achetés, utilisés, vendus ou livrés ?	m				Non	
4.5.33		25) Le rapport d'abattage ?	M				Non	
4.5.7		27) Densité d'occupation lors du desserrage	M					
4.5.7		28) Densité d'occupation lors de l'évacuation	M				Non	
		32) Le contrôle d'entrée sur les salmonelles ?	M				Non	
4.4.4		<u>Les mesures obligatoires sont prises si le contrôle d'entrée est positif ?</u>	m					
		34) Le contrôle des salmonelles à la sortie ?	M				Non	
4.4.8		<u>Les mesures obligatoires sont prises si le contrôle à la sortie d'un troupeau révèle la présence d'une salmonelle S.e. ou S.t. à combattre ?</u>	M					
4.4.9		<u>Les mesures obligatoires sont prises si le contrôle de sortie d'un troupeau est positif pour la première fois pour un sérotype de Salmonella ?</u>	M					
4.4.10		<u>Les mesures obligatoires sont prises si le contrôle de sortie d'un troupeau est positif pour Salmonella pour une deuxième fois consécutive ?</u>	M					
4.4.11		<u>Les mesures obligatoires sont prises si le contrôle de sortie d'un troupeau est positif pour Salmonella pendant trois fois consécutives ou plus ?</u>	M					
4.4.8		37) Si un contrôle est positif à une salmonelle à combattre ou en cas de présence du même sérotype de salmonelles 2 fois consécutives ; l'analyse de traçabilité ?	m					
		4.2 Transfert d'informations et identification						
4.2.7		L'aviculteur veille à ce que tous les antibiotiques soient enregistrés correctement dans le Registre AB ?	M				Non	
4.2.11 - 4.2.13		Dès réception d'un rapport d'antibiotiques Belplume, l'aviculteur a pris les mesures obligatoires ?	M				Non	

4.3 Cabinet vétérinaire d'exploitation ☒						
4.3.7	Il n'y a pas de stock d'antibiotiques présent ?	M			Non	
4.4 Santé animale						
4.4.12	Si la contamination aux salmonelles n'a pas de motif avéré ou si elle est la conséquence d'une contamination des aliments par les salmonelles, les silos à aliments, le tuyau de remplissage et le système d'alimentation concernés sont nettoyés et désinfectés ?	m				
4.4.13	<u>Les mesures obligatoires en cas d'analyse d'écouvillon positive d'une salmonelle à ne pas combattre sont prises ?</u>	M				
4.4.14	<u>Les mesures obligatoires en cas d'analyse d'écouvillon positive d'une salmonelle à combattre sont prises ?</u>	M				
4.5. Bien-être animal						
4.5.3	Toutes les volailles détenues dans l'exploitation avicole sont inspectées au moins deux fois par jour ?	M			Non	
	Lors de l'inspection, une attention particulière sera consacrée à des signes indiquant une baisse du niveau de bien-être animal et/ou de santé des animaux, au bon fonctionnement et à la propreté des systèmes d'eau d'abreuvement et à la propreté de l'eau et des points d'abreuvement?	M			Non	
4.5.5	Lorsque des collaborateurs personnels, occasionnels ou BPS sont employés pour les activités de l'exploitation, ceux-ci reçoivent de l'aviculteur des instructions de travail écrites ?	M			Non	
4.5.6	Aucune intervention autre que celles qui sont légalement autorisées n'est effectuée ?	M			Non	
4.5.7	La densité d'occupation maximale de 42 kg/m ² n'est à aucun moment dépassée ?	M			Non	
4.5.8	Dans minimum sept lots contrôlés successifs d'une loge, la mortalité cumulée journalière est inférieure à 1 % + 0,06 %, multiplié par l'âge d'abattage des animaux, exprimé en jours ?	M			Non	
4.5.9	Les volailles gravement blessées ou qui montrent des signes manifestes de troubles de la santé et en souffrent probablement reçoivent un traitement approprié ou sont immédiatement mises à mort selon les méthodes autorisées par la loi ?	M			Non	
4.5.10	Tout l'équipement automatique ou mécanique indispensable à la santé et au bien-être de la volaille est contrôlé au moins une fois par jour ?	M			Non	
4.5.11	Si la santé et le bien-être de la volaille dépendent d'un système de ventilation artificiel, ce système de ventilation est équipé d'un système de secours approprié ?	M			Non	
4.5.12	Un système d'alarme adéquat est installé, qui se déclenche en cas de catastrophe au niveau de la climatisation ?	M			Non	
4.5.13	Un groupe électrogène de secours est présent ? Si les trappes de ventilation ne s'ouvrent pas manuellement.	M			Non	
4.5.14	Les matériaux utilisés pour les locaux de stabulation, notamment la construction des loges, et les équipements avec lesquels les animaux peuvent entrer en contact ne sont pas nocifs pour les volailles, n'ont pas de bords ni d'aspérités acérés et peuvent être nettoyés et désinfectés en profondeur ?	M			Non	
5.5.15	Les parties de bâtiments, l'équipement ou l'outillage qui sont en contact avec les volailles sont nettoyés et désinfectés en profondeur après l'évacuation du lot de volailles et avant la mise en place d'un nouveau lot de volailles ?	M			Non	
5.5.16	Le niveau sonore est réduit à un strict minimum ?	M			Non	
5.5.17	Dans les sept jours suivant la mise en place et jusqu'à trois jours avant la date d'abattage programmée, l'éclairage sera réglé sur un programme horaire de 24 heures ?	M			Non	
	Cette période comporte des périodes d'obscurité d'une durée totale de minimum six heures, et au moins une période d'obscurité ininterrompue de minimum quatre heures. Les périodes de lumière en veilleuse ne sont pas comprises dans cette période ?	M			Non	
4.5.22	La concentration d'ammoniac (NH ₃) ne dépasse pas 20 ppm, mesurés au niveau de la tête de la volaille ?	M			Non	
	La concentration de dioxyde de carbone (CO ₂) ne dépasse pas 3000 ppm, mesurés au niveau de la tête de la volaille ?	M			Non	
4.5.23	La température intérieure ne dépasse pas de plus de 3° C la température extérieure lorsque la température extérieure à l'ombre dépasse 30° C.	M			Non	

4.5.24	Le taux d'humidité relative moyen dans le poulailler sur une période de 48 heures ne dépasse pas 70 % pour une température extérieure de moins de 10° C ?	M			Non	
4.5.26	Les volailles sont approvisionnées en eau d'abreuvement propre et fraîche ?	M			Non	
4.5.28	La nourriture est disponible en permanence ou présentée à intervalles réguliers ?	M			Non	
	Toutes les volailles ont un accès aisé aux aliments ?	m			Non	
4.5.31	Toutes les volailles ont un accès permanent à une litière fraîche et meuble répandue sur le sol ?	M			Non	
4.5.32	L'eau d'abreuvement n'est en revanche pas limitée pour les volailles prêtes à l'abattage ?	M			Non	
4.6 Établissement						
4.6.3	Les abords directs (1,5m) des poulaillers sont visuellement propres ?	M			Non	
4.6.4	Le gazon et/ou les plantations autour des bâtiments de l'exploitation sont entretenus ?	m				
4.6.5	À l'exception des volailles qui font l'objet du présent cahier des charges, aucun autre oiseau d'ornement ni aucune volaille de production n'est détenue sur les parcelles de l'exploitation ?	M			Non	
4.6.6	Les animaux domestiques ou animaux agricoles autres que les volailles ne sont pas autorisés dans les poulaillers ?	M			Non	
4.6.7	Les bâtiments de l'exploitation sont à l'abri des oiseaux sauvages ?	M			Non	
4.6.8	Il n'y a pas de possibilité de parcours extérieur pour les volailles ?	M			Non	
4.6.12	Les poulaillers sont fermés au moyen d'un cadenas en bon état de fonctionnement.	M			Non	
4.6.13	Un pédiluve désinfectant répondant aux exigences obligatoires est présent ?	m			Non	
4.6.15	L'entrepôt des cadavres répond aux exigences obligatoires ?	M			Non	
4.6.16	La litière de sol et de nid ainsi que le matériel d'emballage doivent être stockés de façon à rester propres, secs et exempts de moisissure ?	M			Non	
4.6.23	Un sas d'hygiène de l'exploitation répondant aux exigences obligatoires est présent ?	M			Non	
4.6.25	En cas de construction neuve, un vestiaire est prévu dans l'exploitation avicole, qui offre la possibilité de prendre une douche et d'utiliser les toilettes ?	m				
4.6.26	Un sas d'hygiène de poulailler répondant aux exigences obligatoires est présent pour chaque poulailler ?	M			Non	
4.7 Nettoyage et désinfection						
4.7.3	Au moins 10 litres de désinfectant agréé sont toujours présents dans l'exploitation avicole ?	M			Non	
4.7.4	Il n'y a pas de produits périmés présents dans l'exploitation avicole ?	M			Non	
4.7.8	En cas d'utilisation d'eau de pluie, l'eau est désinfectée avant utilisation ?	m				
4.8 Aliments et eau d'abreuvement						
4.8.1	Des aliments pour animaux sont stockés à l'abri des oiseaux et de la vermine.	m			Non	
4.8.6	Un échantillon représentatif des matières premières produites et entreposées dans l'exploitation elle-même sera conservé ?	M				
4.8.11	À chaque livraison d'aliments pour volaille, un nouveau sac de matières premières est utilisé ?	m			Non	
4.8.12	Sur chaque livraison d'aliments pour volaille ou de matières premières simples, un échantillon de matière première ou d'aliment est prélevé et conservé ?	M			Non	
4.8.14	Il est interdit d'abreuver les volailles avec de l'eau non traitée provenant de réservoirs d'eau de surface ou d'eau de pluie accessibles aux oiseaux sauvages ?	M			Non	
4.9 Services et activités						
4.9.1	S'il est fait appel à des tiers qui exécutent certains services à titre professionnel, seules les entreprises certifiées dans le cadre du système BPS - Volaille ou d'un programme équivalent entrent en considération?	M				
	* Capture et chargement, si oui quelle entreprise ?					
	* Désinfection, si oui, quelle entreprise ?					
	* Lutte contre les nuisibles, si oui quelle entreprise ?					
	* Nettoyage, si oui, quelle entreprise ?					
4.9.3	L'entreprise BPS enregistre le nom de la société dans le registre des visiteurs, avant le début des travaux ?	m				

	Le bon de travail sur lequel figurent les noms des collaborateurs est joint au registre des visiteurs ?	M				
4.9.4	Un responsable de l'exploitation avicole supervise la capture et le chargement respectueux des animaux et exerce un contrôle aléatoire des conteneurs pour détecter la présence de volailles couchées sur le dos ?	m			Non	
4.9.5	L'aviculteur fait-il appel à des aidants occasionnels qui n'exercent leur activité que dans une seule exploitation avicole ?	M				
	Tous les aidants occasionnels sont enregistrés dans le registre des visiteurs ?	M				
	Pour quelles activités fait-on appel à des aidants occasionnels ?					
4.9.9	<u>Le desserrage des volailles est effectué conformément aux exigences obligatoires ?</u>	m				

Checklist inopinée pour les élevages de poulets de chair dd.02-2021

Art.	Art.	Condition d'agrément	Oui	Non	NA	Remarque
		Nom du responsable sanitaire ?			Non	
		Numéro d'établissement ?			Non	
		Nombre de troupeaux ?			Non	
		L'éleveur de volaille était présent ?			Non	
		L'audit inopiné pourrait être effectué ?			Non	
		Date de l'audit précédent ?			Non	
		4.1 Administration d'exploitation				
4.1.9		Le registre des visiteurs est présent ?			Non	
4.7.10		Les appâts du plan de lutte antiparasitaire sont contrôlés régulièrement ?			Non	
		4.3 Cabinet vétérinaire d'exploitation ☒				
4.3.7		Il n'y a pas de stock d'antibiotiques présent ?			Non	
		4.5. Bien-être animal				
4.5.26		Les volailles sont approvisionnées en eau d'abreuvement propre et fraîche ?			Non	
4.5.28		Toutes les volailles ont un accès aisé aux aliments ?			Non	
		4.6 Établissement				
4.6.3		Les abords directs (1,5m) des poulaillers sont visuellement propres ?			Non	
4.6.5		À l'exception des volailles qui font l'objet du présent cahier des charges, aucun autre oiseau d'ornement ni aucune volaille de production n'est détenue sur les parcelles de l'exploitation ?			Non	
4.6.6		Les animaux domestiques ou animaux agricoles autres que les volailles ne sont pas autorisés dans les poulaillers ?			Non	
4.6.12		Les poulaillers sont fermés au moyen d'un cadenas en bon état de fonctionnement.			Non	
4.6.15		Le lieu de stockage des carcasses ;			Non	
		* Les cadavres sont acheminés dans les plus brefs délais vers l'entrepôt des cadavres, au plus tard dans les 24 heures ?			Non	
		* Il est équipé d'un système de réfrigération en état de marche ?			Non	
4.6.23		Le sas d'hygiène de l'exploitation comprend au minimum les éléments suivants :				
		* Un dispositif bien aménagé pour le lavage des mains ?			Non	
		* Une barrière physique permettant de changer de vêtements et de chaussures ?			Non	
		* Des vêtements de travail propres appartenant à l'exploitation ?			Non	
		* Chaussures propres appartenant à l'exploitation ?			Non	
4.6.26		Le sas d'hygiène de la poulailler :			Non	
		* Entièrement séparé de l'espace de vie des volailles ?			Non	
		* Barrière physique entre la partie sale et la partie propre ?			Non	
		* Cette barrière physique est lavable et a une apparence visuellement propre ?			Non	
		Pompe de désinfectant par loge ?			Non	
		* Chaussures propres appartenant au poulailler ?			Non	
		NON-conformités de l'audit précédent				
		Enregistrer 3 non-conformités de l'audit précédent.			Non	
					Non	
					Non	
					Non	

Art.	Condition d'agrément	Oui	Non	Remarque
4.4.2	Mesures en cas d'hygiénogramme $1,5 < X \leq 3,0$:			
	* Analyse de l'eau de nettoyage Belplume ?			
	Hygiénogramme après la prochaine période de vide ?			
4.4.2	Mesures en cas d'hygiénogramme : $X > 3,0$			
	* Analyse de l'eau de nettoyage Belplume ?			
	* Après la période de vide suivante, faire désinfecter la loge par une entreprise agréée BPS ?			
	* Hygiénogramme après la prochaine période de vide ?			
	* Analyse d'écouvillon après la prochaine période de vide ?			
4.4.8	Toutes les mesures à prendre si le contrôle à la sortie d'un troupeau révèle la présence d'une salmonelle S.e. ou S.t. à combattre seront			
	5) Le vétérinaire spécialiste des salmonelles est contacté ?			
	8) La loge est décontaminée par une entreprise BPS externe?			
	9) Un hygiénogramme est réalisé ?			
	Le résultat de l'hygiénogramme répond aux normes ?			
	10) Une analyse d'écouvillon pour le dépistage de salmonelles est réalisée ?			
	Le résultat de l'analyse d'écouvillon répond aux normes ?			
	11) En fonction du résultat de l'hygiénogramme et de l'analyse d'écouvillon, des mesures additionnelles sont prises ?			
	13) Un échantillon de matière première ou d'aliment est analysé ?			
	14) Une analyse de traçabilité est réalisée ?			
	17) Si l'analyse d'écouvillon révèle toujours la présence de salmonelles, une décontamination additionnelle est réalisée par une entreprise agréée BPS ?			
	18) Après la décontamination additionnelle par une entreprise agréée BPS, une analyse d'écouvillon est réalisée ?			

4.4.9	<p>Toutes les mesures à prendre si le contrôle à la sortie d'un troupeau est positif pour la première fois à un sérotype de salmonelles sont</p> <p>6) Un hygiénogramme est réalisé ?</p> <p>Le résultat de l'hygiénogramme répond aux normes ?</p> <p>7) Une analyse d'écouvillon pour le dépistage de salmonelles est réalisée ?</p> <p>Le résultat de l'analyse d'écouvillon répond aux normes ?</p> <p>8) En fonction du résultat de l'hygiénogramme et de l'analyse d'écouvillon, des mesures additionnelles sont prises ?</p> <p>☐</p>			
4.4.10	<p>Toutes les mesures à prendre si le contrôle à la sortie d'un troupeau est positif aux salmonelles pour la deuxième fois consécutive sont respectées.</p> <p>6) La loge est décontaminée par une entreprise de services agréée BPS ?</p> <p>7) Un hygiénogramme est réalisé ?</p> <p>Le résultat de l'hygiénogramme répond aux normes ?</p> <p>8) Une analyse d'écouvillon pour le dépistage de salmonelles est réalisée ?</p> <p>Le résultat de l'analyse d'écouvillon répond aux normes ?</p> <p>9) En fonction du résultat de l'hygiénogramme et de l'analyse d'écouvillon, des mesures supplémentaires sont prises ?</p> <p>11) Un échantillon de matière première ou d'aliment est analysé ?</p> <p>12) Une analyse de traçabilité est réalisée ?</p>			

4.4.11	Toutes les mesures à prendre si le contrôle à la sortie d'un troupeau est positif aux salmonelles pour la troisième fois consécutive ou			
	6) La loge est décontaminée par une entreprise de services agréée BPS ?			
	7) Un hygiénogramme est réalisé ?			
	Le résultat de l'hygiénogramme répond aux normes ?			
	8) Une analyse d'écouvillon pour le dépistage de salmonelles est réalisée ?			
	Le résultat de l'analyse d'écouvillon répond aux normes ?			
	9) En fonction du résultat de l'hygiénogramme et de l'analyse d'écouvillon, des mesures additionnelles sont prises ?			
	11) Un échantillon de matière première ou d'aliment est analysé ?			
	12) Une analyse de traçabilité est réalisée ?			
	13) L'aviculteur fait assister son exploitation par le vétérinaire d'exploitation/la personne morale vétérinaire jusqu'à ce que le troupeau soit négatif aux salmonelles sur 3 lots consécutifs ?			
4.4.13	Mesures en cas d'analyse d'écouvillon positive : salmonelles régulières			
	1) Analyse de l'eau de nettoyage Belplume ?			
	2) Après la période de vide suivante, faire décontaminer la loge par une entreprise agréée BPS ?			
	3) Hygiénogramme après la prochaine période de vide ?			
	Le résultat de l'hygiénogramme répond aux normes ?			
	4) Analyse d'écouvillon après la prochaine période de vide?			
	Le résultat de l'analyse d'écouvillon répond aux normes ?			

4.4.14	Mesures en cas d'analyse d'écouvillon positive : Salmonelles à combattre		
	1) Analyse de l'eau de nettoyage Belplum ?		
	2) La loge est à nouveau décontaminée par une entreprise de services agréée BPS ?		
	3) Nouvelle analyse d'écouvillon ?		
	Le résultat de l'analyse d'écouvillon répond aux normes ?		
	4) Nouvel hygiénogramme ?		
	Le résultat de l'hygiénogramme répond aux normes ?		
	7) Après la période de vide suivante, faire décontaminer la loge par une entreprise agréée BPS ?		
	8) Hygiénogramme après la prochaine période de vide ?		
	9) Analyse d'écouvillon après la prochaine période de vide ?		
4.7.7	Mesures en cas de non-conformité de l'eau de nettoyage :		
	1) Si l'eau utilisée ne satisfait pas aux normes, l'eau traitée de cette source ne peut plus être utilisée comme eau de nettoyage ?		
	2) L'aviculteur est responsable de la prise de mesures adéquates, en concertation avec son vétérinaire d'exploitation/sa personne morale vétérinaire, au cas où certaines normes seraient dépassées ?		
	3) Tant que l'eau traitée de cette source n'est pas conforme aux normes, il est recouru à l'eau du robinet ?		
	4) L'eau de cette source ne peut être à nouveau utilisée comme eau de nettoyage que lorsqu'une nouvelle analyse de l'eau démontre que l'eau traitée de la source répond aux normes ?		

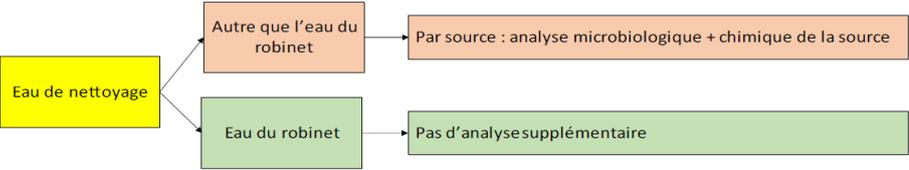
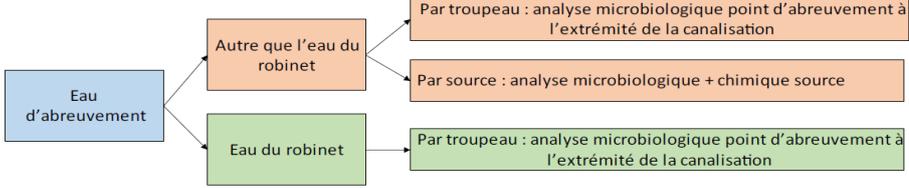
4.8.16	Mesures en cas de non-conformité de l'analyse de l'eau d'abreuvement :			
	1) Si une eau autre que l'eau du robinet est utilisée, il est recouru à l'eau du robinet aussi longtemps que l'eau traitée de la source n'est pas conforme aux normes ?			
	2) L'aviculteur est responsable de la prise de mesures adéquates, en concertation avec son vétérinaire d'exploitation/sa personne morale vétérinaire, au cas où certaines normes seraient dépassées ?			
	3) En cas de dépassement des normes microbiologiques de l'eau du point d'abreuvement à l'extrémité de la canalisation, la canalisation est nettoyée et désinfectée dans les plus brefs délais ?			
	4) Si l'eau utilisée ne répond pas aux normes, elle ne peut plus être utilisée comme eau d'abreuvement pour le lot de volailles suivant ?			
	5) Un nouveau lot de volailles ne peut être mis en place que lorsqu'une nouvelle analyse de l'eau révèle que l'eau répond aux normes ?			

Art.	Condition d'agrément	Oui	Non	NA	Remarque
4.1.5	Le plan de situation contient les données suivantes; ☒				
	* Toutes les poulaillers (identifiées par un chiffre) ?			Non	
	* Les superficies par poulailler (dimensions occupées par la volaille) ?			Non	
	* Le sas d'hygiène de l'exploitation ?			Non	
	* La zone de chargement et de déchargement ?			Non	
	* Les limites de l'exploitation ?			Non	
	* Les accès à l'exploitation ?			Non	
	* La zone de stockage des aliments, du fumier et des cadavres ?			Non	
	* Les itinéraires pour piétons et véhicules ?			Non	
	* L'accueil des visiteurs ?			Non	
	* Le lieu de stockage et de dépôt du matériel de destruction ?			Non	
	* La numérotation des silos à aliment ?			Non	
	* L'emplacement des silos ?			Non	
	* La longueur disponible de la mangeoire et par poulailler ?			Non	
	* La distance maximale d'un point de la loge à un point d'abreuvement par poulailler ?			Non	
	* La distance minimale entre les abreuvoirs à tétines par poulailler ?			Non	
* Le nombre d'animaux par abreuvoir circulaire, abreuvoir à tétines ou par coupe par poulailler ?			Non		
* La description des systèmes ? Tels que le système de ventilation, de réfrigération, de chauffage, etc.			Non		
4.1.9	Le registre des visiteurs contient les données suivantes ;				
	* La date			Non	
	* L'heure			Non	
	* Le nom du visiteur			Non	
	* L'adresse du visiteur ☒			Non	
	* L'organisation			Non	
	* Les loges visitées			Non	
	* La plaque d'immatriculation			Non	
	* Le motif de la visite			Non	
	* La pénétration ou non dans les poulaillers			Non	

4.2.16	Le couvoir fournit à l'aviculteur les données suivantes :			
	* La date de livraison des poussins d'un jour.			Non
	* Le nombre de poussins d'un jour à livrer.			Non
	* La date de naissance.			Non
	* La marquage des poussins d'un jour.			Non
	* Les vaccinations déjà effectuées			Non
	* Le numéro de lot unique Belplume.			Non
4.3.9	Le lieu de stockage des médicaments à usage vétérinaire répond aux exigences suivantes;			
	* Les médicaments à usage vétérinaire sont rangés dans une armoire ou sur une étagère dans un local ?			Non
	* Celui-ci doit être séparé de la volaille et des pièces d'habitation ? ☐			Non
	* Si nécessaire, dans un réfrigérateur séparé en état de fonctionnement ?			
4.3.12	Les antibiotiques critiques sont autorisés uniquement si les conditions ci-dessous sont remplies :			
	* Une analyse bactériologique réalisée par un laboratoire agréé en vue de l'identification de la souche bactérienne ?			Non
	* Un antibiogramme réalisé par un laboratoire agréé ?			Non
	L'antibiogramme provient du lot de volailles auquel les antibiotiques critiques sont affectés ?			Non
4.5.20	Description des systèmes :			
	* Système de ventilation, de refroidissement et de chauffage :			Non
	* Approvisionnement en aliments et en eau :			Non
	* Les systèmes d'alarme et de réserve :			Non
	* Type de sol :			Non
4.5.27	Point d'abreuvement :			
	* À tous les points du poulailler, un point d'abreuvement est présent dans un rayon de maximum 3 mètres ?			Non
	* En cas de rangées de tétines, une distance minimale de 20 cm est disponible entre les tétines ?			
	* Abreuvoirs circulaires > 0,6 cm par animal			
	* Abreuvoirs à tétines < 16 animaux par tétine			
	* Coupes d'abreuvement < 50 animaux par coupe			

4.5.29	Mangeoire :				
	* À tous les points du poulailler, un point d'alimentation est présent dans un rayon de maximum 3 mètres ?			Non	
	* La longueur disponible de la mangeoire dans la loge répond aux normes suivantes : Mangeoire droite : 4,0 cm par animal				
	* La longueur disponible de la mangeoire dans la loge répond aux normes suivantes : Bac d'alimentation : 1,0 cm par animal				
4.6.13	Un pédiluve désinfectant répondant aux exigences suivantes est présent :				
	* Présence à l'entrée du poulailler ?			Non	
	* Le contact avec l'eau de pluie (infiltration) est impossible ?			Non	
	* Propreté visuelle			Non	
4.6.15	L'entrepôt des cadavres répond aux exigences suivantes :				
	* Les cadavres sont acheminés dans les plus brefs délais vers l'entrepôt des cadavres, au plus tard dans les 24 heures ?			Non	
	* Celui-ci est situé à un endroit fixe de l'exploitation ?			Non	
	* Il est équipé d'un système de réfrigération en état de marche ?			Non	
	* L'endroit où sont acheminés les cadavres est situé à l'extérieur ou au bord de la parcelle ?			Non	
4.6.17	Les silos à aliments répondent aux exigences obligatoires;				
	Les silos d'aliments se trouvent sur un sol en revêtement dur. Ils sont entretenus et sont remplis depuis l'extérieur des loges ?			Non	
	Les silos sont en bon état de propreté et de sécurité ?			Non	
	Les silos sont pourvus d'un numéro ?			Non	
	Les tuyaux de remplissage situés dans l'exploitation avicole sont pourvus d'un numéro et/ou d'une lettre unique propre à l'exploitation ?			Non	
	Les aliments composés sont stockés séparément par espèce animale ?				
4.6.23	Le sas d'hygiène de l'exploitation comprend au minimum les éléments suivants :				
	* Un dispositif bien aménagé pour le lavage des mains ?			Non	
	* Une barrière physique permettant de changer de vêtements et de chaussures ?			Non	
	* Des vêtements de travail propres appartenant à l'exploitation ?			Non	
	* Chaussures propres appartenant à l'exploitation ?			Non	
	* Chaque visiteur a accès à une toilette propre en état de fonctionnement ?			Non	

4.6.26	Le sas d'hygiène de la poulailler :			
	* Entièrement séparé de l'espace de vie des volailles ?			Non
	* Barrière physique entre la partie sale et la partie propre ?			Non
	* Cette barrière physique est lavable et a une apparence visuellement propre ?			Non
	Pompe de désinfectant par loge ?			Non
	* Chaussures propres appartenant au poulailler ?			Non
4.7.10	Un plan de lutte contre les nuisibles efficace comprend au moins les éléments suivants :			
	* Un plan de l'exploitation avec indication des endroits où sont posés les appâts ?			Non
	* Un relevé des produits utilisés + les étiquettes des produits ?			Non
	* Une liste des dates auxquelles les appâts ont été contrôlés ?			Non
	* Rapport sur les contrôles ?			Non
4.8.12	Les échantillons de matière première ou d'aliments sont conservés conformément aux exigences obligatoires;			
	Chaque échantillon de matière première ou d'aliment est emballé séparément ?			Non
	La date de livraison et le numéro du bon de livraison sont indiqués sur l'emballage ?			Non
	Les échantillons de matière première sont rangés et conservés au froid, au sec et dans un endroit sombre, inaccessible aux nuisibles ?			Non
4.9.9	S'il y a déchargement de volailles, voici comment procéder :			
	* La zone de chargement est nettoyée et désinfectée avant l'arrivée du camion ?			
	* À l'arrivée du camion, les logements de roues et les chariots-élévateurs sont nettoyés et désinfectés ?			
	* Respect du protocole d'hygiène ?			
	* Respect des instructions de capture ?			
	* Conteneurs propres et désinfectés ?			
	* Des équipes de capture agréées BPS ou des aidants occasionnels (aidants qui n'ont aucun contact avec d'autres exploitations avicoles) ?			

Annexe 29	<p>Analyse de l'eau de nettoyage Belplume:</p> 																																																																						
	<table border="1"> <tr> <td>Un échantillon a été examiné à la source ?</td> <td></td> <td></td> <td>Non</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Teneur totale en germes à 22° et 37°: Max. 100.000 UFC par ml</td> <td></td> <td></td> <td>Non</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Total E. Coli: Max. 1.000 UFC par 100 ml</td> <td></td> <td></td> <td>Non</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Streptocoques fécaux entérocoques intestinaux: Absents in 100ml</td> <td></td> <td></td> <td>Non</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Levures et moisissures: Max. 10.000 par ml</td> <td></td> <td></td> <td>Non</td> <td></td> </tr> <tr> <td>PH (acidité): 4-9</td> <td></td> <td></td> <td>Non</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fe (Fer): ≤ 2,5 mg/litre</td> <td></td> <td></td> <td>Non</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Dureté: Max. 20 °D</td> <td></td> <td></td> <td>Non</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Nitrite: ≤ 1,0 mg/l</td> <td></td> <td></td> <td>Non</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Natrium: < 200 mg/liter</td> <td></td> <td></td> <td>Non</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sulfate: < 200 mg/liter</td> <td></td> <td></td> <td>Non</td> <td></td> </tr> </table>	Un échantillon a été examiné à la source ?			Non		Teneur totale en germes à 22° et 37°: Max. 100.000 UFC par ml			Non		Total E. Coli: Max. 1.000 UFC par 100 ml			Non		Streptocoques fécaux entérocoques intestinaux: Absents in 100ml			Non		Levures et moisissures: Max. 10.000 par ml			Non		PH (acidité): 4-9			Non		Fe (Fer): ≤ 2,5 mg/litre			Non		Dureté: Max. 20 °D			Non		Nitrite: ≤ 1,0 mg/l			Non		Natrium: < 200 mg/liter			Non		Sulfate: < 200 mg/liter			Non																
Un échantillon a été examiné à la source ?			Non																																																																				
Teneur totale en germes à 22° et 37°: Max. 100.000 UFC par ml			Non																																																																				
Total E. Coli: Max. 1.000 UFC par 100 ml			Non																																																																				
Streptocoques fécaux entérocoques intestinaux: Absents in 100ml			Non																																																																				
Levures et moisissures: Max. 10.000 par ml			Non																																																																				
PH (acidité): 4-9			Non																																																																				
Fe (Fer): ≤ 2,5 mg/litre			Non																																																																				
Dureté: Max. 20 °D			Non																																																																				
Nitrite: ≤ 1,0 mg/l			Non																																																																				
Natrium: < 200 mg/liter			Non																																																																				
Sulfate: < 200 mg/liter			Non																																																																				
Bijlage 30	<p>Analyse de l'eau d'abreuvement Belplume:</p>  <p>Normes d'échantillonnage point d'abreuvement à l'extrémité de la canalisation:</p> <table border="1"> <tr> <td>Teneur totale en germes à 22° et 37°: Max. 100.000 UFC par ml</td> <td></td> <td></td> <td>Non</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Total E. Coli: Max. 1.000 UFC par 100 ml</td> <td></td> <td></td> <td>Non</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Streptocoques fécaux entérocoques intestinaux: pas de norme</td> <td></td> <td></td> <td>Non</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Levures et moisissures: Max. 10.000 par ml</td> <td></td> <td></td> <td>Non</td> <td></td> </tr> </table> <p>Normes pour la source d'échantillonnage :</p> <table border="1"> <tr> <td>Teneur totale en germes à 22° et 37°: Max. 100.000 UFC par ml</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Total E. Coli: Max. 1.000 UFC par 100 ml</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Streptocoques fécaux entérocoques intestinaux: Absents in 100ml</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Levures et moisissures: Max. 10.000 par ml</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>PH (acidité): 4-9</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Fe (Fer): ≤ 2,5 mg/litre</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Dureté: Max. 20 °D</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Nitrite: ≤ 1,0 mg/l</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Natrium: < 200 mg/liter</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Sulfate: < 200 mg/liter</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Teneur totale en germes à 22° et 37°: Max. 100.000 UFC par ml			Non		Total E. Coli: Max. 1.000 UFC par 100 ml			Non		Streptocoques fécaux entérocoques intestinaux: pas de norme			Non		Levures et moisissures: Max. 10.000 par ml			Non		Teneur totale en germes à 22° et 37°: Max. 100.000 UFC par ml					Total E. Coli: Max. 1.000 UFC par 100 ml					Streptocoques fécaux entérocoques intestinaux: Absents in 100ml					Levures et moisissures: Max. 10.000 par ml					PH (acidité): 4-9					Fe (Fer): ≤ 2,5 mg/litre					Dureté: Max. 20 °D					Nitrite: ≤ 1,0 mg/l					Natrium: < 200 mg/liter					Sulfate: < 200 mg/liter				
Teneur totale en germes à 22° et 37°: Max. 100.000 UFC par ml			Non																																																																				
Total E. Coli: Max. 1.000 UFC par 100 ml			Non																																																																				
Streptocoques fécaux entérocoques intestinaux: pas de norme			Non																																																																				
Levures et moisissures: Max. 10.000 par ml			Non																																																																				
Teneur totale en germes à 22° et 37°: Max. 100.000 UFC par ml																																																																							
Total E. Coli: Max. 1.000 UFC par 100 ml																																																																							
Streptocoques fécaux entérocoques intestinaux: Absents in 100ml																																																																							
Levures et moisissures: Max. 10.000 par ml																																																																							
PH (acidité): 4-9																																																																							
Fe (Fer): ≤ 2,5 mg/litre																																																																							
Dureté: Max. 20 °D																																																																							
Nitrite: ≤ 1,0 mg/l																																																																							
Natrium: < 200 mg/liter																																																																							
Sulfate: < 200 mg/liter																																																																							

LEGENDE

Article	Explication	Lieu
Art.	Référence au numéro de l'article dans le cahier des charges.	Colonne A
M MAJOR	Doit être en ordre lors de l'audit. Si cette exigence n'est pas respectée lors d'un audit, l'aviculteur doit y remédier immédiatement et faire réaliser un audit de suivi. Tant que cette exigence n'est pas respectée, l'aviculteur ne recevra pas le certificat Belplume.	Colonne C
m minor	75 % de toutes les exigences mineures doivent être conformes lors d'un audit. Si un mineur n'est pas conforme, l'aviculteur peut quand même recevoir un certificat Belplume. Lors de l'audit suivant, le mineur non conforme doit être en règle. Un mineur devient un majeur.	Colonne C
Déclaration sur l'honneur	Dans certains cas, l'auditeur ne peut pas vérifier physiquement si une exigence a été remplie. Dans ces cas, l'auditeur demande une déclaration sur l'honneur. Un " non " signifie qu'aucune déclaration sur l'honneur n'est autorisée, mais que l'auditeur doit consulter des preuves matérielles.	Colonne E
NA	Non applicable pour cet aviculteur.☐	Colonne G
A B H	contrôle administratif, entreprise ou dans la poulailler	Colonne J



Resultaat Belplume Braadkippenbedrijven

Producent	Bedrijfsnaam:	0
	Naam:	0
	Auditdatum:	00/01/1900

Major Musts

Aantal Major Musts niet OK (large audit) :	NVT
--	-----

Aantal Major Musts niet OK (medium audit) :	NVT
---	-----

Minor Musts

Behaald percentage <u>large</u> -audit :	NVT	%
--	-----	---

Behaald percentage <u>Medium</u> -audit :	NVT	%
---	-----	---