

Nom - Prénom : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

n° d'UP : \_\_\_\_\_

n° TVA : \_\_\_\_\_

Date : \_\_\_\_\_

H. arrivée : \_\_\_\_\_ H. départ : \_\_\_\_\_

Auditeur : \_\_\_\_\_

Organisme d'inspection : \_\_\_\_\_



**CERTALENT**  
**Organisme de certification**  
**indépendant**  
**W. de Croylaan 48**  
**3001 Heverlee**  
**tel: +32 (0)16/31.09.22**  
**e-mail: certalent@bdb.be**

**Checklist QFL**

**Cahier des charges version 10 - 01/01/2020**

+ : conforme, +\* : conforme avec commentaire, CE : conforme avec envoi, NC : non conforme, D : discussion, NCR : non conforme à répétition (aussi si un pt.)

		Gradation	Décision	Remarque
<b>conditions préalables</b>				
1	L'aspect sanitaire général des animaux est-il évalué tous les jours (état de la peau, du pis, des articulations, ...)? L'intégrité physique des animaux est-elle assurée?	A2		
2	Le détenteur de bétail est-il enregistré à l'AFSCA (Belgique) - France : enregistrement ?	A1		
3	Le producteur a-t-il signé la déclaration d'engagement à respecter le cahier des charges QFL et à accepter l'audit ?	A2		
4	Point non applicable en Belgique et en France	A2		
5	Point non applicable en Belgique et en France	A2		
6	Point non applicable en Belgique et en France	A2		
<b>contrôle administratif</b>				
A1	L'identification, l'enregistrement et les statuts sanitaires du cheptel laitier sont-ils en conformité avec la législation (Belgique : SANITEL - France : tous les animaux détenus (nés ou achetés) depuis plus d'un mois ont un passeport valide avec une ASDA verte ou jaune) ?	A1		
A2	Sanitel est-il tenu à jour en fonction des mouvements et de la mortalité du bétail ? (France : tout événement est notifié au maître d'oeuvre de l'identification dans un délai maximum de 7 jours. Une trace écrite ou informatique des dates de notification est disponible à l'exploitation. L'éleveur conserve une information sur la destination des bovins).	B		
A4	Le contrat avec le vétérinaire d'exploitation + suppléant est-il présent ? (Nom des vétérinaires ou personne morale vétérinaire) - France : Toute exploitation bovine a un vétérinaire sanitaire d'élevage habilité par la DD(CS)PP	A1		
A11	Le contrat de guidance avec le vétérinaire d'exploitation est-il présent s'il y a stockage de médicaments pour une période de plus de 3 semaines (max. 2 mois) ? (noter la date du contrat) - France : pas d'application	A2		
A12a	<b>S'il y a guidance :</b> <b>les rapports de guidance établis tous les 4 mois par le vétérinaire de guidance sont-ils présents (dates des rapports) ?</b> <b>France : une visite sanitaire bovine (VSB) est-elle effectuée chaque année par le vétérinaire sanitaire de l'élevage ? La conclusion de la visite est-elle satisfaisante ou les recommandations proposées sont-elles mises en oeuvre ?</b>	A2 gras		
A12b	<b>S'il y a guidance :</b> <b>le registre de sortie des médicaments est-il signé tous les 2 mois par le vétérinaire de guidance ?</b>	A2 gras		
A15	Les vétérinaires d'exploitation sont-ils certifiés DQV ou IKB-Vet ou BPV ? France : pas d'application.	A2		

A7	<b>Le producteur participe-t-il au plan de contrôle sur la paratuberculose ? Si non, l'attestation paratuberculose est-elle complétée et signée une fois par an par le producteur et le vétérinaire d'exploitation ? - France : l'éleveur respecte-t-il le référentiel technique d'une garantie de cheptel en matière de paratuberculose bovine de l'ACERSA ?</b>	A2 gras		
A8	Quel est le statut IBR du troupeau ? En cas de statut I2, les animaux ne peuvent plus aller vers un autre troupeau laitier ayant un statut IBR supérieur. - France : l'arrêté ministériel du 27/11/06 modifié par l'arrêté du 25/05/10 est-il respecté ?	A1		
C2	Le lait fourni aux acheteurs est-il soumis à la réglementation concernant la détermination officielle de la qualité et de la composition du lait (voir rapports d'analyse) ?	A1		
C3	La procédure en cas de résultats défavorables est-elle respectée ?	A2		
F4	Le producteur informe-t-il son acheteur lorsqu'il suspecte ou constate un problème avec son lait dans le refroidisseur (température, odeur, couleur, substances inhibitrices, produits de nettoyage, corps étranger, ...) ?	A2		
A5	Le producteur fait-il effectuer les analyses à l'achat de nouveau bétail ? - France : tout bovin introduit dans une exploitation doit être en conformité avec l'arrêté du 21/01/09.	A1		
A9	Le producteur peut-il justifier la présence et l'emploi des médicaments vétérinaires (Belgique : DAF) ?	A1		
A10	<b>Les prescriptions et/ou les documents d'administration et de fourniture (DAF) sont-ils conservés et classés chronologiquement avec une numérotation unique ? S'il y a utilisation d'AB critiques, les documents justificatifs sont-ils présents ? - France : présence des ordonnances.</b>	A2 gras		
A20	Tous les médicaments vétérinaires contenant des antibiotiques présents à l'exploitation sont-ils enregistrés par le fournisseur/vétérinaire dans la base de données Bigame/AB-Register?	A2		
B17	a) Toutes les matières premières pour aliment des animaux (1) cultivées à l'exploitation ou achetées chez des collègues agriculteurs proviennent de préférence d'exploitations certifiées QFL ou Standard Vegaplan ou d'exploitations certifiées selon un cahier des charges équivalent approuvé par le gestionnaire du cahier des charges. b) Tous les aliments pour animaux (2) (comme par exemple les aliments composés, les compléments alimentaires, les minéraux, les lactoreplaceurs, ...), à l'exception de ceux repris au point a) proviennent d'entreprises certifiées FCA (avant : GMP) ou d'entreprises certifiées selon un système équivalent reconnu par le gestionnaire du standard FCA. Les preuves d'achat des aliments achetés sont conservées au siège de l'exploitation. Les aliments doivent pouvoir être identifiés clairement. Un bordereau de livraison pourvu d'une étiquette doit pouvoir apporter la preuve que l'aliment a été acheté et transporté par un fournisseur certifié FCA. Les données suivantes doivent au minimum être reprises : quels aliments, la quantité, la date de livraison, le fournisseur et l'identification des aliments fournis. Elles sont conservées pendant 5 ans.	A2		
B19	Les composants des aliments composés sont-ils connus et agréés ? (voir étiquettes de composition)	A2		
B38	Production d'aliments composés : - les matières premières ne figurent-elles pas sur la liste européenne négative ? - les protéines animales ne sont-elles pas transformées ? - les protéines et graisses animales sont-elles contrôlées ?	A1		

B39	Les documents relatifs aux matières premières sont-ils conservés (type, quantité, fournisseur) ? Y a-t-il un enregistrement des aliments composés stockés ?	A2		
B20	S'il y a échange d'aliments entre agriculteurs, le registre est-il tenu à jour (nom vendeur - type aliment - quantité - date de livraison) ?	A2		
A23	S'il y a trempage ou pulvérisation des trayons, cela se fait-il avec des produits autorisés ? (voir factures : nom du produit)	A2		
D12-D19	Pour le nettoyage de l'installation de traite et du tank à lait, n'utilise-t-on que des produits adéquats et agréés ? (voir factures : nom des produits)	A2		
A21	Les utilisateurs professionnels des produits biocides (Circuit Restreint) doivent confirmer annuellement leur statut d'utilisateur enregistré pour le 31 décembre via <a href="https://www.health.belgium.be/fr/circuit-restreint">https://www.health.belgium.be/fr/circuit-restreint</a>	A2		
C11	Le filtre est-il remplacé à chaque traite ? Pour la traite robotisée, le filtre est-il remplacé toutes les 12h ? (voir factures)	A2		
B25	Si l'eau d'abreuvement à l'étable n'est pas de l'eau de distribution, le résultat de l'analyse d'eau est-il conforme aux normes : nitrates < 200 mg/l, nitrites < 1,0 mg/l, germes totaux < 100.000/ml (à 37°C), coliformes < 100/ml ? L'échantillon a-t-il été prélevé et analysé par un laboratoire accrédité ? (nom du laboratoire)	A2		
B26	L'analyse d'eau d'abreuvement est-elle réalisée au moins une fois tous les 2 ans ? (2 dates)	B		
D9-D16	Si l'eau utilisée pour le nettoyage et le rinçage de l'installation de traite et/ou du tank à lait n'est pas de l'eau de distribution, l'analyse effectuée répond-elle aux normes suivantes : nitrates < 50 mg/l, nitrites < 0,5 mg/l, germes < 100/ml (à 37°C), coliformes totaux < 10/100 ml, E. coli < 1/100 ml ? L'échantillon a-t-il été prélevé et analysé par un laboratoire accrédité ? (nom du laboratoire)	A2		
D10-D17	L'analyse de l'eau de nettoyage de l'installation de traite et/ou du tank à lait est-elle effectuée au moins une fois tous les 2 ans ? (2 dates)	B		
D14-D20	Après utilisation de produits de nettoyage, l'installation de traite et le refroidisseur sont-ils systématiquement rincés à l'eau potable ?	A2		
C8	La/les installations de traite (mobile et fixe) sont-elles testées par un technicien agréé (Belgique) ? Les installations fonctionnent-elles bien ? (voir rapport testage : noter le nom du technicien) ? - France : voir contrôle annuel Optitraise.	B		
C9	Le testage des installations de traite est-il effectué au moins une fois par an (3 dates) ? S'il s'agit d'un système de traite robotisée, ce test est effectué au moins 2 fois par an.	B		
C10	Lors de l'installation d'une nouvelle machine à traire ou en cas de rénovation d'une machine à traire existante, une réception a-t-elle été effectuée ? (Belgique : testage en commun par un représentant de l'installateur et un représentant du Comité du Lait) - France : en cas d'installation postérieure à 2006, réalisation d'un contrôle <b>Certitraise s'il est proposé dans le département.</b>	A2		
C12	Le ou les refroidisseurs sont-ils testés par un technicien agréé (Belgique) ? (voir rapport : noter le nom du technicien) France: testage par un spécialiste	A2		
C13	Le testage du refroidisseur est-il effectué tous les 2 ans (2 dates) ?	B		
B32	<b>Y a-t-il un enregistrement des traitements des cultures (épandage, protection des plantes, irrigation, semences, conservants d'ensilage, ...) ? (voir fiche culture)</b>	A2 gras		

B33	La production de fourrage par le producteur se fait de façon hygiénique avec une attention spéciale pour les engrais et les produits phyto-pharmaceutiques (PPP) : n'utiliser que des engrais autorisés, utiliser des PPP autorisés (voir www.phytoweb.be) selon les prescriptions de l'étiquette, être en possession d'une phytolice adéquate, le pulvérisateur fait l'objet d'une certification tous les 3 ans. Les appareils achetés directement à l'étranger doivent être notifiés par l'acheteur au service de contrôle dans les 30 jours (au CRA-W pour la Wallonie et à ILVO pour la Flandre) France : l'éleveur a-t-il l'agrément Certiphyto (agrément valable pour 10 ans) ? Pulvérisateurs : le premier contrôle a-t-il eu lieu au plus tard 5 ans après sa première mise sur le marché ? Le contrôle est-il renouvelé tous les 5 ans ?	A1		
B37	L'utilisation de composts et de boues d'épuration se fait-elle conformément aux recommandations de la législation régionale ? (voir document de l'OWD, résultats d'analyse, fiche culture) Les boues d'égouts et d'épuration provenant de stations d'épuration des eaux sont interdites.	A1		
A18	<b>Lors de l'administration de médicaments, le délai d'attente est-il respecté ? Les traitements sont-ils enregistrés ? France : le carnet sanitaire est-il tenu à jour ?</b>	A2 gras		
A19	<b>Un test est-il effectué sur le lait de vaches traitées avant de relivrer ce lait ? (voir enregistrement de la date du test OK)</b>	A2 gras		
E4	L'exploitation respecte-t-elle les dispositions de l'AGW du 15.02.07 ? (voir document taux de liaison au sol). France : l'éleveur prévoit et enregistre ses pratiques de fertilisation.	B		
E5	L'exploitation respecte-t-elle les dispositions relatives au permis d'environnement et au permis d'urbanisme (permis d'environnement, d'urbanisme ou unique ou déclaration) ?	B		
E6	L'exploitation disposant d'un puits privé est-elle en possession de son autorisation ou de sa déclaration de captage ?	B		
C1	S'il y a fourniture de lait écrémé, le plan HACCP est-il présent ?	B		
F5	Le producteur informe-t-il son acheteur lors de travaux de construction ou de rénovation qui pourraient avoir une influence négative sur l'hygiène de la traite et de la conservation du lait ? Les exigences en matière d'hygiène sont-elles respectées.	A2		
G1	La checklist "Monitoring de la durabilité de la production laitière" est-elle complétée et signée ?	A2		
<b><u>contrôle administratif et visuel</u></b>				
D2	Des précautions adéquates sont-elles prises contre les insectes ? Les produits utilisés contre les insectes ne mettent-ils pas le lait ni les animaux en danger ? (voir étiquettes)	A2		
D3	Des moyens adéquats sont-ils mis en place contre les nuisibles ? Les produits utilisés contre les nuisibles sont-ils appliqués suivant les recommandations du fabricant et sans mettre la sécurité du lait et des animaux en danger ? (voir étiquettes)	A2		
A12	<b>Les médicaments présents dans le stock sont-ils prescrits par le vétérinaire de guidance ? France : Il existe aussi un bilan sanitaire d'élevage (BSE) annuel qui est volontaire et qui est réalisé par le vétérinaire traitant. Dans ce cas, un protocole de soins est établi. S'il n'y a pas de BSE, aucune délivrance (prescription) de médicament ne peut être effectuée sans que le vétérinaire ait d'abord examiné les bovins à traiter.</b>	A2 gras		

A13a	Belgique : stock avec guidance, maximum 2 mois; sans guidance, un reliquat d'un médicament utilisé peut être conservé, mais ne pourra être à nouveau utilisé que si un nouveau DAF est émis par le vétérinaire. France : il peut à tout moment y avoir un stock de médicaments.	A2 gras		
A13b	Les médicaments sont-ils conservés correctement (local séparé des animaux et de l'habitation personnelle; dans une armoire adéquate avec une porte fermant bien ou, dans un frigo si nécessaire) ?	A2 gras		
A13c	Les produits vétérinaires périmés sont-ils éliminés du stock ?	A2 gras		
A14a	Les médicaments sont-ils conservés dans leur emballage d'origine (avec étiquette réglementaire) ?	A2 gras		
A14b	L'étiquette des médicaments fait-elle référence à un DAF ? (voir concordance médicament / DAF) France : y a-t-il une ordonnance pour chaque médicament soumis à prescription ?	A2 gras		
<b>visuel</b>				
<b>général</b>				
H1	L'exploitation et ses abords ont-ils une apparence soignée et propre ?	H		
A24	Les tiers qui se rendent dans une exploitation pour des raisons professionnelles ne peuvent être admis dans l'étable des bovins que s'ils utilisent un pédiluve de désinfection lors des entrées et sorties de l'exploitation s'ils portent leurs propres vêtements et chaussures OU portent des vêtements et chaussures de l'exploitation ET nettoient et désinfectent les objets ayant été en contact avec les animaux ET se lavent les mains en quittant l'exploitation. Pour les plus grands groupes de visiteurs non professionnels (par ex. journée portes ouvertes, visites d'écoles, ...) un paillason désinfectant est prévu. Un panneau "interdiction d'entrée aux personnes non autorisées" est affiché à l'entrée de l'étable.	A2		
C5	Les trayeurs et utilisateurs de l'installation de traite se lavent-ils les mains avant d'entamer la traite et répètent-ils au besoin cette opération pendant la traite ?	A2		
C4	Les trayeurs et utilisateurs de l'installation de traite portent-ils des vêtements de traite propres et adaptés ?	B		
B34	La production de fourrage par le producteur se fait de façon hygiénique avec une attention spéciale pour les engrais et les PPP : après application de PPP, se laver les mains au savon et changer de vêtements, les PPP sont stockés au sec et à l'abri du gel dans le local phyto ou une armoire spécifique (dans leur emballage d'origine et avec l'étiquette d'origine ; fermé à clé, non accessible aux enfants ni aux personnes non autorisées ; indications « tête de mort », « poison » et « accès interdit aux personnes non autorisées » ; bien ventilé et bien éclairé), les PPP à usage agricole périmés ou destinés à des fins privées sont rangés ensemble avec la mention « périmé » et/ou « privé », les pesticides périmés sont éliminés selon la législation en vigueur, les conditionnements des PPP vides sont rincés et conservés en sécurité. Ils sont éliminés selon la législation en vigueur, un appareillage de pesage et/ou de mesure adéquat est présent.	A2		
<b>laiterie</b>				

C14	Les refroidisseurs extérieurs répondent-ils aux normes suivantes : propre, pourvu d'un nettoyage automatique, trou d'homme et de ventilation sécurisé, commandes et système de surveillance dans le local de stockage, possibilité de juger le lait dans le local de stockage, robinet pour prélever un échantillon (tanks placés entre le 01/03/2010 et le 31/05/2017), vanne standardisée?	B		
C15	Les refroidisseurs verticaux extérieurs installés à partir du 01/06/2017 sont-ils pourvus d'un robinet pour prélever un échantillon de lait ?	A2		
C16	Le lait est-il stocké dans le refroidisseur dans les 30 minutes au maximum après la fin de la traite ?	A2		
<b>C17</b>	<b>La capacité du refroidisseur est-elle adaptée au rythme de collecte ? N'y a-t-il pas de récipients pour le stockage du lait à côté du refroidisseur ?</b>	A2 gras		
C21	Les nouveaux refroidisseurs (ou les refroidisseurs d'occasion si >2000 l et fermés) sont-ils équipés d'une vanne avec sortie standardisée ?	B		
H12	L'intérieur et l'extérieur du refroidisseur, la vanne, le couvercle, le système de fermeture, l'escabeau sont-ils nettoyés et propres ?	H		
C42	Pour les nouveaux bâtiments ou en cas de rénovation, le local de stockage est-il suffisamment grand pour permettre un accès autour du refroidisseur ?	B		
D18	Le refroidisseur est-il nettoyé après chaque collecte et un nettoyage à l'acide est-il effectué une fois tous les 15 jours au moins ?	A2		
D13	Pour les installations de traite (nouvelles ou rénovées) avec nettoyage automatique, un système anti-retour est-il placé ?	B		
C18	Le refroidisseur est-il équipé d'un thermomètre ayant une graduation par 1°C ou moins ?	A2		
<b>C19</b>	<b>Le lait est-il refroidi à 4°C max et 1°C min dans les 2h après la fin de la traite ?</b>	A2 gras		
<b>D5</b>	<b>Le local de stockage (murs, sols, plafond) est-il construit en matériaux résistants et lavables?</b>	A2 gras		
H10	Le local de stockage est-il propre ?	H		
D6	N'y a-t-il pas d'eau stagnante dans le local de stockage? Pour les nouveaux bâtiments : évacuation naturelle des liquides; sinon raclage.	B		
C20	Pour les nouvelles constructions ou transformations du local de stockage, la distance entre le refroidisseur et le camion citerne n'excède-t-elle pas 8m ?	B		
H11	Le chemin d'accès au local de stockage est propre et dégagé (pas de déchets, pas d'objets, ...).	H		
C33	Le chemin d'accès au local de stockage a-t-il une largeur minimum de 3m ?	B		
C35a	Y a-t-il une porte de séparation efficace entre le local de stockage et les autres bâtiments (salle de traite - étable) Y a-t-il une porte qui donne vers l'extérieur ?	B		
C35b	Les animaux n'ont-ils pas accès au local de stockage?	B		
C34	Le local de stockage et la laiterie ne sont-ils utilisés que pour le traitement du lait et le matériel de traite ?	A2		
C36	Y a-t-il une ventilation efficace dans le local de stockage et la laiterie ?	B		
C37a	Y a-t-il des moustiquaires aux portes et fenêtres du local de stockage qui s'ouvrent vers l'extérieur ?	B		
C37b	Dans le local de stockage, n'y a-t-il pas de fenêtres ouvrables sur d'autres locaux ?	B		
C38	Le plafond du local de stockage est-il suffisamment haut pour permettre de contrôler le lait dans le refroidisseur et de descendre dans le tank en cas de problème ? Un escabeau est-il présent (échelle pour les nouveaux tanks) ? Y a-t-il un système pour maintenir le couvercle ouvert ?	B		
C39	L'éclairage du local de stockage et de la laiterie est-il satisfaisant jour et nuit ? Les néons sont-ils protégés?	B		
C40	Pour actionner l'éclairage du local de stockage, y a-t-il un interrupteur éclairé près de la porte d'accès ?	B		

C41	L'éclairage extérieur est-il automatique ou actionné par un interrupteur éclairé ?	B		
D7	L'accès au local de stockage est-il en dur, lavable et propre ?	B		
C44	Dans le local de stockage et/ou la laiterie, y a-t-il un bac de lavage avec de l'eau potable chaude et froide pour le nettoyage du matériel ?	A2		
C45	Dans le local de stockage (ou chambre des machines ou local de service attenant au local de stockage), y a-t-il un évier équipé d'eau chaude, du savon, un essuie-mains (ou papier jetable), une poubelle fermée ?	B		
D12v	Les produits de nettoyage de l'installation de traite présents concordent-ils avec la facture ?	A2		
D19v	Les produits de nettoyage présents du tank à lait correspondent-ils à la facture ?	A2		
A23v	Les produits de trempage des trayons présents correspondent-ils à la facture ?	A2		
C43	En cas de nouvelle construction du local de stockage, une grille d'aération (de préférence réglable) est-elle présente pour le groupe frigorifique ?	B		
C6	<b>Le pis et les trayons doivent être propres avant et pendant la traite. Les trayeurs et/ou les systèmes de traite robotisée préparent les pis conformément à une ou à la combinaison des méthodes décrites à l'annexe 3.1. pour que les pis et les trayons soient propres.</b>	A2 gras		
C7	<b>Avant de débiter la traite, les premiers jets sont-ils vérifiés ? Lors de la traite en entravée, sont-ils éliminés dans un récipient adéquat ?</b>	A2 gras		
C32	L'infoche de l'exploitation est-elle affichée dans la laiterie ?	A2		
C46	Il est interdit de fumer dans le local de stockage. Un pictogramme « interdiction de fumer » se trouve sur la porte d'entrée.	A2		
<b>salle de traite</b>				
C22	La salle de traite est-elle conçue de manière à éviter tout danger de contamination du lait ?	A2		
C23	La salle de traite est-elle correctement aérée ?	B		
C25	La salle de traite dispose-t-elle d'un éclairage correct pour traire dans de bonnes conditions ?	B		
C26	Le lieu de traite dispose-t-il d'un approvisionnement en eau potable ?	A2		
H4	Le matériel de traite et les accessoires sont-ils faciles à nettoyer et à désinfecter et sont-ils propres ?	H		
D11	L'installation de traite est-elle nettoyée après chaque traite ? Un nettoyage à l'acide est-il réalisé au moins une fois par semaine ?	A2		
H9	La salle de traite est-elle nettoyée après chaque traite ?	H		
D15	Le matériel utilisé pour le traite séparée (animaux malades, traités) est-il propre ?	B		
A17	Le colostrum et le lait des vaches traitées par médicaments vétérinaires avec délai d'attente ne sont pas fournis à un acheteur ni directement au consommateur. La traite des animaux malades et/ou traités par médicaments et/ou nouvellement achetés se fait-elle séparément des autres animaux ? Y a-t-il des récipients distincts en bon état ?	A2		
H8	Les endroits par lesquels les vaches entrent et sortent de la salle de traite sont-ils en dur, lavables et propres ?	H		
D1	La salle de traite est-elle facile à nettoyer et propre ?	B		
C31	Il est interdit de fumer dans le lieu de traite	A2		
<b>étable</b>				
H6	Les vaches sont-elles propres ?	H		
D4	N'y a-t-il pas d'eau stagnante dans le lieu de traite ? S'il s'agit d'un nouveau bâtiment, les sols du lieu de traite sont-ils aménagés de façon à permettre une évacuation facile des liquides ? La pente est-elle suffisante pour l'évacuation ?	B		

C24	Si la salle de traite se trouve dans l'étable, y a-t-il un système adéquat pour empêcher l'accès aux vaches en dehors des heures de traite ? L'entrée de la salle de traite est-elle propre ?	B		
C28	Si une installation de traite déplaçable est utilisée, l'emplacement du lieu de traite est-il choisi de façon à éviter la contamination (endroit surélevé et sec, déplacé régulièrement) ?	A2		
C29	Le lieu de commande du robot est-il séparé, propre et facile d'accès (accès propre, permanent et non amovible) ?	B		
C30	Pour la traite robotisée, le lieu de commande n'est-il pas installé sur les caillebotis et est-il pourvu de murs jusqu'au plafond ? Les murs (jusqu'à 2m de haut) et le sol du lieu de commande sont-ils en matériau lisse et lavable ?	B		
A6	Y a-t-il une séparation dans l'étable pour les nouveaux bovins achetés ?	A2		
C27	Les griffes ne sont-elles pas entreposées dans l'étable (traite entravée) ?	A2		
<b>A16</b>	<b>Les animaux traités ou taris sont-ils clairement marqués ou identifiés durant toute la période d'attente liée à ce traitement ?</b>	A2 gras		
A3	Les bovins portent-ils deux boucles Sanitel ?	A2		
B11	Les poils superflus sur les pis sont-ils éliminés ?	B		
B12	Les onglons sont-ils bien soignés ?	B		
B13	Y a-t-il utilisation de BST ?	A1		
B14	Le producteur fait-il déplacer ses animaux sans recourir à un aiguillon ou à tout autre objet pointu ?	A2		
B15	L'écornage se fait-il selon la législation en vigueur ?	A2		
A22	Si un pédiluve est utilisé pour les bovins, est-il propre et contient-il un produit désinfectant adéquat utilisé selon les fiches techniques du fabricant ? Un pédiluve vide est considéré comme non utilisé	A2		
B1	L'étable est-elle conçue de façon à exclure tout risque de blessures (pas d'obstacles, d'objets dangereux, ...) ?	A2		
B2	Dans l'étable laitière, l'éclairage est-il suffisant ? Les animaux peuvent-ils s'orienter à tout moment ?	B		
B9	L'aération de l'étable laitière est-elle suffisante pour l'évacuation de la chaleur et des mauvaises odeurs, de façon à éviter toute condensation ?	B		
B10	L'étable laitière n'abrite-t-elle que des vaches et des bovins ? La ventilation des étables abritant d'autres animaux ne se fait-elle pas via l'étable laitière ni la salle de traite ?	B		
B3	L'étable comporte-t-elle autant d'emplacements que de vaches à loger ?	B		
B5	Dans les étables entravées, la position et les dimensions du butoir permettent-elles aux animaux de se coucher et de se lever normalement ?	B		
B6	Dans les étables entravées, les systèmes d'attache permettent-ils aux animaux de se lever, de se coucher, de rester debout et couchés normalement ?	B		
B27	En étable entravée, y a-t-il un abreuvoir pour deux vaches ?	B		
H5	L'étable est maintenue dans un état propre afin de garder le pis et les trayons propres. Les aires de couchage sont nettoyées au moins deux fois par jour. Elles sont débarrassées des restes de fumier et gardées au sec. Dans une étable à litière accumulée, une quantité suffisante de paille fraîche est ajoutée quotidiennement.	H		
B4	Les dimensions logettes - entravées - litières accumulées sont-elles adaptées à la race et à la population ?	B		
B29	L'eau d'abreuvement et les abreuvoirs sont-ils propres ?	B		
<b>B28</b>	<b>L'eau d'abreuvement des animaux n'est-elle pas polluée par des eaux d'égoût ?</b>	A2 gras		
B7a	Y a-t-il un approvisionnement constant en eau fraîche aussi bien en pâture qu'à l'étable ?	A2		
B7b	Les vaches peuvent-elles boire à plusieurs à la fois (au moins 2) ?	A2		
B8	L'accès aux aliments est-il aisé ?	A2		

B16	Les vaches reçoivent-elles des fourrages grossiers de bonne qualité, non souillés ?	A2 gras		
H2	Les mangeoires, leurs environs et le matériel utilisé pour alimenter (ex. mélangeuse) sont-ils propres ?	H		
B17v	Quels types d'aliments sont présents : aliments composés, concentrés simples secs, sous-produits ? (Notez)	A2		
B18	Les vaches ne reçoivent-elles que des aliments destinés aux vaches laitières ? Les aliments sont-ils stockés séparément des aliments destinés aux autres espèces ?	A2		
B22	N'utilise-t-on pas de produits ayant une mauvaise influence sur le goût, l'odeur ou la qualité du lait dans l'alimentation (ex. oignons, poireaux, ...) ?	A2		
H7	Les vaches entrent-elles et sortent-elles de l'étable par un chemin en dur et qui est nettoyé régulièrement?	H		
B31	S'il y a un parcours d'exercice pour les vaches, est-il maintenu propre ?	B		
B30	En saison de pâturage, les vaches disposent-elles d'un espace de pâturage d'au moins 1ha/10UGB vache et/ou d'un approvisionnement suffisant en herbe ?	B		
B21	Les aliments sont-ils stockés dans un endroit sec ? Les aliments comportant des moisissures et/ou des souillures sont-ils éliminés ?	A2		
B23	Les matériaux utilisés pour le stockage des aliments sont-ils propres et adéquats?	B		
H3	Les lieux de stockage des fourrages grossiers sont-ils propres, exempts d'impuretés visibles et/ou de matières nuisibles pendant toute la durée du stockage ?	H		
B35	La production de fourrage par le producteur se fait de façon hygiénique avec une attention spéciale pour les engrais et les PPP : la lutte contre les organismes nuisibles se fait selon la législation en vigueur, le producteur est tenu d'empêcher la floraison, ainsi que la formation et la dissémination, des semences de chardons nuisibles par tous les moyens possibles, ne pas utiliser d'eau d'égout non traitée pour l'irrigation, après traitement, respecter suffisamment de temps d'attente avant de permettre l'accès des prairies aux animaux, lors de l'application de PPP à usage agricole, le producteur est tenu de prendre les dispositions nécessaires afin d'éviter de nuire à la santé de l'homme et des animaux et d'occasionner des dégâts aux cultures avoisinantes, le producteur effectue un contrôle visuel de l'état sanitaire du matériel de reproduction livré (semences fourragères). France : respecte-t-on un délai de 3 semaines entre épandage d'effluents et pâture ?	A2		
B36	fourrage : les équipements sont-ils propres (véhicules, bennes, ...) ?	A2		
D8	Les bidons, pleins ou vides, sont-ils stockés en toute sécurité ?	A2 gras		
B24	Les silos de stockage des aliments composés sont-ils identifiés ? Les silos se trouvent-ils sur un sol en dur et propre ?	A2		
A25	Les aires de chargement et déchargement des animaux sont-elles faciles à nettoyer et propres ?	A2		
A26	Il y a un lieu d'entreposage en dur pour les cadavres. Ils doivent être recouverts.	A2		
<b><i>notification obligatoire et plaintes</i></b>				
F1	Les produits dangereux sont-ils notifiés à l'AFSCA ?	A1		
F2	Les aliments dangereux sont-ils notifiés à l'AFSCA ?	A1		
F3	Les maladies (contagieuses) à notification obligatoire sont-elles notifiées à l'AFSCA ?	A1		
pl1	Y a-t-il eu des plaintes clients ?	PL		
pl2	Les plaintes sont-elles enregistrées ?	PL		
pl3	Y a-t-il enregistrement des actions correctives ?	PL		
pl4	Trop de points B négatifs ou trop d'améliorations à apporter	A2		
pl5	Le logo IKM/QFL/QMK est-il utilisé selon la procédure définie ?	PL		
H	Score hygiène global de l'exploitation	H		

--	--	--	--	--

Remarques :

--	--	--	--	--

---

---

---

---

---

---

---