

## Auto-évaluation de la biosécurité pour le secteur de l'élevage du vison

**Remarque :** La liste de contrôle ci-dessus ne compte pas tous les aspects à considérer lorsque vous élaborer un plan de biosécurité pour la ferme. Consultez votre Norme nationale de biosécurité à la ferme pour le secteur de l'élevage du vison et le Guide de planification pour les éléments supplémentaires à examiner. Consultez votre Norme nationale de biosécurité à la ferme et le Guide de planification pour les éléments supplémentaires à examiner.

Pratique de biosécurité	Auto-évaluation				Remarques
	Toujours / souvent	Parfois	Jamais	S.O.	
Les visons introduits au troupeau proviennent des troupeaux visés par un programme de surveillance ou de contrôle des maladies.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Les dossiers de santé du troupeau d'origine sont disponibles (p. ex. les registres de vaccination, maladie et d'inspection vétérinaire).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Il existe une aire de quarantaine désignée éloignée du troupeau pour les visons introduits.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Les registres des déplacements des visons (p. ex. l'arrivée de nouveaux animaux, l'écorchage, l'introduction ou l'enlèvement des visons du troupeau) sont tenus.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Les camions et les enclos de transport sont lavés et désinfectés entre emplois pour l'expédition des visons vivants.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Une période de vide sanitaire de 2 semaines est respectée pour chaque hangar au moins une fois par année.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
La santé et la productivité du troupeau sont surveillées au moins une fois par jour.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Les registres complets de la santé du troupeau sont tenus (p. ex. mortalités quotidiennes, vaccinations, médicaments, taux de consommation d'aliments et d'eau).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Il existe des relations établies avec un vétérinaire ou une clinique vétérinaire.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

Les animaux morts sont ramassés et enlevés de la zone de production quotidiennement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Le personnel reçoit de la formation pour la gestion des animaux morts y compris la collecte, l'entreposage et l'élimination.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Le fumier est entreposé à l'écart des aires de logement des animaux et est entreposé dans une manière qui réduit au maximum l'accès par les animaux sauvages et les animaux de compagnie.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Seulement le fumier produit sur la ferme est utilisé sur la ferme.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Les systèmes de distribution de l'eau sont gardés propres en procédant à une purge, au détartrage et à la désinfection des conduites des tétines et des abreuvoirs fréquemment.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Si les abreuvoirs sont utilisés, ils sont nettoyés régulièrement afin de prévenir la contamination par les aliments et la litière.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Les aliments finis et les ingrédients sont achetés des fournisseurs qui suivent des pratiques de biosécurité vérifiables, par exemple ARMPC – analyse des risques et maîtrise des points critiques.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Les réfrigérateurs et les congélateurs d'entreposage des aliments sont bien entretenus et sont régulièrement vérifiés pour assurer le contrôle de température adéquat; les vérifications et les réparations sont documentées.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Les aliments secs et leurs ingrédients sont inspectés régulièrement pour déterminer la présence d'humidité ou d'organismes nuisibles ou vérifier s'il y a débordement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
La litière achetée est inspectée pour déterminer la présence d'humidité, d'organismes nuisibles ou les moisissures.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

Une clôture de sécurité fait un périmètre autour de l'aire de production de vison pour empêcher que les visons échappés entrent dans la population sauvage exclue les animaux sauvages de la zone de production.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Il existe une zone de 0,5 m à 1,5 m de largeur de gravier ou de végétation de très petite taille exempte de débris autour de chaque hangar ou installation de production.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Les appâts et les pièges sont placés le long des murs, près des points d'entrée dans le périmètre du hangar et à l'intérieur de la zone de service ainsi qu'à tout autre point d'entrée possible.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Les appâts sont surveillés régulièrement et sont renouvelés ou remplacés au besoin.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		
Le personnel est informé à propos des zones établies, l'importance de ces zones et les protocoles de biosécurité de la ferme.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		

**Remarque :** La liste de contrôle ci-dessus ne compte pas tous les aspects à considérer lorsque vous élaborer un plan de biosécurité pour la ferme. Consultez votre Norme nationale de biosécurité à la ferme et le Guide de planification pour les éléments supplémentaires à examiner.