

	CODE SANITAIRE ELEVAGE	ANN-PROD-09 Version: 01 Date : 03/09/20 Page : 1/1 Ref : IT-PROD-05
	PLAN DE CONTROLE SALMONELLE APRES UN VIDE SANITAIRE RENFORCE EN ELEVAGES SUSPECTS	

En cas de salmonelle majeure, mineure récurrente et antécédents viraux réglementés.

Une recherche de salmonelles tout sérovar est effectuée.

Utiliser des chiffonnettes blanches si les prélèvements sont faits avant 48h.

Prélèvements, minimum 48 heures après Nettoyage Désinfection

POINTS A CONTROLLER		CHIFF PEDICHIFF	COMMENT.
CIRCUIT AERATION	ENTREE D’AIR	1 CHIFF	
	SORTIE D’AIR	1 CHIFF	
CIRCUIT ABREUVEMENT	MATERIEL + CANALISATION	1 CHIFF	Bien faire le dessus des tuyaux et pipettes.
CIRCUIT ALIMENTATION	SILO	1 CHIFF	Si possible poussières trappes
	TREMIS		
	CHAINE	1 CHIFF	Bien faire dessus chaine et mangeoires.
	ASSIETTE		
BATIMENT	MURS, PORTE, SOUS BASSEMENT	1 CHIFF	Si possible Rampes d’éclairage et dessus portails.
	NIDS	1 CHIFF	
	SOL (caillebotis, litière...)	2 PEDICHIFF	D et G où Devant et Arr.
	SAS (zone bâtiment) SAS OEUF	1 PEDICHIF & 1 CHIFF	PASSER sur bottes si présence et installations électriques
	MAGASIN		Bien faire les dessous de matériel
EXTERIEUR	QUAIS ET ABORDS	1 PEDICHIFF	
	BAC EQUARRISSAGE	1 CHIFF	Faire également le congélateur
	STOCKAGE LITIERE	1 CHIFF	Bien faire le hangar de stockage
	VEHICULES DE SITE	1 CHIFF	

Mise en place des animaux si négatif. Si positif, nouveau nettoyage et désinfection puis 2^{ème} série de prélèvements.

*Référence : NOTE DE SERVICE DGAL/SDSSA/N2010-8034