

<b>Date de l'audit :</b>	<b>Auditeur :</b>	<b>OP :</b>
<b>Heure début :</b>	<b>Heure Fin :</b>	<b>Espèce :</b>
<b>Raison sociale Exploitation :</b>		<b>Nom Eleveur :</b>
<b>SIRET :</b>	<b>Code postal :</b>	<b>Commune :</b>
<b>INUAV audité :</b>		<b>EDE :</b>
<b>Autres INUAV de l'exploitation :</b>		<b>Audit sous accréditation : O / N</b>

Code Chartre	Critères Charte CIPC	S	AA	NS	SO	Commentaires
1.1	Connaissance et respect des normes relatives à la protection et au bien-être animal (Présence de la plaquette CIPC, certificat de densité...)					
1.1 2.3.5	Accès permanent à l'eau et à l'aliment					
1.1 R	Démarche d'évaluation du bien-être animal mis en œuvre à l'élevage (indicateurs de santé, méthodes, ...)					
1.1	Surveillance des animaux au moins deux fois par jour (état des animaux, de la litière, ambiance...)					
1.1 5.1	Elimination et enregistrement des animaux non viables (blessés, malades, faibles...) par élongation					
1.2	Respect des règles en matière d'installation classée (arrêté d'autorisation, d'enregistrement ou récépissé de déclaration)					
1.3	Compétence reconnue de l'éleveur de volailles de chair. Présence d'au moins un certificat professionnel individuel d'éleveur de poulet de chair (CPIEPC)					
1.3	Si recours à main d'œuvre extérieure, l'éleveur s'assure qu'elle est compétente pour les missions confiées					
1.3 2.4	Instructions de travail pour le personnel (salarié ou extérieur) sur les principes de la charte écrite ou orale (bien-être, hygiène, sécurité, biosécurité...), notamment les équipes d'intervention et de ramassage					
1.3	Respect du Guide de bonnes pratiques pour les interventions de personnels en unités de production de volailles de chair					
1.4	Respect de la réglementation du travail si salariés					
1.4	Si salarié ou équipe extérieure, présence du document unique de prévention des risques et diffusion (affichage...)					
1.5	Vérification du bon fonctionnement du matériel et des installations par l'éleveur avant mise en place des animaux d'un jour (ventilation, chauffage, eau, aliment...) notamment vis-à-vis du CO au démarrage					
1.5	Vérification si le matériel est spécifique à l'unité de production, qu'il a été nettoyé et désinfecté après utilisation. Vérification des pratiques en cas de prêt de matériel (nettoyage, désinfection entre chaque unité)					
1.5	Installations électriques et techniques (gaz, chauffage, fuel) entretenues en bon état et régulièrement vérifiées par un professionnel compétent tous les cinq ans, ou tous les ans si l'exploitant emploie des salariés ou des stagiaires.					

Code Chartre	Critères Chartre CIPC	S	AA	NS	SO	Commentaires
1.5	Zones à risques (fosses, puits, dangers électriques, stockage des produits chimiques) identifiées et signalées par avertissement visuel du danger					
1.6	Interdiction de fumer dans les bâtiments					
1.6	Présence de moyens lutte contre les incendies (au moins 1 extincteur et point d'eau) dont extincteur à proximité citerne à gaz et armoires électriques					
1.6 R	Existence d'une procédure écrite en cas d'urgence (coupure eau, électricité, incendie) avec possibilité d'action rapide (affichage numéro de l'éleveur, numéros d'urgence..., y compris à proximité des produits chimiques...)					
1.6 R	Kit de premiers secours à proximité de l'élevage					
1.6	Dispositif de secours en cas de rupture d'alimentation électrique					
1.6	Dispositif d'alarme en cas de dérèglement du matériel ou dysfonctionnement des installations					
1.6	Vérification régulière des alarmes et du dispositif de secours par l'éleveur					
2.1.1	Identification unique de chaque bâtiment d'élevage (INUAV)					
2.1.1	Le bâtiment doit être fermé, étanche, isolé, propre, désinfecté, équipé du matériel nécessaire pour le bon démarrage des animaux d'un jour (aliment, abreuvoir, chauffage et ventilation), protégé et adapté à l'élevage de volaille de chair					
2.1.1	Identification unique de chaque lot de volaille élevé dans chaque bâtiment					
2.1.2	Aires bétonnées à chaque entrée de bâtiment avec surface lisse, propres, dégagées de tout matériel, nettoyées après chaque opération salissante. Surfaces minimales requises à compter du 01/01/2013					
2.1.3	Préparation du bâtiment avant réception des animaux d'un jour (désinfection, qualité de l'eau, barrières sanitaires, gestion des visites et des nuisibles)					
2.1.4	Sas en 2 parties avec frontière matérialisée (séparation physique), sas propre, rangé, dégagé d'objet encombrant, muni d'un lavabo fonctionnel, présence de savon, sol lisse facilement lavable et désinfectable					
2.1.4	Chaussures d'élevage spécifiques par bâtiment					
2.1.4	Tenue spécifique pour l'élevage (vêtements pour chaque unité de production)					
2.1.4	Savon du sas bactéricide					
2.1.4	Essuie main à usage unique					
2.1.4	Présence d'une poubelle					
2.1.4	Présence d'au moins 2 portemanteaux					

Code Chartre	Critères Chartre CIPC	S	AA	NS	SO	Commentaires
2.1.4 2.1.6	Pédisacs et tenues pour les visiteurs					
2.1.4 R	Lavabo du sas à commande non manuelle					
2.1.4	Après dernière désinfection, précautions avant entrée des personnes et matériels dans le bâtiment (utilisation du sas d'entrée, vêtements et chaussures propres)					
2.1.5	Abords, drains et voies d'accès entretenus et dégagés de tout objet ou débris – herbe régulièrement tondue ou détruite par traitement					
2.1.5	Aires de circulation empierrées ou stabilisées					
2.1.5	Absence d'eau stagnante aux abords immédiats du bâtiment, fossés ou gouttières curés et nettoyés de façon régulière					
2.1.5	Désinfection en périphérie du bâtiment, principalement au niveau des aires de circulation empierrées, à la fin des opérations de nettoyage					
2.1.6	Site d'élevage délimité de façon à proscrire l'entrée de personnes étrangères au site, la circulation des véhicules destinés à l'enlèvement des cadavres					
2.1.6	Plan de circulation établi pour limiter les accès et éviter les contaminations					
2.1.6	Espace réservé pour garer les véhicules des visiteurs dans la zone publique					
2.1.6	Si situation à risque sanitaire avéré, présence à l'entrée du site de moyens de désinfection des roues et autres parties souillées des véhicules					
2.1.7 4.6	Visiteurs systématiquement accompagnés et respect des règles du sas sanitaire					
2.1.7 4.6	Journal des visiteurs complété (contact préalable avec des oiseaux et pathologies sur 48 h le cas échéant)					
2.2 R	Prélèvement et/ou analyse salmonelle sur animaux d'un jour réalisés					
2.2	Respect des conditions de démarrage des animaux d'un jour : T°, hygrométrie, lumière, ventilation, alimentation, abreuvement et confort au sol					
2.2 4.2	Pesée à l'arrivée puis une fois par semaine					
2.3.1	Conduite en bande unique obligatoire dans l'unité de production					
2.3.2	Sols des bâtiments nettoyables et désinfectables					
2.3.2	Enduit lisse sur les soubassements permettant un nettoyage désinfection efficace					
2.3.2	Soubassements contrôlés régulièrement par éleveur et corrigés le cas échéant					
2.3.3	Bonne capacité de ventilation, ambiance correcte, T° maîtrisée, consigne T°, H°, NH3, CO2 respectées (NH3 <= 20 ppm, CO2 <= 3000 ppm). Si T° ext (ombre) > 30° C alors T° int <= T° ext + 3° C, si T° ext < 10° C alors H° relative moyenne sur 48 h < 70%					

Code Charte	Critères Charte CIPC	S	AA	NS	SO	Commentaires
2.3.4	Minimum 20 lux en période de lumière sur 80 % de la surface du bâtiment, au niveau de l'œil de l'animal, lecture possible d'un document. Dérogation possible sur avis vétérinaire					
2.3.4 4.7	Programme lumineux avec 4 h de nuit continue / j et 6 h de nuit au total / j de 7 j d'âge à 3 j av abattage. Enregistrement du programme lumineux si différent du guide technique, dérogation possible sur avis vétérinaire					
2.3.5	Densité maximale de 42 kg / m <sup>2</sup> en instantané selon AM 28/6/10 et densité permettant un accès facile à l'eau et à l'alimentation à tout moment					
2.3.6	Litière sèche et friable et en quantité suffisante en permanence ; absence de fuite d'eau					
2.3.7	Matériel (ventilation, alimentation) entretenu minimisant le niveau de bruit					
2.4	Mise à jeun (12 heures avant abattage maximum), maintien de l'accès à l'eau					
2.4	Installations appropriées fournies au personnel de chargement pour laver, sécher et assainir leurs mains, laver et désinfecter leurs chaussures					
2.4	Responsable des animaux présent au chargement					
3.1.1	Fournisseurs d'aliments agréés ou enregistrés suivant le règlement CE 183/2005 et certifiés RCNA OQUALIM ou reconnu équivalent					
3.1.2	Silos étanches installés sur plateforme bétonnée maintenue propre (absence d'aliments, ...). Silos et pieds en bon état. Système d'ouverture fonctionnel					
3.1.3 4.6	Chaque livraison d'aliments accompagnée d'un bon de livraison et d'une étiquette mentionnant l'ensemble des informations demandées					
3.1.4	Silos entretenus (peinture, pied, étanchéité) et nettoyés aussi souvent que nécessaire					
3.1.4 R	Fumigation annuelle des silos avec bougie bactéricide et fongicide et enregistrement					
3.2 4.6	Nettoyage et désinfection du circuit d'eau					
3.2	Analyse bactériologique de l'eau (en bout de ligne) réalisée au moins une fois par an					
3.2	Analyse bactériologique de l'eau (en bout de ligne) annuelle conforme					
3.2	Système de traitement d'eau éventuel soumis à une méthode de contrôle validée et procédé de traitement autorisé pour la production d'eau potable – Doit pouvoir être interrompu si nécessaire notamment en cas d'incompatibilité avec un traitement ou supplément nutritionnel Exigence de résultat sur la qualité d'eau					
3.2	Eau de surface interdite pour l'abreuvement ou nettoyage sauf traitement de potabilisation					
3.2	Matériel d'abreuvement conçu et disposé pour éviter les gaspillages d'eau					

Code Charte	Critères Charte CIPC	S	AA	NS	SO	Commentaires
3.3	Traçabilité de la litière utilisée assurée (particulièrement si extérieure)					
3.3	Stockage litière sous abri : lutte contre les oiseaux et rongeurs ou insectes particulièrement suivie					
3.3	Litière saine ajoutée avec du matériel propre et dédié. Zone d'accès définie pour que le matériel puisse manœuvrer et livrer la litière					
3.4	Approvisionnement en animaux d'un jour auprès d'un couvoir agréé SNA					
3.4	Bon de livraison ou certificat d'origine accompagnant le lot conservé dans le registre d'élevage – Contrôle visuel et de l'origine effectué à réception					
3.4	Personnel concerné formé aux mesures de biosécurité et aux techniques de déchargement					
3.5.1	Médicaments utilisés bénéficient d'une AMM (vérification d'une étiquette) et emploi sous ordonnance (vérifier sa présence) en respectant les délais d'attente					
3.5.1	L'éleveur est signataire de l'engagement de la filière Volailles de chair sur l'usage raisonné des antibiotiques.					
3.5.1	Traitement antibiotique critique validé par un antibiogramme					
3.5.2	Utilisation de produits nutritionnels homologués					
3.5.3	Produits d'hygiène homologués pour leur action bactéricide, virucide et fongicide					
3.5.3	Utilisation des intrants conformément aux recommandations du fabricant sur mode d'emploi, posologie, dosage et autres indication					
3.5.3 R	Fiches techniques et de sécurité des produits transmises par le fournisseur et disponibles					
3.5.3	Respect des consignes de sécurité pour le manipulateur (masque avec cartouche, gants...)					
3.5.4	Stockage des intrants et des médicaments dans une zone dédiée, un local fermé, accessible uniquement à l'éleveur pour éviter déversement accidentel					
3.5.4	Suivi des dates de péremption et élimination dans le respect de l'environnement pour les périmés					
4.2	Encadrement vétérinaire par vétérinaire sanitaire déclaré et alerte si mortalité > 4% sur un jour ou en progression sur 2 j (suivant le seuil de 4%) ou baisse de consommation d'eau ou d'aliments > 50 % sur 1 j ou > 25 % sur 3 j consécutifs					
4.2	Bilan annuel réalisé par le vétérinaire sur chaque élevage avec le responsable d'élevage					
4.2	Attestation de formation biosécurité et aux bonnes pratiques d'hygiène					
4.2	Résultats d'analyses réalisées en cas de suivi pour une maladie réglementée					
4.2	Réalisation des prélèvements salmonelles dans les 3					
5.3	semaines avant abattage					

Code Charte	Critères Charte CIPC	S	AA	NS	SO	Commentaires
4.2	Respect du plan de vaccination prescrit par vétérinaire					
4.3	Matériels et équipements d'élevage lavables et désinfectables et réalisation après chaque lot					
4.3 4.5	Réalisation de la décontamination suivant chronologie : désinsectisation (si besoin), vidange circuit eau, démontage matériel, dépoussiérage, levée litière, lavage haute pression, désinfection, 2ème désinsectisation, MEP litière, préparation matériel et aire de démarrage, 2ème désinfection (si besoin)					
4.3	Contrôle bactériologique au moins une fois par an et action corrective si non conforme					
4.3	Prélèvement et contrôle confié à un tiers (autre que l'éleveur)					
4.3 R	Répartition et nombre de prélèvements du contrôle bactériologique du nettoyage et de la désinfection					
4.4	Dératisation mise en œuvre par entreprise : au moins 3 passages par an, présence plan de localisation des appâts, et comptes rendus de passage (date, produit utilisé, quantités utilisées, produits homologués)					
4.4	Dératisation par l'éleveur : procédure écrite avec plan de localisation et suivi (date de passage, produits utilisés, quantités utilisées, produits homologués)					
4.4	Etanchéité du bâtiment vérifiée lors du vide – Etat d'entretien du bâtiment limitant les risques d'accès					
4.4	Absence d'animaux domestiques (chiens, chats...) dans les bâtiments y compris réserves d'aliments et équipements					
4.5	Vide sanitaire complet par unité de production entre deux périodes d'élevage permettant nettoyage et désinfection					
4.5	Si salmonelle réglementée ou résidente, application protocole renforcé sous contrôle vétérinaire et contrôle préalable à la remise en place					
4.6	Réalisation et participation aux prophylaxies des maladies faisant l'objet d'un plan de lutte collectif					
4.6	Mise en place d'action corrective en cas d'anomalie avérée suite à un contrôle officiel					
4.7	Fiche technique d'élevage relative à l'entretien et aux soins apportés aux animaux (consommation d'eau, d'aliments si possible, caractéristiques aliments, consignes relatives aux paramètres d'ambiance, croissance des animaux, visites et interventions)					
4.7	Nombre de morts par jour et causes majeures, nombre trié par jour et causes majeure					
4.7	Pour chaque intervention : motif, traitement effectué, dates de début et de fin, délai d'attente, BL ou facture ou ordonnance					
4.7	Fiche d'information sur la chaîne alimentaire (ICA) présente et complétée					

Code Charte	Critères Charte CIPC	S	AA	NS	SO	Commentaires
4.7	Registre complet et à jour (durée d'archivage de 3 ans et 5 ans pour médicaments), ordonnances, visites vétérinaires, bons d'enlèvement, bons d'équarrissage, bons de livraisons animaux, aliments (étiquettes, ordonnances), analyses					
4.7	Description de l'exploitation et coordonnées de l'encadrement zootechnique, vétérinaire et sanitaire de l'exploitation					
4.7	Plan descriptif du bâtiment complet					
4.7	Guide d'élevage de l'OP présent					
4.7	<b>Enregistrement des opérations de nettoyage et désinfection</b>					
5.1	Présence d'une enceinte à T° négative pour le stockage des cadavres					
5.1 4.4	Nettoyage et désinfection de l'enceinte à T° négative suite au vide sanitaire					
5.1	Présence d'un bac d'équarrissage, étanche, désinfectable, à l'écart du bâtiment et des zones de circulation					
5.1	Bac d'équarrissage nettoyé après chaque enlèvement et désinfection entre chaque bande					
5.2	Pratiques de stockage des effluents					
5.2	Transport des litières usagées géré de façon à ne pas constituer un risque de contamination des troupeaux avoisinants ou de l'environnement					
5.2	Respect des règles d'épandage et présence du plan d'épandage ou des documents de prestations (factures, bons d'enlèvements)					
5.3	Abattage des animaux dans un établissement engagé à former les opérateurs et convoyeurs d'animaux vivants à la biosécurité et à la protection animale (FIA/CNADEV)					
5.3 R	Remontées d'informations à l'éleveur suite à l'abattage des animaux					

## CONCLUSIONS

Critère – Description de l'écart	Evaluation	Action corrective proposée	Date pour réalisation
<b>Total sans objet : (A)</b>	<b>Total NS : (C) ; Total AA : (D)</b>	<b>Pourcentage de conformité : (E / B * 100)</b>	
<b>Total applicable : (119 – A = B)</b>	<b>Total S : (B – C – D/2 = E)</b>	<b>Points obligatoires non conforme :</b>	
<b>Statut de l'élevage :</b>	<b>Conforme : <input type="checkbox"/></b>	<b>Non conforme : <input type="checkbox"/></b>	

**Signature de l'éleveur**

**Signature de l'auditeur**

- (1) E : Evaluation à classer en S : Satisfaisant (totalité du critère appliquée), AA : A Améliorer (critère partiellement appliqué), NS : Non Satisfaisant (critère non appliqué), SO : Sans Objet.
- (2) Un niveau de 75% de points satisfaisants et l'absence de points obligatoire non satisfaisant (surlignés en jaune) sont nécessaires pour avoir un statut conforme CIPC. Si le résultat est inférieur à 75% de satisfaisant ou présence d'un point obligatoire non satisfaisant, écart critique.
- (3) Pour le calcul du pourcentage de conformité, les points notés S sont valorisés 1 point, les points notés AA sont valorisés 0,5 points et les points notés NS sont valorisés 0 points. Les 9 points de recommandation (R – dans la colonne Code charte) ne sont pas pris en compte dans le calcul.
- (4) Les points NS constituent des écarts mineurs tant qu'ils ne remettent pas en cause le statut de conformité de l'élevage tel que défini en (2)
- (5) En cas d'élevage à plusieurs bâtiments, le contrôle est effectué intégralement sur un bâtiment et les critères du chapitre 2.1 « Le bâtiment » nécessitant un contrôle visuel sont vérifiés sur au moins un autre bâtiment
- (6) Les évaluations classées SO sont à justifier dans la case commentaire. Le motif du classement d'une évaluation en NS ou AA est à décrire en conclusion dans la case « Critère- Description de l'écart ».