Plan bioasekuracji obejmuje co najmniej:

1. ustanowienie "czystych" i "brudnych" stref dla pracowników, właściwych dla typologii gospodarstw, takich jak przebieralnie, prysznice, jadalnie;
2. ustanowienie i, w stosownych przypadkach, przegląd rozwiązań logistycznych dotyczących wprowadzania do zakładu nowych utrzymywanych świń;
3. procedury czyszczenia i dezynfekcji obiektów, środków transportu, wyposażenia i higieny personelu;
4. przepisy dotyczące żywności dla personelu znajdującego się na miejscu oraz zakaz utrzymywania świń przez personel, tam gdzie jest to istotne i w stosownych przypadkach;
5. specjalny, powtarzający się program podnoszenia świadomości dla personelu w zakładzie;
6. ustanowienie i, w stosownych przypadkach, przegląd rozwiązań logistycznych w celu zapewnienia właściwego rozdzielenia różnych jednostek epidemiologicznych oraz uniknięcia bezpośredniego lub pośredniego kontaktu świń z produktami ubocznymi pochodzenia zwierzęcego i innymi jednostkami;
7. procedury i instrukcje dotyczące egzekwowania wymogów w zakresie bioasekuracji podczas budowy lub naprawy pomieszczeń lub budynków;
8. audyt wewnętrzny lub samoocena w celu egzekwowania środków bioasekuracji.