

## Guide Comment mettre à jour votre manuel?

En décembre, vous avez reçu par la poste une mise à jour du Manuel de l'éleveur PorcSALUBRITÉ|PorcBIEN-ÊTRE. Voici donc une marche à suivre pour mettre à jour ce dernier.

**1 Première étape :** Changer toutes les pages de la section *Éléments obligatoires des programmes PorcSALUBRITÉ|PorcBIEN-ÊTRE*, soit l'onglet **gris** « Obligatoire » (pages 1 à 18).

**2 Deuxième étape :** Vous devez mettre à jour les procédures opérationnelles standardisées (POS). Vous avez reçu une version papier. Cependant, trois options s'offrent à vous :

**3 Troisième étape :** Changer la table des matières de la section Registres (voir version papier)

### Option 1

Remplir les POS version papier, reçues par la poste, et remplacer celles existantes dans votre manuel. Voici celles à remplir obligatoirement :

- POS 2.2.1 et/ou POS 2.2.2
- POS 4.2
- POS 4.4, si vous avez une moulange à la ferme **OU** POS 4.5, si vous n'avez PAS de moulange à la ferme
- POS 5.2 et POS 5.3
- POS 5.4
- POS 6.1.1 **OU** POS 6.1.2,
- POS 7.6
- POS 7.8
- POS 7.10
- POS 9.2

\*\* Vous n'avez pas à remplir les POS 7.7.1, 7.7.2 et 7.11.

### Option 2

Télécharger les versions électroniques ([LIEN](#)) et les remplir à l'ordinateur.

Ensuite, vous pouvez soit les imprimer et remplacer celles existantes dans votre Manuel ou bien les garder sur l'ordinateur de la ferme. Voici celles à remplir obligatoirement :

- POS 2.2.1 et/ou POS 2.2.2
- POS 4.2
- POS 4.4, si vous avez une moulange à la ferme **OU** POS 4.5, si vous n'avez PAS de moulange à la ferme
- POS 5.2 et POS 5.3
- POS 5.4
- POS 6.1.1 **OU** POS 6.1.2,
- POS 7.6
- POS 7.8
- POS 7.10
- POS 9.2

### Option 3

Nous avons créé un document qui contient uniquement les pages à changer ([LIEN](#)). Vous pouvez le remplir et l'imprimer. Voici comment faire pour chaque POS :

- POS 2.2.1 et/ou 2.2.2 : ajouter la nouvelle page à la fin de la POS existante.
- POS 4.2 : ajouter la nouvelle page à la fin de la POS existante.
- POS 4.4 ou 4.5 :
  - Moulange : remplir la POS 4.4 et remplacer celle existante au complet.
  - Aucune moulange : remplir les 2 pages de la POS 4.5 et remplacer les pages 2 et 3 de celle existante.
- POS 5.2 : ajouter la nouvelle page à la fin de la POS existante.
- POS 5.3 : ajouter la nouvelle page à la fin de la POS existante.
- POS 5.4 : remplir les deux pages et remplacer les pages 2 et 3 de la POS existante.
- POS 6.1.1 (firme externe) POS 6.1.2 (procédure interne) : remplir la POS et remplacer celle existante au complet.
- POS 7.6 : ajouter la nouvelle page à la fin de la POS existante.
- POS 7.8 : remplir la page et remplacer la page 3 de la POS existante.
- POS 7.10 : remplir la POS et remplacer celle existante au complet.
- POS 9.2 : remplir la POS et remplacer celle existante au complet.

4 **Quatrième étape : Remplir le R-4 Registre de surveillance pour votre prochaine validation.**

**TRÈS IMPORTANT :** Après votre validation, veuillez commencer un nouveau registre. Vous trouverez la version électronique en cliquant [ICI](#).

OBLIGATOIRE | ANNUELLEMENT

**R-4 REGISTRE DE SURVEILLANCE**

Nom de la ferme/ identification du bâtiment : .....# NIS : .....

Gestionnaire du site : ..... Signature: ..... Année : .....

**Directives :** Lorsque la tâche est effectuée, cocher « C » pour « conforme » ou « NC » pour « non-conforme » et inscrire la date dans la case appropriée. Cocher "NA" pour "sans objet" si la tâche ne s'applique pas. (Consulter le Manuel PS – Introduction section 6.1 Mesures de surveillance). Si une tâche n'est pas conforme, le registre d'incident R-2 doit être complété.

Toutes les tâches reliées BPP énumérées ci-dessous doivent être mises en œuvre en continu, mais doivent être surveillées et enregistrées au moins une fois par an.				C	NC	S.O.
1.1.3	Le personnel respecte les mesures visant à prévenir les problèmes de sécurité alimentaire tels que les règles et principes des PCC, des BPP, de l'hygiène personnelle et de la biosécurité, y compris l'exposition aux parasites des excréments animaux ou humains (Toxoplasma, Trichinella et Teania Solium). Consultez les fiches d'information.	Date	Date	Date		
2.1.1	Bâtiment exempt de détérioration évidente pouvant interférer avec la production de viande de porc salubre.	Date	Date	Date		
2.1.2	Les systèmes de ventilation-climatisation et chauffage sont bien entretenus.	Date	Date	Date		
2.1.3	Les aires de logement des porcs sont exemptes de bois traité.	Date	Date	Date		
2.2.1	La POS sur l'hygiène du bâtiment est appliquée au moins une fois par année (POS 2.2.1 ou 2.2.2) (encercler celle qui est appliquée).	Date	Date	Date		
2.2.2						
2.2.3	Les aires d'alimentation des porcs et d'entreposage d'aliments sont exemptes de produits chimiques (p.ex., pesticides- savons et désinfectants).	Date	Date	Date		
2.2.4	Des mesures sont en place pour minimiser la contamination des aires d'alimentation des porcs par l'urine et les fèces.	Date	Date	Date		
2.3.1	Le drainage de toutes les zones du bâtiment prévient l'accumulation d'eau stagnante et/ou de lisier.	Date	Date	Date		
2.3.2	Pour la production sur litière : la litière est ajoutée pour conserver un environnement sec et propre.	Date	Date	Date		
2.3.2	Pour la production sur litière : la litière est enlevée au moins une fois par année et entreposée loin des porcs.	Date	Date	Date		
3.2.6	L'alimentation des porcs est exempte de viande crue ou de salaison.	Date	Date	Date		
3.5.1	L'encre de tatouage et des marqueurs indélébiles (crayons et aérosols) sont autorisés pour des animaux destinés à la consommation.	Date	Date	Date		
3.5.2	Les marqueurs indélébiles (crayons et aérosols) et les produits de traitements topiques ne contiennent pas de substances non autorisées.	Date	Date	Date		
3.5.3	L'usage de d'agrafes chirurgicales est interdit à la ferme.	Date	Date	Date		

La première section du tableau doit être remplie UNE fois par ANNÉE. Veuillez inscrire la date quand vous avez réalisé la surveillance des tâches qui s'appliquent à votre site.

4.1.3	Les désinfectants et additifs pour le traitement d'eau sont approuvés pour utilisation dans l'élevage d'animaux destinés à l'alimentation.	Date	Date	Date															
4.3.1	Les zones de la ferme utilisées pour stocker et mélanger les aliments sont maintenues propres, sèches, exemptes de matières fécales facilement détectables, exemptes de contamination chimique et exemptes de corps étrangers (p.ex., métal, vis).	Date	Date	Date															
4.3.2	Les silos de moulée et d'ingrédients alimentaires, les conduites de distribution et systèmes de transfert d'aliments sont clairement identifiés.	Date	Date	Date															
5.2	L'utilisation des aiguilles et les techniques d'injection respectent la POS 5.2.	Date	Date	Date															
6.1.1	Si la gestion de la vermine est assurée par le producteur, la POS 6.1.2 – procédure interne est respectée.	Date	Date	Date															
6.2	Aucun animal domestique (autre que les porcs) a accès dans la porcherie et dans la section moulange.	Date	Date	Date															
6.3	Les animaux morts sont retirés dès qu'il est possible de le faire, au moins chaque jour.	Date	Date	Date															
7.8	Les pratiques d'élevage facultatives utilisées à la ferme respectent la POS 7.8.	Date	Date	Date															
10.2	Porcs ayant accès à l'extérieur : Les mesures appliquées sont conformes aux exigences et à la POS (Hygiène/Nettoyage des bâtiments, Gestion de la vermine et Gestion des parasites).	Date	Date	Date															
10.3	Elevage avec présence d'autres espèces : Les mesures appliquées sont conformes aux exigences et à la POS Gestion du fumier.	Date	Date	Date															
<b>Toutes les tâches reliées aux PCC et PC énumérées ci-dessous doivent être mises en œuvre en continu et doivent être surveillées et enregistrées mensuellement lorsque c'est applicable.</b>		JA	FE	MR	AL	MA	JN	JL	AU	SE	OC	NO	DE	S.O.					
4.2.4	Le traitement d'eau médicamenteuse est conforme au protocole de la POS 4.2 (PCC).																		
4.4.3	Le séquençage, mélange et distribution des aliments sont conformes au protocole de la POS 4.4 (PCC).																		
4.5.2	La distribution des aliments est conforme au protocole de la POS 4.5 (PCC).																		
5.3	La gestion des aiguilles brisées est conforme au protocole de la POS 5.3 (PCC).																		
5.4	La gestion des périodes de retrait est conforme au protocole de la POS 5.4 (PCC).																		
7.6	Le soin des porcs malades et blessés est conforme au protocole de la POS 7.6 (PC).																		
7.9	Le personnel respecte les méthodes de manipulation à faible niveau de stress pour les porcs et l'usage des bâtons électriques (Code de pratiques pour le soin et la manipulation des porcs). Cela est conforme aux exigences du PC 7.9.																		

La deuxième section du tableau doit être remplie UNE fois par MOIS. Veuillez inscrire vos initiales attestant que vous avez réalisé la surveillance des tâches qui s'appliquent à votre site.

Signature de la personne responsable de la surveillance : \_\_\_\_\_ Date : \_\_\_\_\_ JJ-MM-AA

**5 Cinquième étape : Mettre à jour les R-B Registre de formation de votre personnel pour votre prochaine validation.**

**TRÈS IMPORTANT : il faut remplir un R-B par membre du personnel**

**Pour tout membre du personnel déjà en poste:** remplir **SEULEMENT** le R-B Registre de formation – Mise à jour

➤ Si vous en avez besoin de plusieurs, vous pouvez télécharger celui en ligne ([LIEN](#))

OBLIGATOIRE | EN CONTINU

 **R-B REGISTRE DE FORMATION - Mise à jour**

Nom de l'employé : ..... NIS : .....

**DIRECTIVES**

Ce Registre doit être rempli et ajouté au Registre R-B existant pour chaque employé.

Les éléments en gras ci-dessous ont été ajoutés à la version 2023 du Manuel de l'Éleveur.

ITEM	Module	Exigences	Initiales de l'employé	Approbation (initiales)	S.O. (si sans objet)	Date (aa/mm/jj)
<b>Formation générale</b>						
2	1.1	L'employé connaît les quatre points de contrôle critiques (PCC) et les bonnes pratiques de production (BPP) touchant la salubrité des aliments et les quatre points critiques (PC) et les bonnes pratiques de production (BPP) touchant le bien-être animal.				
		<b>Le personnel respecte les mesures visant à prévenir les problèmes de salubrité des aliments, comme les règles et les principes des points de contrôle critiques (PCC), des bonnes pratiques de production (BPP), de l'hygiène personnelle et de la biosécurité, y compris l'exposition aux parasites provenant d'excréments d'animaux ou d'humains (Toxoplasma, Trichinella et Teania Solium).</b>				

S.O. = sans objet; POS = procédure opérationnelle standardisée

Formation complétée :

- Le gestionnaire du site et l'employé ont revu les détails de la section 6.1 de l'Introduction afin de connaître les différentes mesures de surveillance pour rencontrer les exigences et les procédures.
- Le gestionnaire du site et l'employé ont revu les détails de la section 6.2 de l'Introduction afin de connaître les différentes mesures en cas de déviation lorsqu'une exigence n'est pas rencontrée.

Signature du gestionnaire du site : .....

Le personnel doit apposer eux-mêmes leurs initiales .

Le gestionnaire de site doit apposer ses initiales et inscrire la date de la formation.

Cocher les deux attestations après avoir pris connaissance des sections 6.1 et 6.2 du document suivant ([LIEN](#)) et signer comme gestionnaire de site

**Pour tout nouveau membre de votre personnel,** remplir **SEULEMENT** le nouveau R-B Registre de formation

➤ Si vous en avez besoin de plusieurs, vous pouvez télécharger celui en ligne ([LIEN](#))

OBLIGATOIRE | EN CONTINU



 **R-B REGISTRE DE FORMATION**

Nom de l'employé : ..... NIS : .....

Date d'embauche : ..... (aa/mm/jj)

**DIRECTIVES**

Le Registre de formation ne peut être approuvé que par une personne qui a complété la formation PorcSALUBRITE | PorcBIEN-ETRE. Complétez chaque item pour lequel l'employé a été formé.

ITEM	Module	Exigences	Initiales de l'employé	Approbation (initiales)	S.O. (si sans objet)	Date (aa/mm/jj)
<b>Formation générale</b>						
1	1.1	L'employé a signé le Code de conduite et reconnaît l'importance de ses responsabilités.				
2	1.1	L'employé connaît les quatre points de contrôle critiques (PCC) et les bonnes pratiques de production (BPP) touchant la salubrité des aliments et les quatre points critiques (PC) et les bonnes pratiques de production (BPP) touchant le bien-être animal.				
		<b>Le personnel respecte les mesures visant à prévenir les problèmes de salubrité des aliments, comme les règles et les principes des points de contrôle critiques (PCC), des bonnes pratiques de production (BPP), de l'hygiène personnelle et de la biosécurité, y compris l'exposition aux parasites provenant d'excréments d'animaux ou d'humains (Toxoplasma, Trichinella et Teania Solium).</b>				
<b>Points de contrôle critiques pour la salubrité des aliments</b>						
		 L'employé est convenablement formé pour mettre en œuvre et/ou compléter les POS et les registres suivants :				
3	4.2	» POS 4.2 Eau médicamenteuse et le Registre des traitements (R-T), et comprend le Régime pharmacothérapeutique (R-P)				
4	4.4	» POS 4.4 et le Registre de séquençage, de mélange et de distribution des aliments (R-S) et le Registre des rations utilisées à la ferme (R-R)				
5	4.5	» POS 4.5 Distribution des aliments et le Registre des rations utilisées à la ferme (R-R)				
6	5.3	» POS 5.3 Gestion du risque associé aux aiguilles brisées et le Registre des traitements (R-T)				
7	5.4	» POS 5.4 Période de retrait, le Registre des traitements (R-T), le Manifeste porcin (R-G), et comprend le Régime pharmacothérapeutique (R-P)				
<b>Points critiques pour le bien-être animal</b>						
		 L'employé est convenablement formé pour mettre en œuvre et/ou compléter les éléments suivants :				

Le personnel doit apposer eux-mêmes leurs initiales.

Le gestionnaire de site doit apposer ses initiales et inscrire la date de la formation.

Vous devez remplir le tableau en fonction des tâches que votre membre de l'équipe réalise.

Les items 1 et 2 sont obligatoires pour tout le personnel.

Vous pouvez confirmer le tout avec le registre R-A ou R-A1.

