



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.

BONNES PRATIQUES DE PRODUCTION – SURVEILLANCE

	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 2.2.2	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			
2.2.3	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			
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	Élevage avec présence d'autres espèces : Les mesures appliquées sont conformes aux exigences et à la POS Gestion du fumier.	Date	Date	Date			

POINTS DE CONTRÔLE CRITIQUES – SURVEILLANCE

	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.	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.													

Signature de la personne responsable de la surveillance : _____

Date : _____

JJ-MM-AA