



Introduction au programme AQC^{MD}

Le contexte de ce projet

L'industrie porcine canadienne est un secteur dynamique en pleine croissance, tant sur les marchés domestiques qu'à l'étranger. Les consommateurs découvrent la polyvalence, la valeur et la qualité constante que le Canada est à même d'offrir. Mais en même temps que nos occasions d'affaires progressent, la compétition se fait de plus en plus présente. Aujourd'hui, les consommateurs veulent recevoir l'assurance que les aliments qu'ils achètent sont sûrs, nourrissants, et produits de façon acceptable.

Par le passé, la réputation de producteur de qualité du Canada et les assurances données verbalement suffisaient à maintenir cette confiance du consommateur. Aujourd'hui, cela ne suffit plus. Les acheteurs veulent la preuve que les aliments qu'ils achètent répondent à des normes de qualité clairement définies.

Le Programme d'assurance de la qualité, développé par une équipe technique de spécialistes réunis par le Conseil canadien du porc (CCP) et appuyés par Agriculture et Agroalimentaire Canada, est l'engagement de notre industrie envers le consommateur pour l'assurer que nos produits répondent aux normes les plus élevées de salubrité des aliments. Désigné sous le nom d'*Assurance qualité canadienne*

(AQC^{MD}), ce programme est basé sur les principes mondialement reconnus du système HACCP, qui signifie «Analyse des risques et maîtrise des points critiques». Ce système d'assurance de la salubrité des aliments fut élaboré par l'entreprise de transformation alimentaire Pillsbury afin de s'assurer de la salubrité des aliments destinés aux astronautes du programme spatial américain.

Même si le système HACCP (prononcer *hassep*) a été conçu à l'origine pour des applications en transformation alimentaire, l'industrie alimentaire trouve aujourd'hui nécessaire d'appliquer ces principes à chacune des étapes de la chaîne, du producteur au consommateur. Le programme AQC^{MD} du Conseil canadien du porc est la composante «producteur» de l'engagement de toute l'industrie à assurer une qualité, tant pour les marchés domestiques qu'étrangers.

Nos clients, les gouvernements et les médias mettent constamment au défi les producteurs et fournisseurs de denrées. Il incombe désormais à tous les fournisseurs — les producteurs de porcs y compris — de montrer qu'ils ont des pratiques de production sûres.

Le programme AQC^{MD} offre justement aux producteurs de porcs l'occasion de donner cette assurance.

L'approche HACCP

Le système HACCP est une approche préventive en matière de salubrité des aliments qui vise à identifier les problèmes éventuels ou les risques dans ce domaine afin d'empêcher qu'ils ne se produisent. Une fois ces risques identifiés, des mesures sont prises afin de les éliminer ou les réduire. L'accent de ce programme est mis avant tout sur la prévention. L'autre aspect important d'un programme HACCP est la documentation. Les participants au programme décrivent ce qu'ils ont l'intention de faire, puis ils consignent le tout par écrit.

Un programme HACCP vise à s'assurer que tous les intrants utilisés pour la fabrication d'un produit respectent ces principes: c'est ce qui incite les transformateurs de viande de porc à demander aux producteurs de leur fournir des assurances au plan des normes de production. Même s'il s'agit d'un concept nouveau pour les producteurs de porcs canadiens, des producteurs d'autres pays travaillent déjà avec des programmes d'assurance de la qualité depuis un certain temps.

La mise en place d'un programme HACCP à la ferme

Les documents du programme AQC^{MD} à l'intention des pro-



ducteurs sont divisés en deux sections principales. La première, le *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*, est conçu pour que le producteur travaille à son propre rythme. Il contient à la fois des questions qui exigent une réponse par oui ou par non et d'autres qui nécessitent des explications écrites des méthodes utilisées dans le cadre de votre exploitation pour régler certains problèmes précis. En remplissant le *Cahier d'évaluation*, vous créez un programme d'assurance de la qualité pour votre entreprise. Un valideur accrédité examinera le *Cahier* lors de la visite qu'il effectuera dans votre entreprise. Les réponses et les registres que vous fournirez serviront à déterminer si votre entreprise obtiendra ou non l'accréditation.

Les sections ombrées identifient les secteurs que le valideur évaluera afin d'y trouver des réponses qui sont obligatoires dans le but d'être validé dans le cadre du programme.

Vous verrez que pour remplir le *Cahier d'évaluation*, plusieurs registres sont exigés. Les parties concernant votre exploitation doivent être remplies au complet.

La deuxième partie, le *Manuel du producteur*, donne plus de détails sur les diverses questions d'assurance de la qualité. Il renferme des descriptions des bonnes pratiques de production, des échantillons des formulaires de tenue de dossier et

une abondance de renseignements pratiques. Les propriétaires et les gestionnaires doivent en faire la lecture. Les membres du personnel peuvent l'utiliser comme ouvrage de référence au besoin. Si certaines sections du *Cahier d'évaluation* ne sont pas claires, le *Manuel du producteur* fournira alors des renseignements plus détaillés. Tous les participants au programme AQC^{MD} devraient connaître la publication produite par Agriculture et Agroalimentaire Canada intitulée *Code de pratiques recommandées pour les soins et la manipulation des animaux de ferme: Porcs*. Si vous n'en avez pas d'exemplaire, nous vous recommandons de vérifier si l'organisme responsable de l'application du programme AQC^{MD} de votre province ne l'aurait pas en inventaire.

Un petit mot au sujet des normes HACCP et du *Cahier d'évaluation*

Vous remarquerez que parmi les questions ombrées (sur fond gris) du *Cahier d'évaluation*, certaines demandent plus de renseignements que d'autres. Il y a une très bonne raison à cela.

Lors du développement du programme AQC^{MD}, l'équipe technique mise sur pied par le Conseil canadien du porc s'est attelée à l'élaboration d'un programme HACCP. Il s'agissait d'un programme HACCP générique, qui s'appliquait à l'ensemble de l'industrie porcine du Canada, plutôt qu'à une ferme en particulier. Au

contraire, dans l'industrie canadienne de la transformation ou de l'emballage des aliments, chaque usine a son propre programme HACCP.

On élabore un programme HACCP en remplissant une série de formulaires qui posent des questions précises sur le système qu'on évalue. Rappelons que l'acronyme HACCP représente l'expression anglophone *Hazard Analysis Critical Control Point*, qui signifie «Analyse des risques et maîtrise des points critiques». La première partie de cette expression se réfère aux risques potentiels en matière de salubrité des aliments présents dans le système. Pour en arriver à la maîtrise des points critiques d'un programme HACCP, plusieurs questions sont posées, auxquelles le producteur doit répondre, afin de déterminer si le risque va au-delà du contrôle du producteur, quelles *Bonnes pratiques de production* (BPP) peuvent être appliquées pour minimiser l'éventualité que le risque se manifeste, lesquels de ces risques peuvent être considérés comme des points critiques dans le système évalué. Si les réponses révèlent qu'on peut maîtriser un certain risque au moyen de BPP à l'intérieur de «limites critiques», alors ce risque est considéré important mais non «critique» d'un point de vue HACCP. Si les BPP ne peuvent maîtriser ce risque dans ses «limites critiques», alors celui-ci devient un «point de contrôle critique» ou PCC (aussi appelé «point de maîtrise critique»).



Le programme HACCP élaboré pour le programme AQC^{MD}, nous l'avons dit, se base sur un modèle canadien d'entreprise porcine typique. Ainsi, le producteur ne doit pas refaire lui-même l'exercice complet d'identification des risques et des points de contrôle critiques. Puisque nous avons développé notre programme de salubrité des aliments produits à la ferme suivant cette approche, nous en parlons comme d'un programme «basé sur les normes HACCP» ou «de type HACCP», plutôt que d'un programme HACCP proprement dit.

Les *Bonnes pratiques de production* sont considérées comme une condition préalable à toute production dans l'industrie de la transformation alimentaire. Les BPP édictent les conditions de production qui sont à la base de tout produit alimentaire salubre. En d'autres mots, les BPP sont les conditions générales mises en place pour gérer le système. Dans le *Manuel du producteur*, elles sont définies au fil des sections suivantes: *Les achats, La manipulation des animaux, L'hygiène et la conception des bâtiments, Fournitures médicales: utilisation et entreposage, La manipulation des aliments, La biosécurité, L'eau, Expédition, commercialisation et transport des animaux, Formation du personnel et Écarts et avis.*

Un point de contrôle critique (PCC) est un point, une étape ou une procédure spécifique de la chaîne de production où l'on peut appliquer un contrôle pour gérer un risque. Les

bonnes pratiques de production (BPP) de «niveau B» contrôlent le risque identifié lors de n'importe laquelle des étapes de production et cela, à l'intérieur de limites acceptables.

Le programme HACCP générique du programme AQC^{MD} comprend deux points de contrôle critiques et neuf BPP de «niveau B». Pour gérer ces points de contrôle, il faut s'astreindre aux procédures de Surveillance, d'Évaluation et de réponse aux écarts et de Vérification. Les procédures de surveillance sont les activités quotidiennes ou de routine qui sont effectuées par le personnel pour s'assurer qu'un protocole est suivi. Les procédures d'évaluation et de réponse aux écarts sont effectuées quand un problème survient. Quant aux procédures de vérification, elles sont exécutées par quelqu'un d'autre que la personne responsable des activités quotidiennes et de surveillance. Ces procédures de vérification sont effectuées de façon périodique, dans le but de s'assurer que la surveillance et les procédures d'évaluation et de réponse aux écarts soient effectuées adéquatement.

Dans la description des risques du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*, nous avons jugé nécessaire de poser des questions qui aideraient le producteur à prendre ses notes ou à élaborer un protocole d'opérations décrivant ses méthodes de travail et ses procédures de surveillance et d'évaluation et de réponse aux écarts.

Dans certains cas, le protocole et la surveillance sont pris en compte dans la même question. Par exemple, dans la question sur la façon d'éviter les abcès aux points d'injection, il faut décrire dans sa réponse l'étape du protocole d'injection qui réduira le plus possible les risques d'abcès. Une des manières de contrôler les abcès est de vérifier visuellement, chaque jour, leur présence sur les animaux. Il faut bien sûr noter le traitement donné en cas d'abcès et le signaler en tant que mesure corrective d'un écart, puisqu'il faut justifier l'administration du produit utilisé.

Ailleurs, les questions concernent spécifiquement la surveillance et la correction des écarts. Les questions de surveillance font partie de votre protocole. Elles vous font décrire les registres que vous tenez et à quel point vous les révisez pour déceler tout problème potentiel. Les questions sur la correction des écarts, de leur côté, visent à vérifier ce que vous feriez en cas de difficulté. En d'autres termes, ces questions évaluent votre plan d'action dans le cas où une erreur se produirait.

Quant à l'étape de la vérification, elle s'effectue par les questions qui évaluent votre respect des procédures. La vérification a pour but de garantir que vos protocoles fonctionnent bien et elle est exécutée par une personne autre que celle qui accomplit les tâches évaluées. Nous encourageons fortement les producteurs à demander à leur



vétérinaire, si cette personne est différente du valideur du programme AQC^{MD}, de faire cette vérification régulière de leurs procédures et de leurs registres. Mais ils peuvent aussi demander au vendeur ou au technicien de leur fournisseur d'aliments ou d'équipement, ou encore à des membres de leur famille ou de leur personnel. Toutefois, au cas où aucune de ces personnes ne serait disponible, il est acceptable de demander au valideur du programme de procéder à la vérification. Le vérificateur doit avoir accès au texte écrit de votre protocole, de vos procédures de surveillance et d'évaluation et de réponse aux écarts. Avec ces renseignements, le vérificateur pourra passer en revue les registres et poser les questions qui l'aideront à confirmer si les tâches évaluées sont conformes au protocole écrit. Si vous avez une personne disponible de façon régulière — une personne autre

que le valideur — pour faire la vérification de votre protocole, considérez d'en faire une opération de routine. Le vérificateur accomplit un contrôle supplémentaire qui permet de confirmer que les choses tournent rondement.

Les questions ombrées qui ne sont pas des points de contrôle critiques ou des BPP de «niveau B» ont été identifiées comme étant des points importants touchant à la salubrité de la viande produite. Elles n'exigent pas des réponses aussi détaillées que pour les points de contrôle critiques. Il faut toutefois se rappeler que le protocole que vous rédigez en répondant aux questions ombrées sera bel et bien suivi par vos employés et leurs suppléants, et qu'il décrit le travail à faire. Plus votre protocole sera clair et détaillé, moins il y aura de questions à son sujet et plus votre personnel l'accomplira avec confiance.

Les questions qui ne sont pas ombrées ont un lien avec la salubrité de la viande produite, mais ne sont pas reliées aux exigences d'accréditation du programme. Les outils employés en production porcine, par exemple, peuvent propager des bactéries ayant des conséquences néfastes sur la salubrité de la viande produite ou pouvant causer des abcès si une infection résulte de leur présence. Grâce à une manutention adéquate, toutefois, on peut facilement maîtriser les risques associés à la manipulation des animaux.

Vous êtes maintenant prêts à remplir le *Cahier d'évaluation* et à y écrire vos protocoles. Pour vous aider, nous avons accompagné les questions de notes explicatives et de références aux sections du *Manuel du producteur* qui s'y rapportent.



Responsabilités du personnel

1. Inscrivez le nom de chaque personne travaillant sur ce site de production et ayant un rôle dans l'alimentation et l'élevage des porcs mis en marché à partir de cette porcherie. Identifiez les responsabilités de chacune de ces personnes ainsi que le nom de leur remplaçant.

Votre liste doit inclure tous les membres du personnel dont les responsabilités peuvent avoir un impact sur la salubrité de la viande produite.

N'oubliez pas que le personnel comprend autant les employés que les membres de la famille dont les tâches peuvent avoir un impact sur la salubrité de la viande produite.

Profitez du *Cahier d'évaluation* pour définir les responsabilités respectives de tout le personnel de votre ferme.

Vous n'avez pas à limiter cette liste aux responsabilités qui auront un impact sur la salubrité de la viande produite: considérez ce cahier comme la pierre angulaire de la description complète des tâches effectuées dans votre ferme.

Exemple n°1 de réponse à la Question 1 Entreprise avec nombreux employés

Joe Beauregard – Gérant de ferme. Forme les employés, achète les médicaments, révise les registres, achète les sujets de remplacement, aide à l'expédition des porcs.

Jacques Tremblay – Fait fonctionner la moulange, achète les ingrédients alimentaires, tient à jour les registres de la moulange, aide au lavage de la porcherie et à l'expédition des porcs. Joe aide à la moulange quand Jacques est absent.

Marie Savard – Unité de mise bas, pouponnière. Soins aux porcelets, tenue de registres, traitement des animaux malades, lavage à pression. Robert et Joe la remplacent si absente.

Robert Turcotte – Bâtiment des truies. Aide à l'unité de mise bas, gère les achats de semence, traitements de routine et ciblés, tenue de registres, entretien des installations. Joe, Marie et Jean sont formés pour le remplacer.

Jean Nicolet – Section engraissement. Choisit les porcs qu'il expédie, traite les animaux lorsque nécessaire, tenue de registres, lavage. Joe et Robert agissent en tant que remplaçants.

Exemple n°2 de réponse à la Question 1 Petite entreprise familiale

Jean Petit – Gérant de ferme. Commande les aliments et en supervise la livraison, achats pour la ferme (équipement, médicaments, vaccins), sections de maternité et de finition, trie et expédie les porcs, traite les animaux malades, fait la tenue de registres, passe en revue les registres de truies/ portées et de pouponnière, lavage à pression.

Marie-Anne Tremblay-Petit (épouse) – Sections de mise bas et de pouponnière, soins aux porcelets, sevrage, tenue des registres de truies/portées et de pouponnière, passe en revue les registres des truies gestantes et de la section finition, aide à l'expédition des porcs.

Jérémy (fils) – Aide aux diverses tâches sous la supervision de Jean et de Marie-Anne, lavage à pression.



Animaux entrant dans les unités de production

(Voir la section *Les achats* du *Manuel du producteur*)

Règle générale, les producteurs devraient limiter leur approvisionnement en sujets de remplacement, qu'il s'agisse d'animaux de reproduction ou de porcs destinés à un engraissement supplémentaire avant d'être mis en marché (envoyés à l'abattoir), à un ou deux troupeaux. Les animaux de reproduction entrent normalement dans les unités de production pour remplacer les truies ou les verrats réformés ou à titre de nouveaux sujets de reproduction pour les nouvelles unités et les unités qui prennent de l'expansion. La plupart des producteurs continuent de faire affaires avec leur fournisseur jusqu'à ce qu'ils éprouvent des raisons sérieuses de changer. Cette façon de procéder permet aux producteurs de maintenir un certain contrôle sur la biosécurité et la compatibilité du troupeau de leur fournisseur avec le leur. Du point de vue de la salubrité des aliments, on a démontré que le risque d'introduire des *salmonelles* augmentait avec l'accroissement du nombre de troupeaux à partir desquels on s'approvisionne en sujets de remplacement. En modifiant les pratiques de gestion afin de réduire de tels risques, les producteurs peuvent diminuer la nécessité d'avoir recours aux antibiotiques pour contrôler les épidémies. En identifiant les animaux, on peut plus facilement empêcher les résidus chimiques d'entrer dans la chaîne alimentaire humaine.

2a) Est-ce que les animaux qui entrent dans le troupeau proviennent de moins de trois sources d'approvisionnement?

Oui Non

Cette question fait référence à l'introduction de matériel génétique, de même qu'aux porcelets sevrés ou aux porcs d'engraissement qui entrent dans le troupeau.

Bien que le programme n'exige pas de limiter à une ou deux le nombre de sources d'approvisionnement du troupeau, il est important de comprendre que plus les troupeaux-sources sont nombreux, plus on a de chances d'introduire dans sa ferme des maladies ou des risques sur le plan de la salubrité de la viande produite. Il est également plus facile de connaître le statut sanitaire d'un moins grand nombre de troupeaux-sources.

2b) Est-ce que tous les nouveaux porcs entrant dans le troupeau viennent de fermes accréditées AQC^{MD}?

Oui Non

Toutes les sources d'animaux vivants doivent être des fermes accréditées AQC^{MD}. En clair, les fermes sources doivent avoir complété avec succès tout le processus de validation et être accréditées par leur administrateur provincial du programme.

Si les nouveaux animaux entrant dans votre troupeau proviennent de fermes situées à l'extérieur du Canada, veuillez communiquer avec le coordonnateur provincial du programme.

2c) Est-ce que ces fermes ont un programme de médecine vétérinaire préventive pour leur troupeau?

Oui Non



2d) Les fournisseurs vous présentent-ils un relevé des traitements administrés aux animaux?

Oui Non

Vos dossiers doivent contenir un historique écrit des traitements reçus par les animaux entrant dans votre troupeau. Il est judicieux d'obtenir de votre fournisseur un protocole écrit de sa politique de vaccination et de médication (eau et aliments médicamenteux) de routine. Grâce à ce protocole, vous connaîtrez les traitements de routine et les délais d'attente de vos nouveaux animaux, et votre fournisseur n'aura qu'à vous indiquer les animaux qui ont reçu un traitement spécifique et dont le délai d'attente n'est pas terminé.

Modèle de réponse à la question 2 d).

RELEVÉ DES TRAITEMENTS DES PORCS EN PARTANCE

Ferme d'origine : Bacon Acres No d'enregistrement d'AQ: QA0016
(en lettres moulées s.v.p.)

Destination : Porcins en trop inc.
(en lettres moulées s.v.p.)

Expédié le : 12 / 03 / 04
 Jour Mois Année

Nombre de porcs dans l'expédition : 46

Vendus en tant que :

- Cochettes ou verrats comme sujets de remplacement
- Porcs de poids inférieur au poids de marché envoyés à l'abattage
- Porcs de poids inférieur au poids de marché envoyés pour engraissement additionnel

Date du traitement	Identification de l'animal	Produit, dose et voie d'administration	Délai d'attente (date)	Fragment d'aiguille?
9 mars 04	Porcelets sevrés	FluSure/Respire One/ER Bac Plus, 2 ml IM (deuxième dose)	30 mars	Oui, porc identifié avec étiquette rouge, oreille droite

Signature de l'expéditeur Jean Petit

Signature du destinataire Joe Beauregard



2e) Est-ce que les animaux qui arrivent à votre ferme sont suffisamment bien identifiés pour ne pas qu'ils soient envoyés par inadvertance à un transformateur avec des résidus de médicaments?

Oui Non

Les porcs entrant dans votre troupeau doivent être identifiés de façon suffisamment claire pour que vous puissiez éviter de les expédier avant d'avoir complété tous les délais d'attente. N'oubliez pas que les vaccins ont aussi leur délai d'attente. Un exemple possible, c'est l'arrivée d'une cochette de remplacement blessée. L'identification adéquate des animaux et le relevé précis des traitements vous permettront de gérer correctement tout nouvel animal dont le délai d'attente n'est pas encore écoulé.



Eau, aliments et ingrédients entrant dans l'unité de production

Le mot «aliment», tel qu'utilisé ici, signifie les aliments complets, les grains, suppléments, prémélanges et matières résiduelles comestibles (MRC). Les **risques biologiques** comprennent des éléments comme la bactérie *Salmonella* introduite par des rongeurs ou des oiseaux, ou la trichinose, introduite par une utilisation inappropriée de sous-produits alimentaires. Les **risques chimiques** pourraient inclure ceux qui sont causés par des moisissures, toxines, antibiotiques, pesticides et herbicides. Les **risques physiques** comprennent des objets métalliques, en plastique et en bois. Lorsque vous envisagez les risques possibles, pensez au risque de contamination durant le transport et l'entreposage avec des substances comme de l'huile, des fluides de radiateur ou des marchandises ayant été transportées ou manipulées antérieurement.

3a) Est-ce que vous faites analyser votre eau à tous les ans afin d'en vérifier la qualité, de déceler la présence de nitrates et de déterminer le total des solides dissous?

Oui Non

3b) Si oui, conservez-vous les rapports?

Oui Non

3c) Est-ce que les résultats se trouvent dans la fourchette des valeurs acceptables?

Oui Non

(Voir la section *L'eau* de votre *Manuel du producteur*.)

L'analyse de votre eau d'abreuvement n'est pas encore une exigence du programme AQC^{MD} mais nous vous encourageons à la faire faire. Si vous faites déjà analyser votre eau, comparez les résultats d'un test à l'autre pour détecter toute variation. Des taux élevés de nitrate ou de solides totaux peuvent indiquer une contamination bactérienne. Si ces niveaux sont élevés, il est préférable de faire un test qui déterminera le niveau de bactéries de votre eau.

4a) Est-ce que les véhicules et l'équipement utilisés pour transporter les animaux servent aussi au transport des aliments du bétail et d'autres marchandises?

s/o* Oui Non

* s/o signifie sans objet, c'est-à-dire que cela ne s'applique pas à votre exploitation.



4b) Est-ce que ces véhicules et équipement sont nettoyés à fond entre les différentes utilisations? (Cela deviendra une exigence du programme AQC^{MD} à une date ultérieure.)

s/o* Oui Non

(Voir les sections *L'hygiène et la conception des bâtiments* et *Expédition, commercialisation et transport des animaux* du *Manuel du producteur*.)

Il est fortement déconseillé d'utiliser les mêmes véhicules pour transporter les porcs et les autres marchandises. Si vous devez utiliser les mêmes véhicules pour ces deux usages, sachez qu'il existe de nombreux risques de contamination croisée. Tout d'abord deux groupes de porcs différents peuvent se contaminer d'un chargement à l'autre. Ensuite, les restes de fumier laissés sur le plancher du véhicule peuvent aussi contaminer les aliments ou les ingrédients alimentaires transportés. De même, des restes mal nettoyés d'un déversement accidentel de produits agrochimiques ou d'aliments médicamenteux peuvent laisser un résidu dans la chair des porcs. Il est recommandé de balayer à fond les véhicules et, si la température le permet, de les laver de fond en comble entre les différents chargements de marchandises ou de porcs.

5a) Est-ce que les zones de votre ferme servant à l'entreposage des intrants et des aliments et à la fabrication des aliments sont raisonnablement propres, sèches et exemptes de contamination significative provenant des excréments d'oiseaux ou d'animaux?

Oui Non

5b) Est-ce que ces endroits sont dépourvus de contaminants chimiques?
Exemples: herbicides, insecticides, huile, engrais

Oui Non

(Voir les sections *Les achats* et *La manipulation des aliments* du *Manuel du producteur*.)

La question n° 5 est une exigence du programme. Il faut répondre «oui» aux parties a) et b). Le respect de cette exigence sera vérifié lors de la visite des bâtiments pour l'accréditation finale.

Pour évaluer la partie a) de la question, il y a deux mots clés à retenir: les mots «raisonnablement» et «significative». D'après la conception de vos aires d'entreposage et de préparation, et votre programme de lutte aux rongeurs (traité à la question n° 28), déterminez si ces deux mots clés s'appliquent à votre situation. Examinez ces zones pour détecter toute présence d'oiseaux, de rongeurs ou de chats et toute possibilité d'accès par d'autres animaux d'élevage, ainsi que tout reste de produits chimiques ou d'eau stagnante. Les oiseaux et les rongeurs peuvent transmettre des bactéries du genre *Salmonella* (les salmonelles), alors que les chats peuvent transmettre des protozoaires du genre *Toxoplasma* responsables de la toxoplasmose. Seront considérées comme des actions responsables de prévention toutes les mesures positives simples telles que



- 7.** Est-ce que les silos de moulée et d'ingrédients alimentaires, les conduites de distribution et/ou les systèmes de transfert des aliments sont clairement identifiés pour faire en sorte que les conducteurs de camions de livraison d'aliments et les employés sachent à quel endroit chaque type d'aliment doit être livré?

Oui Non

(Voir les sections *Les achats* et *La manipulation des aliments* du *Manuel du producteur*.)

La question n° 7 est une exigence du programme AQC^{MD}; il faut donc y répondre par «oui». Votre valideur passera en revue votre système d'identification lors de sa visite à la ferme. Pour identifier les composantes de votre système d'entreposage et de distribution des aliments, vous pouvez utiliser des lettres, des chiffres, des noms ou une combinaison de tout cela. La peinture, les autocollants ou toute autre méthode durable et visible conviendra. Si votre système d'identification ne peut prévenir toute confusion ou toute erreur possible d'acheminement des aliments, vous pourrez encore le corriger lorsque le valideur sera là. Dans le cas contraire, votre ferme ne pourra recevoir son accréditation (validation).

Il pourrait être intéressant de mettre à la disposition de vos fournisseurs d'aliments un plan indiquant l'emplacement de vos bâtiments et de vos silos d'aliments.

Les renseignements de cette question sont également traités à la question n° 11. À cette étape, vous verrez toute l'importance de la précision avec laquelle vous avez identifié les diverses composantes de votre système de manutention des aliments, qu'il s'agisse de réception, de mélange ou de transfert des aliments.

- 8a)** Est-ce que des matières résiduelles comestibles (sous-produits alimentaires) sont servies aux animaux dans votre exploitation?

Oui Non

- 8b)** Détenez-vous une licence pour servir de tels produits à vos porcs?

Oui Non

(Voir les sections *Les achats* et *La manipulation des aliments* du *Manuel du producteur*.)

Les matières résiduelles comestibles (MRC) sont des sous-produits alimentaires qui restent ou qui ne sont pas utilisés après la transformation, la fabrication, la préparation, la distribution aux tables ou la vente de nourriture. On englobe dans les MRC les restes de boulangeries-pâtisseries, de restaurants (excluant cependant la viande ou les produits qui peuvent être entrés en contact avec des produits carnés crus), les restes de frites, de croustilles ou de pommes de terre d'une usine de transformation, les résidus laitiers ou tout autre déchet de matière comestible issu de la transformation alimentaire. Le suif provenant d'une usine d'équarrissage licenciée, qui est produit selon des directives strictes, n'est pas inclus dans cette catégorie.



Au Canada, la viande, les produits carnés ou toute matière qui peut avoir été en contact avec de la viande crue ne peuvent servir de matières résiduelles comestibles, en raison des risques de transmission de maladies.

Si vous servez à vos animaux des MRC ou désirez le faire, il vous faut détenir un permis de l'ACIA. Ce permis, valable pour un an, est délivré par l'un des vétérinaires régionaux de l'ACIA et doit être en vigueur lorsque vous nourrissez vos animaux avec des MRC. Lors de la visite d'accréditation, le valideur vérifiera si votre permis est valide et à jour, et s'il est bien attribué au nom de votre ferme.



Litière

(Voir la section *Les achats* de votre *Manuel du producteur*.)

La litière, qu'elle soit de paille, de sciure ou de copeaux de bois, peut représenter un risque biologique et chimique si elle n'est pas manipulée et entreposée convenablement.

- 9a)** Si vous utilisez de la paille comme litière dans votre exploitation, est-ce que celle-ci provient d'un fournisseur reconnu pour prendre des mesures pour empêcher une contamination d'importance par les matières fécales d'autres animaux?

s/o Oui Non

L'enjeu de la question 9a) est le risque de propagation des bactéries *Salmonella* et d'autres microorganismes responsables de maladies d'origine alimentaire. Tous ces microorganismes peuvent se retrouver dans les fèces (excréments) des animaux sauvages et domestiques. Cette question vise à sensibiliser le producteur sur l'importance d'être vigilant dans ses pratiques d'achats.

- 9b)** Si vous utilisez des copeaux de bois dans votre exploitation, avez-vous vérifié auprès de votre fournisseur pour vous assurer que ceux-ci ne contiennent pas de produits de préservation du bois, de PCP ou d'autres produits dangereux tel l'arséniate de cuivre chromaté?

s/o Oui Non

Il faut répondre «oui» à la question 9b) pour satisfaire aux exigences du programme. Le pentachlorophénol (PCP) est un fongicide de traitement du bois qui peut laisser des résidus jusque dans la viande. Les producteurs doivent être conscients de ce problème et devraient s'astreindre à retracer la source des copeaux de bois pour prévenir la présence de ce produit. Veuillez noter que le PCP est également un indicateur d'autres produits organochlorés dangereux; sa présence dans la viande de porc fait donc l'objet d'un suivi par le programme fédéral de surveillance.

Les producteurs devraient se renseigner auprès de leur fournisseur de copeaux à litière sur la présence possible du PCP ou d'autres agents de conservation du bois dans ce matériau. Prenez soin de noter la date de votre entretien avec votre fournisseur et le nom de la personne à qui vous avez parlé. Demandez à votre fournisseur s'il peut vous fournir, pour vos registres, une lettre certifiant que le produit est exempt d'agents chimiques de conservation du bois.

- 9c)** Est-ce que la litière est changée après chaque bande de production?

s/o Oui Non

La litière peut héberger des bactéries et d'autres microorganismes qui non seulement, nous l'avons dit, peuvent provoquer des maladies d'origine alimentaire, mais qui peuvent aussi rendre le troupeau malade. Si vous utilisez de la litière, considérez l'enlèvement régulier de la litière mouillée ou souillée, si votre exploitation fonctionne suivant un cycle continu, ou l'enlèvement complet de la litière entre les bandes de production si vous élevez en «tout-plein/tout-vide». Les exigences d'hygiène du programme relatives à la litière sont décrites à la question n° 25.



Manipulation des aliments médicamenteux

(Voir les sections *Manipulation des aliments* et *Expédition, commercialisation et transport des animaux* du *Manuel du Producteur*.)

10a) Sur le formulaire *Rations utilisées* à la ferme ou un formulaire semblable de votre propre conception, énumérez chaque ration servie aux animaux dans votre exploitation. Le formulaire se trouve à la fin de ce *Cahier d'évaluation*. L'information dont vous avez besoin pour remplir ce formulaire se trouve sur les étiquettes des aliments.

Toutes vos rations, médicamenteuses ou non, doivent être mentionnées dans votre tableau *Rations utilisées à la ferme*. Ce tableau ne doit pas nécessairement être identique au formulaire illustré en exemple à la fin du cahier, mais il doit au moins consigner toutes les informations qui y sont demandées. Tout oubli de rations découvert lors de la visite de validation doit être corrigé immédiatement.

EXEMPLE

Des modèles du formulaire **Rations utilisées à la ferme** se trouvent à la fin de ce *Cahier d'évaluation*.

RATIONS UTILISÉES À LA FERME

Ration (Ex.: aliment de début n° 1)	Achetée (A) ou fabriquée à la ferme (FF)	Médicamenteuse? Oui ou non	Pour toutes les rations		Pour toutes les rations médicamenteuses			
			Lesquels sont utilisés? MicroPrémélange MacroPrémélange Supplément ou Aliment Complet	Fournisseur du prémélange, du supplément ou de l'aliment complet	Nom du médicament utilisé	Kg de médicament par 1000 kg d'aliments	Grammes d'ingrédient actif par tonne d'aliments	Délai d'attente (jours)
Truies taries	FF	N	P	Pig Nutrition Co.	—	—	—	—
Truies lactation	FF	N	P	Pig Nutrition Co.				
Pré- croissance	A	O	C	Northern Feed	Aureo S-P 250	2,5	110 g auréomycine 110 g sulfaméthazine 55 g pénicilline	10
Croissance 1a	FF	N	P	Northern Feed	--	--	--	--
Croissance 1b	FF	O	P	Northern Feed	Tylan 40	0,25	22 g	0
Croissance 2	FF	N	P	Northern Feed	--	--	--	--
Finition 1	FF	N	P	Northern Feed	--	--	--	--
Finition 2	A	O	C	Northern Feed	Paylean	0,5	10	0



10b) Se reporter à la section intitulée *Additifs alimentaires médicamenteux pour porcs* à la fin du *Manuel du producteur* (section à onglets jaunes) du programme AQC^{MD}. Vérifiez les noms des produits ou les ingrédients que vous utilisez. Vérifiez aussi les indications thérapeutiques et la posologie pour vous assurer que chacun est utilisé conformément à l'utilisation approuvée et selon les quantités approuvées. Si vous utilisez quelque produit que ce soit en combinaison avec un autre, veuillez vérifier la colonne de compatibilité.

10c) Est-ce que le délai d'attente (la période qui s'écoule entre la dernière consommation d'un aliment médicamenteux et l'abattage) appliqué dans votre exploitation convient pour chacun des ingrédients que vous avez identifiés à la partie b de la présente question?

s/o Oui Non

10d) Avez-vous des copies des ordonnances pour les médicaments ajoutés aux aliments et dont l'usage n'est pas listé dans les Appendices? L'utilisation d'un médicament pour un usage autre que ceux décrits, comme l'augmentation de la dose ou le mélange avec un autre produit dont la combinaison n'est pas listée, nécessite une ordonnance vétérinaire.

s/o Oui Non

Il est primordial de vérifier à nouveau les doses et la compatibilité des médicaments de vos rations, lors de la révision de votre liste de médicaments à la question 10b). Aucune dose ou usage ne doit différer de ceux prescrits sur l'étiquette. Toute différence nécessite une ordonnance du vétérinaire. La loi exige que les médicaments incorporés aux aliments qui diffèrent du mode d'emploi de l'étiquette soient prescrits par le vétérinaire. On doit garder dans ses dossiers une copie de l'ordonnance en question, même s'il s'agit d'une photocopie.

Il faut vérifier sur les étiquettes des sacs d'aliments médicamenteux si la concentration et la sorte de médicament indiquées sont correctes.

Assurez-vous que tout le personnel responsable des mélanges et de la distribution des aliments sache quelles rations sont médicamenteuses et lesquelles ne le sont pas.



11a) Si vous utilisez des aliments médicamenteux, comment déterminez-vous que le médicament est nécessaire?

On ne devrait administrer un aliment médicamenteux que sur recommandation du vétérinaire. En tant que producteur, vous devez pouvoir identifier chacun des médicaments ajoutés aux aliments et la raison de leur emploi. Il faut aussi se rappeler qu'un médicament même sans délai d'attente est toujours un médicament.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

11b) i) Décrivez comment les aliments médicamenteux sont mélangés correctement.

(Cela comprend les aliments médicamenteux achetés et fabriqués à la ferme.)

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Pour le mélange des aliments:

On doit tenir compte d'éléments tels que le calibrage de la moulange, la séquence de préparation des aliments, l'ordre dans lequel les ingrédients sont ajoutés, les temps de mélange, la personne responsable du mélange des aliments, la formation du personnel, la chaîne de commandement et les analyses sur les aliments des animaux.

Les exigences en matière de calibrage de la moulange varieront selon le type d'équipement utilisé. Une ligne directrice à suivre : vous devriez vous assurer que le calibrage soit fait selon les recommandations du fabricant. En général, vos registres devraient indiquer que le calibrage a été fait à chaque mois ou à toutes les fois que les ingrédients ou le taux d'inclusion de ces ingrédients ont changé. L'exigence minimale du programme AQC^{MD} est de le faire un fois par année. On doit noter au registre la date où le calibrage a été fait.

Vous devez être prêt à montrer à votre valideur le registre indiquant la date où la moulange a été calibrée la dernière fois et une copie de votre protocole de séquençage. Si les aliments sont préparés lorsque nécessaires, il vous faudra montrer comment vous évitez de contaminer des aliments non médicamenteux. Si vous faites une purge de votre moulange, la purge devrait être indiquée sur vos registres et votre protocole devrait expliquer clairement comment la purge est effectuée.

Les registres doivent également montrer les changements aux rations et au protocole de séquençage. Les changements aux rations alimentaires, au séquençage ou tout autre changement de protocole doivent être notés et datés dans des registres, et décrits pour montrer qui a passé en revue et autorisé le changement. En d'autres mots, si vous répétez jour après jour la même procédure, il sera suffisant d'écrire sur un calendrier que vous avez mélangé des aliments tel que décrit dans votre protocole écrit. Toutefois, un changement de formulation de la ration ou de séquence de préparation des rations demanderait une réécriture du protocole pour refléter les changements. Même si le changement ne s'effectue que pour une seule journée, il faut noter dans ses registres le changement au protocole.

Un exemple de **Registre de préparation des rations et de séquençage** se trouve à la fin de cette question. Quand on ne suit pas des protocoles stricts en matière d'aliments et de production, l'unité de production doit tenir un «Registre de préparation des rations et de séquençage» complet et à jour. Cela est particulièrement important là où la séquence de production des rations est sujette à changement sur une base quotidienne ou hebdomadaire. Si aucun aliment n'est mélangé ou préparé à la ferme, inscrivez simplement S/O afin d'indiquer que cette exigence ne s'applique tout simplement pas à cette ferme ou ce site de production. Si les registres montrent qu'aucun médicament n'est utilisé dans les rations, alors le protocole de séquençage n'est pas vraiment important. En fait, le point clé est surtout de comprendre que les rations de finition ne devraient pas être mélangées immédiatement après avoir mélangé un lot d'aliments médicamenteux. Une purge en profondeur est d'abord requise. Un autre point clé est d'identifier quelles mesures de protection sont en place afin d'éviter que des aliments médicamenteux ne soient distribués à des animaux à qui ils ne sont pas destinés.



Pour le transfert et la distribution des aliments:

Les silos de moulée et les conduites de transfert (vis sans fin, soufflerie) doivent être clairement identifiés. Un protocole pour le transfert et la distribution des aliments aux animaux devrait identifier quelles conduites amènent les aliments à des aires spécifiques des bâtiments et comment l'employé responsable de la distribution des aliments s'assure que les aliments sont distribués aux seuls porcs visés.

Que les aliments soient livrés ou préparés à la ferme, on doit les inspecter visuellement pour s'assurer que la ration appropriée sera livrée à la bonne unité de production.

Il faut vérifier les étiquettes et les bons de livraison dès la réception des sacs d'aliments et d'aliments en vrac pour s'assurer qu'il s'agit bien des rations et des ingrédients alimentaires appropriés.



Aiguilles et techniques d'injection

(Voir la section *Fournitures médicales: utilisation et entreposage* du *Manuel du producteur*.)

La plupart des producteurs élèveront des porcs pendant toute une vie sans briser une seule aiguille, mais il convient de signaler ici que ce problème peut survenir. Il faut déterminer les mesures à prendre pour éviter que cela se produise et décrire la marche à suivre si le problème survient.

La fesse (le jambon), qui constitue l'une des parties les plus en demande dans la carcasse du porc, est habituellement vendue en entier. Les cicatrices dues aux injections peuvent produire des morceaux croquants et un abcès au point d'injection ou encore un kyste qui peuvent ne pas être détectés avant que le consommateur ne commence à découper la viande. Depuis plusieurs années maintenant, on incite les producteurs à donner des injections intramusculaires dans le cou du porc. Si des complications liées au point d'injection surviennent à cet endroit, il sera facile d'effectuer un parage minimal dans cette partie de moins grande valeur pour régler le problème avant que la viande n'arrive chez le consommateur.

12a) Si des injections intramusculaires sont données dans la hanche, sont-elles données uniquement aux porcs reproducteurs et selon le Protocole AQC^{MD} pour les injections dans la hanche (Voir le chapitre D4 *Manuel du producteur*, page D4-15)?

Oui Non

12b) Est-ce que toutes les autres injections intramusculaires sont données dans les muscles du cou de vos porcs?

Oui Non

Les injections intramusculaires doivent être administrées de façon routinière dans les muscles du cou des porcs. Le site d'injection de la hanche ne peut être utilisé que chez les animaux destinés au troupeau reproducteur et seulement pour des doses de 5 cc ou moins. Des renseignements spécifiques sur l'injection dans la hanche et sur le protocole d'injection en vigueur se trouvent au chapitre D4 *Fournitures médicales: utilisation et entreposage* du *Manuel du producteur* du programme AQC^{MD}. Vous devez savoir que si vous faites l'injection à tout autre endroit sur l'animal, votre ferme ne pourra être recommandée pour une accréditation AQC^{MD}. La recommandation de votre accréditation sera retardée d'un délai qui variera selon le type d'animaux impliqués. S'il s'agit de porcs de finition, vous pourriez avoir à attendre jusqu'à six mois après avoir corrigé votre méthode d'injection. S'il s'agit de sujets reproducteurs, vous et votre valideur devrez déterminer un délai après le changement de votre technique d'injection. Votre valideur ou l'agence provinciale responsable de l'application du programme AQC^{MD} vous donnera de plus amples renseignements.



Chirurgies mineures

(Voir la section *Fournitures médicales: utilisation et entreposage* du *Manuel du producteur*.)

Afin de s'assurer d'éliminer complètement les abcès et l'arthrite, les travailleurs des usines de transformation doivent aussi parer des parties de viande qui autrement seraient comestibles. Durant le processus de parage, les travailleurs courent le risque de ne pas retirer toute la viande contaminée ou de contaminer la viande des carcasses adjacentes. On a démontré que les outils utilisés pour effectuer des procédures systématiques à la ferme contribuaient à générer des abcès et de l'arthrite.

- 15.** Est-ce que les pinces utilisées pour couper les canines des porcelets sont bien aiguisées afin que la dent soit cisailée parallèlement à la gencive plutôt que de se briser en éclats dans la limite gingivale?

Oui Non

- 16.** Est-ce que les instruments utilisés pour encocher les oreilles, couper la queue, effectuer une castration et les tatouages sont en bon état de propreté et bien aiguisés?

Oui Non

Ces deux questions ne sont pas des exigences du programme, mais elles ont trait à des préoccupations de salubrité des aliments produits. L'entretien négligé de ces instruments peut causer le transfert de microorganismes d'un animal à l'autre ou une détérioration des tissus, suivie de l'infection de ceux-ci. Dans les deux cas, cela peut provoquer l'enflure des articulations ou la formation d'abcès qui exigent des soins ou entraînent des pertes (un parage excessif) à l'abattoir. Les instruments mal entretenus peuvent aussi transmettre des bactéries, comme les *salmonelles*, d'un porc infecté à un porc sain.



Eau médicamenteuse

Certaines exploitations sont équipées de systèmes de distribution des médicaments aux animaux malades à même l'eau d'abreuvement. On procède ainsi parce que la consommation d'eau d'un animal malade est plus facile à prévoir que l'ingestion d'aliments.

(Voir la section *Fournitures médicales: utilisation et entreposage* du *Manuel du producteur*.)

17. Si vous utilisez de l'eau médicamenteuse dans votre porcherie :

17a) Comment procédez-vous pour déterminer si ce médicament est nécessaire? Si vous n'utilisez jamais d'eau médicamenteuse, passez à la prochaine section — Utilisation des médicaments et vaccins.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

17b) Comment procédez-vous pour vous assurer de mélanger dans la bonne proportion la quantité de médicaments à donner aux porcs ciblés seulement?

Il faut penser aux éléments suivants: identifier la personne qui prend les décisions, l'étalonnage et le réglage des distributeurs, le choix du médicament, l'installation de valves et si ces dernières doivent être réglées manuellement, la vidange des conduites d'eau, la possibilité que des porcs non traités ingèrent les déjections des porcs traités ou encore qu'ils s'abreuvent dans la même rigole. Il faut aussi prendre en note le nom des personnes responsables des diverses opérations, revoir la formation du personnel, la chaîne de commandement et les analyses. Il faut se rappeler qu'un médicament administré par l'eau d'abreuvement constitue un traitement médical et qu'il doit être consigné dans votre Registre de traitements. La section *Fournitures médicales: utilisation et entreposage* du *Manuel du producteur* traite des questions comme le réglage de la dose et la consommation d'eau par les animaux. Ce sont là deux points importants à considérer quand on se prépare à utiliser de l'eau médicamenteuse.

.....

.....

.....

.....



Utilisation des médicaments et des vaccins

(Voir les sections *Fournitures médicales : utilisation et entreposage* et *Expédition, commercialisation et transport des animaux* du *Manuel du Producteur*.)

Les vaccins et les antibiotiques sont les principaux médicaments qui se retrouvent dans les réfrigérateurs et les armoires de la plupart des porcheries. La plupart de ces produits portent des étiquettes ou encore les fabricants insèrent des notices dans les emballages décrivant le médicament, son utilisation et les délais d'attente. Le Conseil canadien du porc (CCP) réalise qu'il est important pour les producteurs de connaître les produits autorisés pour utilisation pour les porcs et les délais d'attente de chaque produit. Afin d'aider les producteurs à atteindre cet objectif, le programme AQC^{MD} a inclus une liste de tous les médicaments et vaccins pour les porcs, ainsi que le délai d'attente de chacun. Se référer aux Appendices 1 à 7 de la fin du *Manuel du producteur*.

La plupart des producteurs connaissent le délai d'attente des antibiotiques qu'ils utilisent couramment. Toutefois, ils pourront être surpris de constater des délais d'attente pour des vaccins et des médicaments appliqués par voie topique. Si vous vous référez aux appendices mentionnés plus haut, vous constaterez que certains délais sont aussi longs que 60 jours.

Il y a utilisation non indiquée sur l'étiquette lorsqu'on ne suit pas les instructions qui apparaissent sur l'étiquette en ce qui concerne les paramètres suivants:

- posologie
- voie d'administration
- durée ou fréquence du traitement
- espèce animale
- but du traitement
- âge ou stade de production.

Le programme AQC^{MD} ne permet pas les utilisations de médicaments non indiquées sur l'étiquette sauf si :

- il y a une ordonnance écrite d'un vétérinaire, indiquant aussi le délai d'attente recommandé;
- il n'y a aucun produit homologué qui soit disponible pour un usage particulier;
- une véritable relation client-vétérinaire existe.

18a) Sur le formulaire Régime pharmacothérapeutique à la ferme ou sur un formulaire similaire de votre propre conception contenant tous les renseignements pertinents, veuillez indiquer chaque produit utilisé dans votre exploitation.

(Ce formulaire se trouve à la fin du *Cahier d'évaluation*.)

Inclure dans cette liste tous les médicaments qui ne sont pas administrés par le biais des aliments.

Si vous utilisez un médicament pour soigner plus d'un problème, veuillez vous assurer de mentionner tous les usages de ce médicament.

Si votre vétérinaire vous procure une liste de tous les médicaments qu'il fournit, veuillez indiquer sur cette liste les médicaments que vous utilisez dans votre ferme.

Quand vous mentionnez les contre-indications et les avertissements des produits, mettez l'accent sur ceux qui affectent directement la santé humaine et animale.



RÉGIME PHARMACOTHÉRAPEUTIQUE À LA FERME

Légende : IM=intramusculaire IV=intraveineuse E=dans l'eau
 SC= sous-cutané TR=traitement de routine TC=traitement ciblé
 RX=sous ordonnance

Nom : Ferme Exemple

Nom du produit	Manufacturier	Rx ou non	Raison de l'utilisation du produit	Utilisé à cette fin, la dose est :	Voie d'administration utilisée	Contre-indications du produit, précautions et mises en garde	À quel endroit le médicament est-il conservé à la ferme?	Délai d'attente (jours)
Ivomec inj.	Merial	Rx	Gale et Vermifuge	1ml/33kg poids	SC	Administrer dans le cou	Frijo dans le bureau	28j.
Pen G injectable	Citadel	Rx	Pneumonie bactérienne	2,5ml/50kg poids	IM	Ne pas administrer plus de 10ml à un site d'injection	Frijo dans le bureau	8j.
Neo-Chlor	A.P.A.	Rx	Diarrhée	1 sac de 100g / 225 L d'eau pour 3 jours	E	Bien rincer les lignes d'eau après traitement	Armoire dans Entrée	5j.
Ingelvac PRRS-MLV	Boehringer	Rx	Vaccin SRRP	2 ml / truie	IM	Ne pas donner aux truies gestantes	Frijo dans le bureau	21j.
Ferroforte	Bimeda-ITC	Rx	Anémie porcelet	1ml/porcelet	IM	—	Armoire dans Entrée	0j.

Note: Les contre-indications et mises en garde à propos du produit devraient uniquement faire référence aux inquiétudes pour la santé humaine ou animale reliées à l'utilisation du produit.

Signature du producteur John Little Date: January 5, 2004
 Signature du vétérinaire David Smith Date: January 5, 2004

18b) Au moyen des appendices du *Manuel du producteur* intitulés Médicaments injectables pour porcs, Produits biologiques pour porcs (vaccins), Médicaments oraux pour porcs, Médicaments topiques pour porcs, Produits anthelminthiques (vermifuges) pour porcs et Médicaments hydrosolubles pour porcs, vérifiez chacun des médicaments que vous avez énumérés dans votre Régime pharmacothérapeutique à la ferme. Assurez-vous de respecter la posologie approuvée pour chacun des produits que vous utilisez et vérifiez si les médicaments sont approuvés pour utilisation chez les porcs aux fins pour lesquelles vous les utilisez.

Note: Veuillez noter que ces sections contiennent seulement les médicaments et les vaccins ayant été approuvés pour utilisation chez les porcs. Si vous ne trouvez pas un produit dans les appendices, cela peut signifier que l'utilisation que vous en faites ne figure pas sur l'étiquette.

Quand vous vérifierez les doses et les délais d'attente, assurez-vous de lire les bons renseignements sur le produit.

N'oubliez pas que le mode d'emploi de l'étiquette peut avoir changé depuis la publication des appendices. Si vous remarquez une différence entre les directives de l'étiquette et les renseignements des appendices, veuillez clarifier la question avec votre vétérinaire.

18c) Avez-vous des modes d'emploi écrits pour tous les médicaments sur ordonnance?

Oui Non



Bien que vous deviez avoir une véritable relation vétérinaire-client-patient pour obtenir des médicaments sur ordonnance, le programme AQC^{MD} n'impose pas d'avoir une ordonnance écrite. L'étiquette du produit et le dépliant inséré dans l'emballage fournissent le mode d'emploi requis pour l'utilisation du produit. Vous devez avoir des instructions écrites pour l'utilisation de tous les médicaments sous ordonnance.

19a) Pour certains produits, faites-vous une utilisation en dérogation des directives de l'étiquette?

Oui Non

Il y a utilisation de médicaments en dérogation des directives de l'étiquette (aussi appelée «utilisation extra label») chaque fois qu'un médicament est administré d'une façon autre que celle qui est indiquée sur l'étiquette. Dès qu'il y a un changement en ce qui concerne l'espèce animale traitée, le stade de production, la dose, la voie d'administration, le régime de traitement (durée) ou le but visé, il y a utilisation de médicaments en dérogation des directives de l'étiquette. De plus, les utilisations en dérogation des directives de l'étiquette comprennent l'usage de médicaments comme les ingrédients pharmaceutiques actifs et les préparations magistrales.

19b) Si oui, avez-vous une copie de l'ordonnance signée et datée par un vétérinaire?

Oui Non

Le programme AQC^{MD} exige que tout médicament pour lequel il y a utilisation en dérogation des directives de l'étiquette soit accompagné des recommandations écrites de votre vétérinaire. Ces instructions écrites doivent être disponibles au moment de la visite du valideur. Il est acceptable de garder votre unique copie des instructions de cet usage de médicament en dérogation des directives de l'étiquette (avec la signature de votre vétérinaire et la date d'approbation) dans votre *Régime pharmacothérapeutique à la ferme*. Néanmoins, si l'utilisation en dérogation des directives de l'étiquette est prescrite pour une période limitée, il faut le préciser dans le *Régime*.

19c) Le cas échéant, est-ce que chaque recommandation indique le délai d'attente que vous êtes tenu de respecter?

s/o Oui Non

Toute utilisation qui diffère des instructions de l'étiquette verra son délai d'attente modifié. Et le double de la dose ne veut pas forcément dire que le délai d'attente doublera aussi: doubler la dose d'un médicament peut parfois tripler son délai d'attente. Votre vétérinaire a les connaissances et l'accès aux renseignements suffisants pour être en mesure de vous donner les délais d'attente à appliquer dans ces cas-là.

20. Si vous utilisez des médicaments et des vaccins dans votre entreprise :

20a) Comment procédez-vous pour déterminer si ces médicaments et ces vaccins sont nécessaires?



Si vous appliquez une politique de non-traitement dans une section de votre porcherie (ordinairement l'unité de finition), assurez-vous que ce protocole soit clairement rédigé et qu'il soit disponible lors de la visite du valideur.

Si vous effectuez un minimum de traitements, il est recommandé de noter de façon routinière (une fois par semaine ou par mois) qu'il n'y a pas eu de traitement au cours de cette période.

Lors de toute visite de validation (initiale ou de renouvellement), le valideur demandera à vérifier trois mois de registres. Dans le cas de votre première validation, il pourra vous demander les trois derniers mois de registres. Pour le renouvellement de l'accréditation, le valideur vérifiera trois mois de registres au hasard parmi les 12 derniers mois.

REGISTRE DES TRAITEMENTS D'UN ANIMAL OU D'UN ENCLOS – PORCS POST-SEVRAGE

(Ce formulaire peut être utilisé pour les porcs en croissance, les porcs en finition, les truies et les porcs à griller)

IM = intramusculaire E = dans l'eau IV = intraveineuse SC = sous-cutanée

Date	Ident. de l'animal ou de l'enclos	Nombre d'animaux	Nom du produit	Raison de l'utilisation de ce produit	Quantité administrée et voie d'administration	Administré par?	Poids de l'animal	Période de retrait (Délai d'attente) avant l'abattage (en jours)	Ne pas laisser partir avant (date)	Résultat du traitement	Aiguille brisée?
1 ^{er} avril (jour 4 de 5)	Chambre 5	87	Pot Pen	Épisode de maladie de Glasser	0,25 milliard UI / 870 L E	JL	7 kg	1	3 avril	Amélioration	
2 avril (jour 5 de 5)	Chambre 5	87	Pot Pen	Épisode de maladie de Glasser	0,25 milliard UI / 870 L E	JL	7 kg	1	4 avril	Amélioration des porcs	
5 avril	Gestation (truies)	Tout le troupeau reproducteur	Erycheck	Vaccination	2 ml IM	JL		21	26 avril		
10 avril	N7621	1	Oxytocine	Éjection du lait	2 ml IM	JL	200 kg	3	14 avril	Éjection du lait adéquate – pas besoin de traitement de répétition	
17 avril	Ch. 6, enclos 5	1	Predef 2X	Patte enflée	0,75 ml IM	JL	40 kg	5	23 avril	Enflure diminuée	✓
24 avril (jour 1)	Ch. 2, enclos 1	7	Lincomix	Diarrhée	1,5 ml IM	JL	15 kg	2	27 avril		
25 avril (jour 2)	Ch. 2, enclos 1	7	Lincomix	Diarrhée	1,5 ml IM	JL	15 kg	2	28 avril	Pas de changement	
26 avril	Gestation	Cochettes	Erycheck	Vaccination	2 ml IM	JL		21	18 mai		

20e) Comment procéderez-vous pour vous assurer que les procédures que vous avez établies sont bien suivies?

Pour cette question comme pour les autres qui évaluent le suivi de vos protocoles, considérez, parmi les choses que vous pouvez faire, la formation de votre personnel, la tenue et la révision des registres. Quel système de vérification avez-vous mis en place?

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Hygiène et conception du bâtiment

(Voir la section *L'hygiène et la conception des bâtiments* du *Manuel du producteur*.)

Une bonne hygiène contribue à réduire l'apparition de maladies et diminue la nécessité d'avoir recours à des agents antibactériens. Les agents infectieux dans les sécrétions nasales, la salive, l'urine et le fumier sont des sources de propagation de maladie d'un animal à un autre. L'élimination est le mot clé dans les programmes d'hygiène. Exemples: le balayage des allées afin d'éliminer le grain susceptible de nourrir des agents de dissémination des maladies comme les souris ou les rats, l'élimination du fumier qui pourrait servir d'aire de reproduction aux mouches, et l'élimination des animaux morts avant qu'ils ne soient cannibalisés par leurs compagnons d'enclos ou par d'autres animaux.

L'humidité est un facteur capital pour la survie des microbes. Des drains qui fonctionnent mal et qui permettent aux enclos et aux aires d'alimentation de s'inonder, sont une invitation à la contamination. Les fuites d'eau et les bâtiments surpeuplés par rapport à la conception du système de ventilation contribuent à augmenter le taux d'humidité.

23. Est-ce que le bâtiment utilisé pour loger les porcs comporte des détériorations susceptibles de nuire à une production sécuritaire?

Oui Non

24. Y a-t-il des secteurs dans la porcherie dont les problèmes de drainage seraient suffisants pour que le fumier ou l'eau stagne dans les enclos?

Oui Non

À l'occasion, vos caniveaux se rempliront et un peu de lisier refoulera à travers les barres du caillebotis. Ou bien il se produira lors du dégel printanier une inondation mineure dans un secteur de votre porcherie. Ces cas d'accumulation de fumier ou d'eau dans un secteur accessible aux porcs sont prévisibles.

La rupture d'une conduite d'eau est une situation inattendue, mais il est probable que vous corrigiez la situation promptement.

Toutefois, ces situations ne durent pas longtemps et il est fort possible que vous remédiez au problème. Cette question-ci insiste plutôt sur les cas où l'eau ou le fumier stagne dans les enclos de façon quasi-permanente ou pendant de longues périodes. L'humidité est la principale alliée de la survie des microorganismes. Par conséquent, l'accumulation d'eau ou de lisier dans les enclos est un problème majeur auquel il faut remédier.

25 a) i) Est-ce que le protocole d'hygiène de vos bâtiments d'élevage comprend le nettoyage, le lavage et la désinfection?

Oui Non



Si votre programme d'hygiène des bâtiments ne comprend pas ces étapes, répondez non et allez à la question 25a) ii). Si vous répondez oui, allez directement à 25 b).

25 a) ii) Avez-vous un protocole alternatif d'hygiène des bâtiments qui soit efficace?

Note: Le valideur ou l'agence provinciale responsable de l'application du programme AQC^{MD} doit approuver tout protocole alternatif.

Oui Non

Votre protocole alternatif d'hygiène des bâtiments dépendra de votre système de production. Néanmoins, quel que soit ce dernier, votre protocole d'hygiène doit réduire au maximum le risque de propagation des microorganismes responsables d'intoxications alimentaires, que les porcs peuvent propager et qui peuvent contaminer leur viande.

Les aspects à considérer pour établir votre protocole alternatif comprennent, sans s'y limiter, les étapes suivantes:

- Le balayage des planchers et caillebotis
- Le nettoyage des entrées d'air et des ventilateurs
- Le grattage des loges, cages et enclos
- L'application de chaux
- Une gestion de la densité d'élevage suivant un cycle continu qui permet de vider chaque enclos à un moment de l'année. Lorsqu'une case ou un enclos sont vides, on peut les gratter, puis les laver avec un tuyau d'arrosage, de fond en comble. Si possible, on utilisera au lavage un détergent et on appliquera par la suite un désinfectant au moyen d'un pulvérisateur manuel, par exemple.
- Le nettoyage à jet d'eau sous pression, sans détergent ni désinfectant, suivi d'un séchage suffisamment long.

Il est déconseillé de faire le nettoyage à haute pression dans une salle où logent encore des porcs. La forte pression du jet liquide vaporise le fumier et les microorganismes, que les porcs risquent alors d'inhalier. Les particules vaporisées peuvent transmettre dans la viande des porcs des microorganismes causant des intoxications alimentaires (telles que les *salmonelles*) ou carrément intoxiquer les porcs eux-mêmes.

Si vos porcs sont logés sur litière, vous devez enlever celle-ci et nettoyer les bâtiments au moins une fois par année. C'est une exigence du programme AQC^{MD}. Si votre porcherie sur litière est un bâtiment fermé, considérez le nettoyage suggéré plus haut pour un système à cycle continu. Si vos bâtiments sont de type tunnel à toiture cintrée, à arceaux, en dôme, semi-ouvert sur poteaux ou de tout autre type sur litière, pensez à épandre de la chaux pour le nettoyage. Discutez du choix du désinfectant avec votre vétérinaire.



Biosécurité

(Voir les sections *La biosécurité*, *Les achats* et *L'hygiène et la conception des bâtiments* dans le *Manuel du producteur*.)

La biosécurité fait référence aux mesures prises pour réduire le risque de propagation des maladies d'une aire à l'autre. Il est important de reconnaître qu'il existe deux types de mesures à prendre: les **mesures externes** sont conçues pour empêcher certains facteurs comme les autres porcs, les oiseaux, les rongeurs et les humains de transporter des microorganismes responsables des maladies au sein du troupeau; les **mesures internes** sont conçues pour empêcher la maladie de se transporter d'une aire à l'autre de l'exploitation.

26. Disposez-vous d'un protocole écrit décrivant l'entrée:

a) des personnes?

Oui Non

b) des animaux?

Oui Non

c) de l'équipement?

Oui Non

Les personnes, les animaux et l'équipement peuvent tous introduire dans votre porcherie des microorganismes pouvant causer des maladies, et qui pourraient représenter un risque pour la salubrité de la viande de porc produite. Ces trois vecteurs peuvent aussi introduire d'autres microorganismes pathogènes qui pourraient avoir un impact négatif sur votre troupeau.

27. Est-ce que les bottes utilisées dans la porcherie sont aussi utilisées à l'extérieur?

Oui Non

Les bottes peuvent être d'importants vecteurs de microorganismes d'un endroit à l'autre. Dans le *Manuel du producteur*, les sections *L'hygiène et la conception des bâtiments* et *La biosécurité* traitent de cette problématique. Quand vous portez vos bottes à l'extérieur, vous risquez d'amasser sur celles-ci des microorganismes que vous pourriez introduire dans votre porcherie en y entrant. Souvenez-vous de cela, même si vous ne portez jamais vos bottes à l'extérieur de la porcherie. D'autre part, prenez-vous note des personnes qui entrent dans la cour de la ferme? Avez-vous d'autres produits ou équipement servant au bétail qui pourraient être des vecteurs de microorganismes qui ne se trouvent pas déjà dans votre porcherie?

**28b) Votre programme est-il efficace?**Oui Non **29. Est-ce que les chiens et les chats sont autorisés à pénétrer dans l'unité de production?**Oui Non

Les chiens et les chats peuvent être d'importants vecteurs de microorganismes. Ils peuvent transporter des salmonelles. Les chats peuvent également propager les microorganismes causant la toxoplasmose, en particulier les mères allaitantes et leurs chatons. Si vous laissez entrer les chats dans la porcherie, empêchez-les d'entrer dans les secteurs de production, recouvrez les chariots distributeurs d'aliments et les silos et cellules de stockage d'aliments, installez des bacs à litière et faites castrer les chats mâles. La meilleure marche à suivre est encore de ne pas laisser entrer les chats et les chiens dans la porcherie.

30. Sauf pour les cas d'épidémies qui rendraient la chose impossible, est-ce que les porcs gravement malades, blessés ou morts sont rapidement enlevés et tenus à l'écart des autres porcs?Oui Non

Les animaux malades et blessés répandent des microorganismes contagieux. Si possible, transportez-les dans un enclos réservé aux animaux malades. Retirez les animaux morts aussi vite que possible après leur mort pour prévenir la transmission des microorganismes pathogènes aux autres animaux de l'enclos.

31. Est-ce que les personnes qui travaillent dans la porcherie se lavent et se désinfectent les mains et les bottes après avoir manipulé des animaux malades ou morts?Oui Non

Il est important que les membres du personnel se lavent les mains et les bottes après avoir manipulé des animaux malades ou morts, pour réduire le plus possible la transmission des microorganismes pathogènes aux autres animaux. Vous pouvez aussi envisager l'emploi de gants jetables pour la manipulation des animaux morts ou malades.



Commercialisation et transport

(Voir la section *Expédition, commercialisation et transport des animaux* dans le *Manuel du producteur*.)

En ce qui concerne cette question, trois éléments sont importants. D'abord, des études ont montré que l'urine et les matières fécales des porcs traités peuvent contenir suffisamment de résidus d'antibiotiques pour entraîner la présence de taux de résidus non autorisés chez les porcs de marché qui en ingèrent. Ensuite, les recherches ont permis d'établir qu'il existe un rapport entre les animaux qui n'ont pas jeûné avant l'abattage et le risque de contamination des carcasses à l'abattoir par le contenu intestinal. Enfin, la manipulation, le mélange et le transport des porcs leur causent un stress. Or, des porcs stressés peuvent répandre des bactéries, comme les salmonelles. Le contact avec les animaux contaminés, leurs fèces ou les véhicules contaminés peut contaminer les animaux sains.

- 32.** Travaillez-vous en collaboration avec votre office de commercialisation, votre fédération de producteurs ou avec l'abattoir afin de déterminer la régie pré-abattage qu'il convient de suivre?

Oui Non



Formation du personnel

(Voir la section *Formation du personnel* dans le *Manuel du producteur*.)

33a) Est-ce que tous les membres du personnel comprennent que le *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme* du programme AQC^{MD} est relié à leur description de tâches?

Oui Non

33b) Est-ce que le personnel comprend parfaitement les protocoles que vous avez élaborés?

Oui Non

33c) Est-ce que la personne responsable de la production a lu le *Manuel du producteur* et le *Cahier d'évaluation*?

Oui Non

34. Avez-vous répondu à toutes les questions du *Cahier d'évaluation* qui s'appliquent à votre exploitation?

Oui Non

35. Toutes les personnes énumérées à la question 1 devraient maintenant apposer leur signature à côté de leur nom afin d'indiquer qu'elles ont bien compris le *Cahier d'évaluation* et les protocoles qui ont été élaborés.



APPENDICE

Formulaires de l'AQC^{MD}

Les formulaires des pages suivantes sont recommandés pour la tenue de registres dans le cadre du programme AQC^{MD}. Vous pouvez créer vos propres formulaires si vous le désirez, en autant que tous les renseignements essentiels de ces exemples de formulaires se retrouvent dans votre système maison.

Les registres peuvent être conservés de façon électronique, soit avec un ordinateur (en utilisant des tableurs ou d'autres formulaires de votre propre cru), soit par le biais de systèmes informatisés de tenue de registres disponibles commercialement (santé animale, analyse de la production ou logiciel de meunerie).

L'Appendice contient les formulaires suivants :

Relevé des traitements des porcs en partance : Ce formulaire est utilisé pour noter les délais d'attente (qui sont encore actifs) avant la vente d'animaux vendus à titre de sujets de remplacement ou pour un engraissement additionnel. Seuls les traitements qui n'ont pas franchi la fin du délai d'attente doivent être notés. Le relevé est aussi utilisé pour noter tout animal qu'on suspecte ou qu'on sait contenir un fragment d'aiguille brisée. Puisque ce document constitue par la même occasion un «Registre des traitements des porcs entrant dans le troupeau», assurez-vous de classer ces formulaires dans vos registres quand vous recevez des animaux à la ferme, afin de prouver à votre valideur que vous gérez de façon efficace les risques de résidus chimiques et les risques physiques.

Rations utilisées à la ferme : Ce formulaire constitue un registre des différentes rations alimentaires utilisées à la ferme, peu importe si elles ont été achetées en tant qu'aliment complet ou fabriquées à la ferme. Ce formulaire est donc un registre des aliments utilisés et des fournisseurs choisis; il indique quels aliments sont médicamenteux, avec l'information relative au médicament utilisé dans la ration.

Si vous servez une ration médicamenteuse en alternance avec une ration non médicamenteuse, assurez-vous d'indiquer les deux versions comme deux rations différentes. Souvenez-vous que tout médicament utilisé d'une façon autre que celle décrite sur son étiquette ou dans le *Recueil des notices sur les substances médicamenteuses* nécessite une ordonnance du vétérinaire. Comme pour tous vos registres, ce formulaire doit être passé en revue périodiquement afin de s'assurer qu'il est exact et à jour. Il est suggéré d'apposer une date sur le formulaire afin d'indiquer sa date de création ou la dernière date de révision.

Registre de mélange d'aliments et séquençage : Il s'agit d'un registre de l'ordre (séquençage) dans lequel les aliments sont fabriqués à la ferme. Un séquençage adéquat minimise le risque d'une contamination croisée des diverses rations. Votre valideur AQC^{MD} examinera ce registre pour s'assurer que les aliments sont fabriqués selon une séquence correcte. Si vous purgez votre moulange dans le cadre du processus de séquençage, les purges doivent également être notées. Il est recommandé de noter également sur ce formulaire le calibre de la moulange, dans le but de s'assurer que l'information sera facile à trouver lorsque vous en aurez besoin.



Régime pharmacothérapeutique à la ferme : Ce formulaire est utilisé pour noter les médicaments utilisés à la ferme, la ou les raisons de leur utilisation, leur voie d'administration et la dose, les délais d'attente et les mises en garde. Tous les médicaments sous ordonnance doivent être marqués d'une petite boîte noire où se trouvent les lettres «Pr» en blanc; ces produits ne peuvent être utilisés que lorsqu'il existe une véritable relation vétérinaire-client-patient. De plus, vous devez posséder des instructions écrites pour leur utilisation. Tout usage non indiqué sur l'étiquette, qu'il s'agisse d'un médicament Pr (à être vendu sous ordonnance) ou autre, doit être accompagné d'instructions signées et datées par votre vétérinaire. Dans les deux cas, ce formulaire peut être utilisé pour y consigner ces instructions. Dans le cas des médicaments Pr, on vous encourage à conserver également une copie de l'étiquette du produit ou du feuillet de renseignements contenu dans l'emballage. Faites en sorte que votre vétérinaire signe et appose la date sur le Régime, afin de montrer qu'il est au courant de son existence, qu'il a approuvé les produits qui y apparaissent, et qu'il a approuvé les doses, les voies d'administration et les délais d'attente utilisés et qui ont été notés.

Registre des traitements d'un animal ou d'un enclos : Ce formulaire est utilisé pour noter tous les traitements, y

compris ceux qui sont administrés par le biais de l'eau d'abreuvement. Vous pourriez également vouloir utiliser ce formulaire pour noter les dates de début et de fin d'utilisation d'aliments médicamenteux. De façon spécifique, le programme AQC^{MD} exige que tous les traitements effectués chez des animaux de plus de 50 lb soient notés (y compris les sujets reproducteurs); cependant, si vous désirez noter les traitements effectués avant ce stade (par exemple, si vous vendez des porcelets sevrés et que vous voulez mettre au fait vos acheteurs des délais d'attente ou de la présence de fragments d'aiguille, s'il y a lieu), vous pouvez les noter sur ce registre.

Formulaire d'action correctrice : Dans cette section du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*, vous trouverez deux exemples de formulaires d'actions correctrices. Le premier est dans un format semblable aux autres formulaires qui ont été créés pour le programme AQC^{MD} : il vous permet de noter plusieurs actions correctrices sur un seul formulaire. Si vous choisissez d'utiliser cette version du formulaire ou une version similaire, vous aurez sans doute besoin de plusieurs lignes pour décrire correctement l'écart et l'action correctrice. Ne vous limitez pas dans vos descriptions parce que vous pensez que vous n'avez qu'une seule ligne pour répondre. Le deuxième exemple de formulaire ne permet de noter

qu'un seul écart et qu'une seule action correctrice par page. Ce formulaire, cependant, offre plein d'espace pour écrire les descriptions de l'écart et de l'action correctrice.

Soyez bien à l'aise d'utiliser le formulaire qui vous conviendra ou de créer votre propre formulaire dans une forme similaire de votre choix qui vous permettra de noter les écarts et actions correctrices. Souvenez-vous, cependant, que vous devez identifier le problème (écart) de même que la façon par laquelle il a été corrigé (action correctrice) et que le formulaire doit être signé et daté par le membre du personnel et par la direction. Utilisez les échantillons en tant que guides.

Registre de vérification : Une vérification est requise pour certaines questions spécifiques du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*. Dans cet exemple de Registre de vérification, vous trouverez chaque secteur de l'entreprise qui nécessite une vérification. Pour chaque vérification, le membre du personnel responsable doit être identifié, tout comme on doit noter les dates d'observation du personnel, de révision des procédures écrites et de révision des registres écrits. Si des incohérences ou erreurs sont relevées par le vérificateur, elles doivent également être notées. Et n'oubliez pas que toute incohérence ou erreur notée nécessitera aussi une action correctrice.



PROGRAMME AQC^{MD} RELEVÉ DES TRAITEMENTS DES PORCS EN PARTANCE

Nom de la ferme d'origine _____

(en lettres moulées s.v.p.)

N° d'enregistrement d'AQC: _____

Destination : _____

(en lettres moulées s.v.p.)

Expédié le : _____
/ /
Jour Mois Année

Nombre de porcs dans l'expédition : _____

Vendus en tant que :

Cochettes ou verrats comme sujets de remplacement

Porcs de poids inférieur au poids de marché envoyés à l'abattage

Porcs de poids inférieur au poids de marché envoyés pour engraissement additionnel

Date du traitement	Identification de l'animal	Produit, dose et voie d'administration	Délai d'attente (date)	Fragment d'aiguille?

Les animaux dans cette expédition n'ont pas été nourris avec la moulée contenant de la ractopamine

Signature de l'expéditeur _____

Signature du destinataire _____



RATIONS UTILISÉES À LA FERME

Ration (Ex.: aliment de début n° 1)	Achetée (A) ou fabriquée à la ferme (FF)	Médica- mentée? Oui ou non	Pour toutes les rations		Pour toutes les rations médicamenteuses				
			Lesquels sont utilisés? Micro Macro Supplément ou Aliment Complet	Fournisseur du prémélange, du supplément ou de l'aliment complet	Nom du médicament utilisé	Kg de médicament par 1000 kg d'aliments	Grammes d'ingrédient actif par tonne d'aliments	Délai d'attente (jours)	



RÉGIME PHARMACOTHÉRAPEUTIQUE À LA FERME

IM = intramusculaire E = dans l'eau Rx = sous ordonnance
 IV = intraveineuse SC = sous-cutanée

Nom du produit	Manufacturier	Rx ou Non	Raison de l'utilisation de ce produit	Utilisé à cette fin, la dose est:	Voie d'administration utilisée	Contre-indications du produit, précautions et mises en garde*	À quel endroit le médicament est-il conservé à la ferme?	Délai d'attente (jours)

Signature du producteur _____ Date: _____

Signature du vétérinaire** _____ Date: _____

* Les contre-indications et mises en garde à propos du produit devraient uniquement faire référence aux inquiétudes pour la santé humaine ou animale reliées à l'utilisation du produit.
 ** Le (la) vétérinaire signataire s'assure que tous les médicaments sous ordonnance et les utilisations non conformes à l'étiquette dont il est question dans ce régime sont prescrits par lui (elle) en vertu d'une relation vétérinaire-client-patient (RVC/P) valide et que toute préparation magistrale ou tout remède composé a été préparé en conformité avec les règlements provinciaux et en vertu du protocole pour les épreuves d'identité des ingrédients pharmaceutiques actifs décrits par la Canadian Association of Swine Veterinarians (Association canadienne des vétérinaires en production porcine).



REGISTRE DES MESURES CORRECTIVES

Veuillez remplir ce formulaire en cas de problème ou d'écart (« Que feriez-vous si un problème survenait? »). Inscrivez la date à laquelle vous vous êtes aperçu de l'erreur produite et décrivez les mesures que vous avez prises pour corriger la situation. Remplissez autant d'espace qu'il vous faudra et incluez des renseignements comme le nom des personnes consultées, les actions entreprises, la façon dont les animaux touchés par le problème ont été identifiés, l'endroit où vous avez écrit des notes additionnelles, etc. L'employé qui s'est chargé de corriger le problème et son superviseur ou gérant doivent confirmer par leur signature que la mesure corrective a effectivement été prise.

Date	Erreur produite (se référer à la question correspondante du Cahier d'évaluation et décrire le problème)	Mesure corrective	Signature de l'employé(e)	Signature du superviseur ou du gérant

**FORMULAIRE D'ACTION CORRECTRICE AQC^{MD}**

Date :
Que s'est-il passé?
Pourquoi le problème est-il survenu?
Qu'est-ce qui a été fait pour corriger le problème?
Qu'avez-vous fait pour vous assurer que cela ne se reproduira pas?

Signature de la personne ayant corrigé le problème : _____

Signature de la personne ayant effectué la vérification : _____



REGISTRE DE VÉRIFICATION AQC^{MD}

Producteur _____ Année _____

Protocole	Protocole effectué de routine par (Indiquer quel[s] membre[s] du personnel)	Révision des procédures écrites (Date)	Révision des registres (Date)	Observation du personnel (Date)	Problèmes ou écarts	Nom et signature du vérificateur
Mélange et distribution des aliments						
Injections						
Eau médicamenteuse						
Utilisation des médicaments et vaccins						
Porcs à griller (barbecue)						