

D1. Les achats

D1.1 Introduction

Un bon programme d'achat garantit que des intrants et animaux acceptables entrent dans les installations de production à la ferme. Tout comme le transformateur exige que les matières premières respectent certaines normes de qualité, les producteurs de porcs doivent établir les normes que doivent avoir leurs intrants.

Le programme AQC^{MD} permet aux producteurs de démontrer qu'ils ont mis en place des pratiques sur leur ferme permettant de contrôler ou de réduire au maximum les risques en matière de salubrité des aliments. La question 2b du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme* exige aux fermes voulant être accréditées de n'acheter que des animaux provenant de fermes d'approvisionnement accréditées. Cette exigence instaure un continuum dans le suivi de la qualité des élevages, de la naissance des animaux à leur abattage; elle garantit également aux producteurs qu'ils seront informés de tout animal suspecté de porter des aiguilles de seringue cassées ou des résidus de médicaments, une situation qui nécessite des mesures correctives. Le programme AQC^{MD} aide et encourage aussi les producteurs porcins du Canada à connaître le statut sanitaire des troupeaux de leurs fermes d'approvisionnement et à discuter de façon ouverte avec leurs fournisseurs d'aliments, de fournitures médicales et d'autres intrants.

Les rubriques suivantes seront utilisées pour identifier les intrants achetés par la plupart des fermes porcines:

- Animaux, semence et embryons
- Aliments pour animaux
- Fournitures et instruments médicaux
- Litière
- Autres fournitures et matériels

D1.2 Animaux, semence et embryons

D1.2.1 Risques biologiques

La plupart des programmes de santé du troupeau et de biosécurité menés par les producteurs et leurs vétérinaires mettent l'accent sur la prévention des maladies porcines. Les mêmes protocoles utilisés pour réduire les risques de pneumonie causés par des bactéries comme *Mycoplasma* et *Actinobacillus* permettront également de réduire l'incidence des risques biologiques que pourrait véhiculer le porc.

- Il est recommandé que vous limitiez l'approvisionnement en animaux de remplacement aux seuls troupeaux dont vous et votre vétérinaire connaissez l'état sanitaire et que vous savez compatible avec l'état sanitaire de votre troupeau. Les recherches ont montré que le risque d'introduire des salmonelles dans les porcheries augmente au fur et à mesure qu'on augmente le nombre de sources d'approvisionnement. Les animaux de remplacement peuvent apporter d'autres microbes risquant de constituer un danger ultérieur dans la chaîne alimentaire, tels que les bactéries *E. coli* et *Yersinia*. (Question n° 2 du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)
- L'insémination artificielle est une bonne solution de rechange à l'introduction d'animaux vivants. Il est toutefois important de savoir que des bactéries pathogènes peuvent contaminer le sperme. Cependant, aucun agent pathogène alimentaire connu n'est transmis par du sperme provenant d'installations sous inspection fédérale.
- Le transfert d'embryons est une autre façon d'introduire des animaux vivants dans un troupeau, bien qu'il n'est généralement pas utilisé en production commerciale. Les embryons peuvent être contaminés avec des bactéries pathogènes.
- Tout contaminant bactérien qui peut être introduit dans votre ferme par l'introduction d'animaux de remplacement pourrait être



résistant aux antibiotiques. Soyez conscient de ce risque et préparé à travailler avec votre vétérinaire dans le cas où les traitements antibiotiques seraient infructueux.

- Il est fortement recommandé d'empêcher les chats, les chiens et les oiseaux de pénétrer dans l'unité de production. Ces animaux sont tous des vecteurs potentiels de virus et de bactéries qui nuisent à la santé de votre troupeau ou qui constitueront un danger éventuel lors de la consommation de la viande de porc. Par exemple, les fèces (excréments) de chat peuvent transmettre le *Toxoplasma* aux porcs. (Question n° 29 du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)
- Il est hautement recommandé que vous établissiez des lignes directrices régissant l'entrée des personnes dans l'unité de production. Les visiteurs et le personnel peuvent transporter sans le savoir des microorganismes pathogènes pouvant contaminer les animaux. Par exemple, des porcs qui entreraient en contact avec les matières fécales d'un humain porteur du cestode *Tenia solium* (communément appelé «ver solitaire») pourraient développer une cysticercose (Question n° 26a du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)

D1.2.2 Risques chimiques

Les nouveaux sujets qui sont intégrés au troupeau peuvent avoir des résidus de produits chimiques dans leurs tissus, élément qui ne devrait pas échapper à votre attention tout simplement parce qu'ils ont un nouveau propriétaire. L'éleveur qui reçoit des nouveaux porcs veut savoir si l'expéditeur de ces animaux leur a injecté un antibactérien ou un vaccin. Le vendeur consciencieux doit informer l'acheteur si les animaux ont été traités récemment.

- Un «Relevé des traitements des porcs en par-tance» ou un registre similaire indiquant l'historique des traitements en ce qui a trait à toute période de retrait non encore complétée devrait accompagner tous les animaux provenant d'autres porcheries qui entrent dans l'unité de production (Question 2d du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*).

- Vérifier quels sont les délais d'attente nécessaires pour les nouveaux animaux. Noter ces délais d'attente et s'assurer de bien identifier ces porcs afin qu'eux-mêmes, ou leurs déjections, ne causent pas de problèmes. L'identification des animaux peut se faire sur une base individuelle ou par enclos, chambre ou lot.
- Même si on n'expédie aucun animal avant la fin de son délai d'attente, on doit prendre soigneusement note de tous les traitements administrés.
- Prévoir comment se départir d'un animal porteur de résidus et dont l'usine d'équarrissage ne voudrait pas. On vous recommande de prendre contact avec votre gouvernement provincial ou fédération provinciale de producteurs de porcs pour de l'information à propos des règlements et des méthodes acceptables d'élimination des carcasses.
- Se rappeler que l'urine et les fèces des porcs traités, avec lesquelles les porcs non traités entrent en contact, peuvent laisser chez ces derniers une concentration de résidus dépassant le seuil permis (Questions n° 4, 11c, 20b, 20c, 24 et 25d du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*).
- Établir une communication ouverte avec vos fournisseurs. Informez-vous de leur protocole de traitement (Question n° 2 du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)

D1.2.3 Risques physiques

Les nouveaux animaux entrant dans le troupeau peuvent porter dans leur chair des fragments d'aiguilles cassées ou d'autres matériaux qui constitueraient un danger éventuel lors de la consommation de la viande.

- Un «Relevé des traitements des porcs en par-tance» ou un relevé équivalent pour tout animal que l'on soupçonne ou que l'on sait être porteur de fragments d'aiguilles doit être fourni pour tout animal entrant dans un troupeau et venant d'une autre ferme. (Question n° 2d du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)
- Identifier tout animal entrant dans le troupeau et qu'on croit ou sait être porteur d'un fragment d'aiguille brisée. Noter ce fait dans le registre de traitements ou à tout autre



endroit jugé pertinent, de façon à être conscient de cet animal lorsque viendra le temps de l'expédier.

- Établir une communication ouverte avec vos fournisseurs. Informez-vous de leurs méthodes de travail dans la porcherie. Ont-ils utilisé des objets destinés à enrichir l'environnement immédiat des porcs (pour la détente ou pour la distraction de ces derniers), mais qui peuvent libérer des fragments risquant de contaminer les porcs eux-mêmes? Les pneus ceinturés d'acier, par exemple, peuvent avoir servis de «jouets». Si l'acier de ces pneus s'est trouvé exposé à l'air libre, des fragments de celui-ci peuvent s'être détachés et s'être incrustés dans la chair des porcs. (Question n° 2 du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)

D1.2.4 Général

- Les fermes d'approvisionnement pour tous les animaux vivants doivent être des entreprises agricoles accréditées AQC^{MD}. (Question n° 2b du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)
- Tous les animaux entant dans l'entreprise agricole doivent être suffisamment bien marqués de sorte que vous n'enverrez pas malencontreusement à l'abattoir un animal comportant un risque chimique ou physique. (Question n° 2° du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)

D1.3 Aliments pour animaux

D1.3.1 Risques biologiques

Par «aliments pour animaux» on entend les céréales, les suppléments, les aliments complets, les prémélanges et les matières résiduelles comestibles (MRC). Idéalement, un programme d'achat devrait préciser de quelle façon le produit qui parvient à la ferme a été manipulé et entreposé, ce qui n'est pas toujours possible. On devrait au préalable s'assurer que les camions et l'équipement qui ont servi à transporter des animaux et des aliments ont été soigneusement nettoyés. Les mesures nécessaires devraient être prises pour prévenir la contamination par les déjections d'oiseaux, de rongeurs et d'autres animaux porteurs de

pathogènes nuisibles. Seuls les produits à base de viande et de farine d'os approuvés devraient être utilisés dans les aliments pour porcs.

- Les matières résiduelles comestibles (MRC) sont des déchets provenant de restaurants, d'épiceries et de grossistes, d'hôpitaux, d'institutions et d'autres établissements du même genre. Les déchets alimentaires contenant de la viande ou des produits carnés ne peuvent pas être servis en tant que MRC à cause du risque de transmission de maladies. Les produits qui auraient pu venir en contact avec de la viande ou des produits carnés ne peuvent pas non plus être servis. Les déchets venant des boulangeries, laiteries et usines de transformation alimentaire sont permis. Les producteurs qui désirent servir des MRC à leurs animaux doivent avoir un permis pour le faire. Ces permis sont émis par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Il est possible d'obtenir des renseignements additionnels auprès des vétérinaires de district de l'ACIA.
- Demander à vos fournisseurs comment ils manipulent les aliments de façon à empêcher la contamination par les déjections des oiseaux, des rongeurs et des autres animaux. Leur demander s'ils ont adopté un programme de contrôle de la qualité, qu'il s'agisse d'un programme élaboré par eux-mêmes ou d'un programme certifié HACCP ou ISO. (Question n° 6 du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)
 - Ne pas acheter d'aliments pour animaux de fournisseurs dont les méthodes de manipulation sont mal connues. Un mauvais entreposage ou une piètre manipulation des aliments pour animaux pourrait résulter en une contamination par des organismes pathogènes à la suite d'une contamination croisée ou par les fèces des oiseaux et des rongeurs. (Question n° 6b du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)
 - Il ne faut pas oublier que pour servir des MRC aux animaux, la loi stipule qu'il faut détenir un permis. Pour obtenir de l'information sur les règlements et les permis, s'adresser à l'Agence canadienne d'inspection des aliments. (Question n° 8 du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)



D1.3.2 Risques chimiques

Si les conditions sont favorables à la prolifération des moisissures lors de la culture, de la récolte ou de l'entreposage, il serait judicieux de faire analyser le grain pour vérifier la présence éventuelle de mycotoxines connues. Il s'agit davantage d'une mesure de précaution pour éviter une performance moindre des animaux qu'une question de salubrité des aliments. L'attention particulière que les meuneries portent à la question devrait garantir que les aliments ne contiennent pas de mycotoxines, ou très peu, à la condition que ces aliments soient entreposés adéquatement après la transformation.

- S'il y a une possibilité que des mycotoxines soient présentes dans les aliments pour animaux, envisager la possibilité de procéder à une analyse des aliments qui entrent à la ferme.
- Consulter un vétérinaire ou un conseiller en nutrition animale pour en apprendre davantage sur la manipulation d'aliments contenant des mycotoxines.
- Si possible, prélever des échantillons des aliments entrant à la ferme, au cas où il faudrait les analyser. Les échantillons prélevés doivent être d'un format de 1 kg et il est recommandé de les conserver pendant un minimum de 6 mois. (Question n° 6c du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)

Les oligo-éléments comme le cuivre, le fer, l'iode, le manganèse, le sélénium et le zinc sont ajoutés de façon systématique aux rations des porcs pour équilibrer leur alimentation. Si, par accident, une trop grande quantité est ajoutée aux aliments, il peut s'ensuivre une intoxication. On peut également trouver dans les aliments des minéraux non essentiels en quantité infime. Il s'agit notamment de l'antimoine, de l'arsenic, du cadmium, du fluor et du plomb. Une concentration élevée indique habituellement que la ration a été accidentellement contaminée.

Les insecticides, les fongicides et les herbicides utilisés pour toutes les productions végétales

peuvent présenter un risque s'ils ne sont pas manipulés et entreposés convenablement. Une bonne pratique à adopter est d'entreposer ces produits à l'écart des aires d'entreposage et de fabrication des aliments ou tout autre endroit auquel les porcs ont accès. Les précautions nécessaires devraient être prises si on se sert du même équipement pour manipuler les produits dérivés de ces productions végétales et les aliments destinés aux porcs.

Les insecticides de la famille des organochlorés comme le toxaphène, le chlordane, l'aldrine et le lindane persistent très longtemps dans l'environnement. Ils peuvent donc se concentrer dans les tissus adipeux du porc et, de là, être transmis à l'être humain. Les lois restreignent maintenant l'usage de ces insecticides. Les producteurs devraient exiger que les aliments pour animaux qu'ils achètent en soient exempts.

- Faites analyser les nouveaux aliments que vous soupçonnez être contaminés par des produits chimiques toxiques. Si c'était le cas : retirer tout aliment contaminé des mangeoires et des silos à moulée; discuter avec votre vétérinaire de la procédure à suivre; demander l'aide de votre coordonnateur du programme AQC^{MD}; aviser votre fournisseur d'aliments du résultat des analyses. (Questions n° 6 et 7 du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)
- Demandez à vos fournisseurs comment ils manipulent les aliments et les ingrédients alimentaires de manière à en empêcher la contamination par les produits chimiques dangereux. Vérifier s'ils ont adopté un programme de contrôle de la qualité, qu'il s'agisse d'un programme élaboré par les fournisseurs eux-mêmes ou d'un programme certifié HACCP ou ISO (Question n° 6 du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)

Par «aliments complets médicamenteux», «suppléments médicamenteux» et «prémélanges médicamenteux», on entend des produits alimentaires pour animaux auxquels on ajoute des additifs alimentaires médicamenteux, et qui proviennent de fabricants d'aliments commerciaux. Ces produits sont disponibles en vrac ou en sac. Les prémélanges sont les plus



concentrés en médicaments et les aliments complets, les moins concentrés.

Les aliments complets médicamenteux et les suppléments contiennent tous deux des prémélanges. La terminologie varie donc selon le degré de dilution du prémélange avec les autres composantes de l'aliment. Lors de la manipulation de produits médicamenteux, il faut s'assurer qu'ils ne contaminent pas des aliments non médicamenteux. Ces précautions sont d'autant plus importantes que les produits sont concentrés.

À la suite d'une erreur de mélange ou d'une contamination croisée par des médicaments incorporés aux aliments, on peut se retrouver avec des aliments médicamenteux qui ne devraient pas l'être ou avec la mauvaise médication ou encore avec la bonne médication mais de concentration incorrecte. Il s'agit ici de risques chimiques.

- Demander à vos fournisseurs de quelle manière ils manipulent leurs aliments complets et leurs ingrédients alimentaires pour en empêcher la contamination par les ingrédients alimentaires médicamenteux. Vérifier s'ils appliquent un programme de contrôle de la qualité. Il peut s'agir d'un programme élaboré par les fournisseurs eux-mêmes ou d'un programme certifié HACCP ou ISO. (Question n° 6 du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)
- Si possible, prélever des échantillons des aliments entrant à la ferme au cas où il faudrait les analyser. Les échantillons prélevés doivent être d'un format de 1 kg et il est recommandé de les conserver pendant un minimum de 6 mois. (Question n° 6c du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)
- Acheter les aliments, suppléments et prémélanges médicamenteux d'un fabricant reconnu. (Question n° 6 du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)
- Acheter les aliments, suppléments et prémélanges médicamenteux dans leurs sacs originaux, étiquetés et non ouverts. Conserver les étiquettes pour vos dossiers d'information sur les lots achetés, en cas de problème avec ces produits. (Questions n° 6 et 11 du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)

- S'assurer d'être informé de la concentration réelle des médicaments incorporés dans vos aliments, suppléments et prémélanges médicamenteux. Il est fortement conseillé de vérifier sur les étiquettes de vos sacs si les doses de médicaments incorporés aux produits reçus sont bien celles que vous avez demandées. (Question n° 11 du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)

D1.3.3 Risques physiques

La crainte qu'ont les producteurs de trouver des corps étrangers dans les aliments les a incités à installer des grillages et des aimants pour empêcher que des dommages ne soient causés à l'équipement utilisé pour préparer les aliments du bétail. Les corps étrangers s'introduisent dans les aliments lors des activités courantes de récolte et de transport. Le matériel de nettoyage et de tri installé dans les broyeurs révèle que les corps étrangers peuvent être des objets en métal, en plastique ou en bois. Le porc est un animal très méticuleux lorsqu'il s'alimente. Par conséquent, le risque qu'il avale un corps étranger qui se rendra jusqu'au consommateur est très faible. Cependant, il arrive à l'occasion que l'on trouve de petits morceaux de fil de fer ou un fragment d'aiguille logés dans la langue du porc.

- Demander à vos fournisseurs de quelle façon ils préviennent la contamination de leurs aliments et ingrédients alimentaires par des corps étrangers. Vérifier s'ils appliquent un programme de contrôle de la qualité. Il peut s'agir d'un programme élaboré par les fournisseurs eux-mêmes ou d'un programme certifié HACCP ou ISO. (Question n° 6 du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)
- Lors de l'achat des aliments du bétail, en particulier les céréales, envisager de faire passer le grain sur une surface aimantée ou à travers un crible afin d'en retirer les corps étrangers qui pourraient s'y trouver.



D1.4 Médicaments et autres fournitures médicales

D1.4.1 Généralités

- Lors du transport des produits médicamenteux, s'assurer de les protéger des températures extrêmes, conformément aux directives de l'étiquette. Par exemple, si un produit doit être réfrigéré, le transporter dans une glacière pour le protéger de la chaleur par temps chaud et protéger du gel les produits qui ne peuvent le tolérer.

D1.4.2 Risques biologiques

Les risques biologiques sont réduits au minimum si toutes les seringues, les aiguilles ainsi que le matériel chirurgical arrivent intacts à l'unité de production et dans leur contenant original. Les antibactériens, les vaccins et les autres médicaments présentent peu de risque de contamination lorsqu'ils sont reçus dans leur emballage original, scellé.

- Inspecter tout nouvel arrivage de fournitures pour s'assurer qu'elles soient reçues dans leur emballage original, intact et scellé. (Question n° 26c du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*).
- Envisager un plan d'action au cas où ces fournitures arriveraient dans un emballage endommagé ou ouvert. Retourneriez-vous ces fournitures au vendeur? Les accepteriez-vous, en vous assurant de les nettoyer à fond et de les désinfecter avant leur usage? (Question n° 26c du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)
- Acheter vos fournitures médicales et médicaments d'un manufacturier reconnu; les acheter d'un détaillant autorisé.

D1.4.3 Risques chimiques

L'usage de produits chimiques et de médicaments est courant dans l'élevage de porcs. Parmi ces produits, mentionnons les antibactériens, les vaccins, les anthelminthiques, les vitamines, les minéraux et les pesticides. L'achat de ces produits ne constitue pas une source de

préoccupation étant donné que les méthodes de fabrication sont bien contrôlées.

- Acheter vos fournitures médicales et médicaments d'un manufacturier reconnu; les acheter d'un détaillant autorisé.
- Les fournitures médicales et les médicaments devraient être manipulés, entreposés et vendus par un détaillant reconnu.
- Les fournitures médicales et les médicaments devraient arriver à l'unité de production dans des contenants scellés et intacts.
- Les produits **doivent** être identifiés par une étiquette appropriée indiquant la puissance ou la concentration, donnant des instructions appropriées sur les doses et précisant l'origine ou le fabricant.

D1.5 Litière

D1.5.1 Risques biologiques

Des matériaux comme la paille, la sciure et les copeaux de bois sont fréquemment utilisés comme litière dans les unités de production et les véhicules de transport. Les porcs peuvent mâchouiller et consommer cette litière, spécialement s'il s'agit de paille. La présence de bactéries pathogènes et de parasites dans ces matériaux dépend de la façon dont ils ont été manipulés et entreposés. Tout comme dans le cas des aliments, il est important de prévenir la contamination de la litière par les matières fécales d'animaux ou d'oiseaux. La paille, la sciure de bois et les copeaux de bois sont fréquemment utilisés lors du transport des porcs. Tous les efforts doivent être mis en œuvre pour s'assurer que ces matériaux n'ont pas été contaminés durant l'entreposage et la manutention.

- Vous devez demander au fournisseur éventuel de quelle façon la paille ou la litière a été produite et entreposée afin de vous assurer qu'il s'agit d'une méthode acceptable qui réduit au minimum le risque de contamination par les fèces, les moisissures et d'autres organismes pathogènes. (Question n° 9a du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)



D1.5.2 Risques chimiques

On doit examiner minutieusement les copeaux de bois utilisés comme litière pour s'assurer qu'ils ne contiennent pas de pentachlorophénol (PCP), un produit de préservation du bois qui, si absorbé par le porc, peut s'accumuler dans les tissus sous forme de résidus de produits chimiques et atteindre le consommateur par la viande produite. On ne devrait pas utiliser de bois traité avec du PCP dans des endroits où les porcs peuvent le mâchouiller.

En général, les exigences relatives à la litière achetée sont identiques à celles applicables aux grains et aux autres aliments du bétail.

- Vous devez vous renseigner auprès de votre fournisseur de copeaux à litière sur la possibilité qu'il y ait du PCP ou d'autres produits de préservation du bois dans ce matériel. Vous devriez noter la date de votre entretien avec votre fournisseur et le nom de la personne à qui vous avez parlé. Demander à votre fournisseur s'il peut vous fournir, pour vos dossiers, une lettre certifiant que le produit est exempt d'agents chimiques de préservation du bois. (Question n° 9b du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)

D1.6 Autres fournitures et matériels

D1.6.1 Instruments de tatouage et d'autres techniques d'identification

D1.6.1.1 Risques biologiques

Comme pour d'autres types de matériels, il y a très peu de risques de contamination biologique des instruments de tatouage lors de leur réception, à moins qu'ils ne parviennent dans un emballage endommagé.

- Inspecter les instruments de tatouage dès leur réception pour vous assurer qu'ils vous parviennent dans une condition hygiénique acceptable.
- Envisager la marche à suivre si vous receviez des instruments dans un emballage endommagé ou dans une condition hygiénique

inacceptable. Retourneriez-vous ces fournitures au vendeur? Les accepteriez-vous, en vous assurant de les nettoyer à fond et de les désinfecter avant leur usage?

- Acheter des fournitures produites par un manufacturier reconnu.

D1.6.1.2 Risques chimiques

L'encre de tatouage peut constituer un risque chimique s'il vous parvenait mal étiqueté ou s'il s'agissait du mauvais produit.

- Inspecter l'encre pour vous assurer qu'il s'agit du produit que vous utilisez habituellement. Il faut noter toute différence d'aspect.
- S'assurer que l'usage de l'encre que vous employez est légalement autorisé pour le bétail.
- Acheter des fournitures produites par un manufacturier reconnu.

D1.6.2 Produits chimiques d'usage agricole

D1.6.2.1 Risques chimiques

Dans la plupart des cas, les herbicides, insecticides et engrais ne se trouvent pas à proximité d'une unité de production porcine. Cependant, les porcs en liberté pourraient éventuellement avoir accès à un produit mal entreposé. De plus, des mélanges pourraient se produire lors de la manipulation et de l'entreposage de produits en vrac si on n'y porte pas l'attention et le soin nécessaires.

- S'assurer, dès leur réception, que les sacs des produits chimiques d'usage agricole soient bien étiquetés. Entreposez ces produits à l'écart de tout médicament, équipement de production, aliment et ingrédient alimentaire. (Question n° 5b du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)
- Entreposer ces produits chimiques conformément à toutes les exigences réglementaires de votre province.
- Acheter des fournitures produites par un manufacturier reconnu.



D1.6.3 Objets destinés à enrichir l'environnement des porcs

D1.6.3.1 Risques physiques

Les objets utilisés pour enrichir l'environnement des porcs sont avant tout des jouets. Cordes, chaînes, pneus et autres objets peuvent tous servir à satisfaire la curiosité des porcs dans un enclos. Ces objets peuvent distraire les porcs de leurs mauvaises habitudes comme le mordillage de la queue ou le fouissage de l'abdomen de leurs congénères. Cependant, ces objets sont parfois une source de dangers physiques dans les bâtiments de production.

- Inspecter les objets destinés à enrichir l'environnement des porcs pour y déceler toute petite pièce ou tout fragment qui pourrait s'en détacher et venir s'incruster dans la chair des porcs.
- Ne pas utiliser de pneus à carcasse radiale ceinturés d'acier pour cet usage. L'acier de ces pneus peut se trouver exposé et se détacher en petits fragments qui pourraient s'incruster dans la chair des porcs.