

**R-B** REGISTRE DE FORMATION

NIS :

Nom de l'employé : Date d'embauche :
(aa/mm/jj)**DIRECTIVES**

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

ITEM	Module	Exigences	Initiales de l'employé	Approbation (Initiales)	S.O. (si sans objet)	Date (aa/mm/jj)
Formation générale						
1	1.1	L'employé a signé le Code de conduite et reconnaît l'importance de ses responsabilités.				
2	1.1	L'employé connaît les quatre points de contrôle critiques (PCC) et les bonnes pratiques de production (BPP) touchant la salubrité des aliments et les quatre points critiques (PC) et les bonnes pratiques de production (BPP) touchant le bien-être animal. Le personnel respecte les mesures visant à prévenir les problèmes de salubrité des aliments, comme les règles et les principes des points de contrôle critiques (PCC), des bonnes pratiques de production (BPP), de l'hygiène personnelle et de la biosécurité, y compris l'exposition aux parasites provenant d'excréments d'animaux ou d'humains (Toxoplasma, Trichinella et Teania Solium).				
Points de contrôle critiques pour la salubrité des aliments						
		L'employé est convenablement formé pour mettre en œuvre et/ou compléter les POS et les registres suivants :				
3	4.2	» POS 4.2 Eau médicamenteuse et le Registre des traitements (R-T), et comprend le Régime pharmacothérapeutique (R-P)				
4	4.4	» POS 4.4 et le Registre de séquençage, de mélange et de distribution des aliments (R-S) et le Registre des rations utilisées à la ferme (R-R)				
5	4.5	» POS 4.5 Distribution des aliments et le Registre des rations utilisées à la ferme (R-R)				
6	5.3	» POS 5.3 Gestion du risque associé aux aiguilles brisées et le Registre des traitements (R-T)				
7	5.4	» POS 5.4 Période de retrait, le Registre des traitements (R-T), le Manifeste porcin (R-G), et comprend le Régime pharmacothérapeutique (R-P)				
Points critiques pour le bien-être animal						
		L'employé est convenablement formé pour mettre en œuvre et/ou compléter les éléments suivants :				
8	7.2	» les exigences retrouvées à la partie 7.2 Stratégies de gestion de l'alimentation et de l'eau et l'évaluation de l'état de chair des porcs				
9	7.6	» les exigences retrouvées à la partie 7.6 Soins des porcs malades et blessés, le Registre des mortalités (R-M) et le Registre des traitements (R-T), et comprend le Régime pharmacothérapeutique (R-P)				
10	7.9	» les exigences retrouvées à la partie 7.9 Manipulation des porcs				
11	7.10	» POS 7.10 Euthanasie et le Registre des mortalités (R-M)				
15	5.2	» mettre en œuvre la POS 5.2 Aiguilles et injections pour s'assurer de l'utilisation de bonnes méthodes d'injection				

ITEM	Module	Exigences	Initiales de l'employé	Approbation (initiales)	S.O. (si sans objet)	Date (aa/mm/jj)
Formation technique – PorcSALUBRITÉ						
		L'employé a été formé pour effectuer les tâches suivantes :				
12	2.2	» mettre en œuvre les POS sur l'hygiène des bâtiments				
13	2.2	» manipuler et entreposer sécuritairement les produits chimiques destinés à l'hygiène à la ferme				
14	3.2	» vérifier et signer des bons de livraison des aliments				
16	6.1	» mettre en œuvre la POS sur la gestion de la vermine				
17	6.2	» et il a lu et comprend la gestion des animaux domestiques dans les bâtiments et à la section moulange à la ferme				
18	6.3	» mettre en œuvre des méthodes appropriées pour enlever les animaux morts				
19	7.8	» mettre en œuvre la POS 7.8 sur les pratiques d'élevage facultatives pour s'assurer que les instruments sont propres et bien aiguisés				
20	10.2	» et il a lu et comprend les risques de maladies que les animaux sauvages et les autres animaux domestiques peuvent transmettre et qui sont associés à l'élevage en plein air (partiel ou complet)				
Formation technique – PorcBIEN-ÊTRE						
		L'employé a été formé pour effectuer les tâches suivantes :				
21	7.1	» évaluer l'état de chair d'un porc (note)				
22	7.3	» mettre en œuvre la POS sur la superficie allouée aux porcelets en pouponnière et en engraissement				
23	7.3	» évaluer le système de logement des porcs et s'assurer de leur entretien pour éviter des blessures potentielles				
24	7.4	» évaluer l'environnement des porcs à toutes les étapes de production et s'assurer que l'environnement est confortable (comprend la température, la ventilation et l'éclairage)				
25	7.5	» offrir au moins deux options d'enrichissement à tous les porcs, peu importe le système de logement				
26	7.6	» mettre en œuvre la POS 7.6 Soins des porcs malades et blessés pour assurer un traitement sans cruauté				
27	7.6	» identifier les porcs malades ou blessés ainsi que les problèmes de comportement qui exigent une action corrective				
28	7.6	» compléter le Registre des mortalités				
29	7.7	» mettre en œuvre la POS sur la mise bas et le sevrage afin de minimiser les impacts négatifs sur la santé et le bien-être des truies et des porcelets.				
30	7.8	» mettre en œuvre la POS 7.8 sur les pratiques d'élevage facultatives pour s'assurer que les porcelets sont manipulés avec les précautions nécessaires				
31	7.9	» utiliser des méthodes de manipulation, de déplacement, de contention et de traitement des porcs générant un faible niveau de stress				
32	7.9	» appliquer les bonnes stratégies pour réduire ou éliminer l'agressivité lors du mélange des porcs				
33	7.9	» établir quand et comment utiliser adéquatement des bâtons électriques				
34	7.10	» mettre en œuvre la POS 7.10 sur l'euthanasie qui propose des méthodes d'euthanasie appropriées et adéquates en fonction des catégories de poids des porcs.				
35	7.11	» mettre en œuvre la POS 7.11 Procédure d'urgence				
36	9.2	» mettre en œuvre la POS 9.2 sur le bien-être dans le transport				

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

Formation complétée :

- Les tâches ont été exécutées sous surveillance jusqu'à ce que l'employé soit entièrement formé sur l'ensemble de la tâche.
- L'employé est convenablement formé et a démontré qu'il comprend, peut expliquer et peut suivre les tâches énumérées ci-dessus.
- L'employé a complété avec succès toute la formation qui se rattache à ses fonctions.
- Le gestionnaire du site et l'employé ont revu les détails de la section 6.1 de l'Introduction afin de connaître les différentes mesures de surveillance pour rencontrer les exigences et les procédures.
- Le gestionnaire du site et l'employé ont revu les détails de la section 6.2 de l'Introduction afin de connaître les différentes mesures en cas de déviation lorsqu'une exigence n'est pas rencontrée.

Signature du gestionnaire du site : _____

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

Nom de l'employé : NIS :

DIRECTIVES

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

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

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

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

Formation complétée :

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

Signature du gestionnaire du site : _____

