



R-E LISTE DE VÉRIFICATION D'INSPECTION DES BÂTIMENTS

Nom de la ferme/identification du bâtiment : NIS :

Gestionnaire du site : Personne responsable : Date :
(aa/mm/jj)

DIRECTIVES

- › Le Registre pour l'inspection et l'entretien intérieur et extérieur du bâtiment devrait être complété au moins une fois par année.
- › Cochez la case **S.O.** lorsqu'un énoncé ne s'applique pas à votre exploitation.
- › Cochez la case **C** lorsque conforme et la case **NC** lorsque non conforme.
- › Dans les cas de non-conformité, complétez le tableau « Suivi des non-conformités » ci-dessous. Y inscrire l'action corrective et la date de mise en œuvre.

| | Points à vérifier | C | NC | S.O. |
|-----------------------|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Intérieur du bâtiment | 1. Il n'y a pas de trous ou de fissures sur les murs, au plancher et autour des portes et des fenêtres. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | 2. Le drainage du plancher fonctionne adéquatement; il n'y a pas de zones où l'eau ou le lisier s'accumule. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | 3. Il n'y a pas de fuites de la tuyauterie ou de condensation sur les murs. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | 4. Toutes les fournitures sont rangées dans des endroits prévus à cette fin. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | 5. Les ventilateurs et les diffuseurs de chaleur sont propres, dépoussiérés, fonctionnels et entretenus. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | 6. Il n'y a pas d'objets pouvant causer des égratignures dans les couloirs, les rampes, les parcs où circulent les animaux (p. ex., boulons, rebords tranchants, etc.). | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | 7. Les parcs sont construits sans l'utilisation de bois traité (sous pression ou autre). | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | 8. Le bâtiment est bien entretenu, solide, d'une propreté raisonnable et exempt de protubérance pointue. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Extérieur | 9. Il n'y a pas de trous ou de fissures aux murs et autour des portes et des fenêtres. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | 10. Le contour du bâtiment est bien entretenu et est exempt de débris, d'encombrement et d'accumulation d'eau. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | 11. Les ouvertures autour de la tuyauterie, des vis sans fin et des fils, sont bouchées pour éviter l'entrée de la vermine dans les bâtiments. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | 12. Il y a une bande de gravier ou de pierre concassée d'au moins un mètre tout autour du bâtiment ou le gazon et les mauvaises herbes autour des bâtiments sont coupés et ne dépassent jamais 20 cm de hauteur. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | 13. Les espaces entourant les silos d'aliments ou de grains sont maintenus propres. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

| Points à vérifier | | C | NC | S.O. |
|--------------------|--|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| Moulanges et silos | 14. L'extérieur du bâtiment est en bon état (p. ex. : le revêtement, les silos). | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | 15. Les produits chimiques (p. ex. : pesticides, lubrifiants, engrais, désinfectants et détergents) sont rangés dans un endroit distinct des aliments et des ingrédients alimentaires. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | 16. Les aliments médicamenteux sont conservés séparément de l'aire de fabrication des aliments. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | 17. Les silos sont identifiés. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | 18. Les silos sont en bon état. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Autres secteurs | 19. L'entreposage de la litière se fait dans un endroit permettant une protection contre les contaminants biologiques (p. ex. : fèces d'oiseaux ou rongeurs). | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| | 20. Le lieu d'entreposage de la litière ne sert pas à y ranger des contaminants chimiques (p. ex. : pesticides, lubrifiants, essence, huiles). | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

C = conforme; S.O. = sans objet; NC = non conforme

SUIVI DE NON-CONFORMITÉS NOTÉES AU TABLEAU CI-DESSUS

| Point (#) | Description des non-conformités | Action corrective | Date de la mise en place de l'action corrective |
|-----------|---------------------------------|-------------------|---|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Signature du gestionnaire du site
ou autre personne responsable : _____ Date : _____