



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.

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

