



D9. La formation du personnel

D9.1 Introduction

Des entrevues et des recherches ont révélé que les quatre principaux éléments qui motivent le personnel sont les réalisations, le développement, la reconnaissance et les responsabilités. Le Programme d'assurance de la qualité offre la possibilité au propriétaire ou à l'exploitant, ainsi qu'à l'employé, de consigner par écrit les tâches qu'ils accomplissent vraiment. Pour un grand nombre de personnes, il est possible que ce soit la première fois qu'elles disposent de documents décrivant leurs responsabilités.

Les activités de surveillance et les registres qui entrent dans le cadre de ce programme devraient faciliter la reconnaissance des réalisations. La formation fait partie intégrante du développement. Ce programme permet de garantir que les gens de l'industrie, c'est-à-dire les producteurs, les fabricants d'aliments pour animaux, les chercheurs et les transformateurs, travaillent en collaboration pour acquérir de nouvelles connaissances et mettre au point de nouvelles techniques pour assurer la salubrité des produits du porc.

À la première question du *Cahier d'évaluation*, on demande d'inscrire le nom de chaque personne et d'énumérer leurs responsabilités. Lorsqu'ils délèguent des responsabilités, la plupart des propriétaires évaluent les compétences qu'il faut posséder, la formation et l'expérience nécessaires et dans quelle mesure l'employé exercera une autorité. Durant le processus de formation, il est important que tous les employés de la porcherie comprennent très bien l'importance de leur travail et les responsabilités qui y sont associées. Déléguer une activité importante ne dégage pas le titulaire habituel de la responsabilité si l'employé ne possède pas la formation adéquate.

Une formation adéquate garantira que tous les employés comprennent les techniques de production sécuritaires de base et préparera de

manière plus poussée les employés dont les responsabilités concernent certaines opérations critiques (c.-à-d. médicaments, utilisation d'aiguilles, hygiène).

La formation doit renseigner sur les risques relatifs à la production, sur la façon dont ces risques pourraient affecter la chaîne alimentaire, sur les limites de chaque danger, les procédures de suivi, de correction des écarts et sur la tenue des registres pour chacune de ces étapes. Il faut évidemment informer les employés sur les conséquences d'un danger que l'on n'a pas pu contrôler.

La formation des employés variera selon l'unité de production et les employés eux-mêmes. Il est important de se rappeler que chacun apprend différemment et à son propre rythme. Tous les employés ne savent pas lire, par exemple. Le formateur qui utilise des approches diverses est mieux préparé à répondre aux différents niveaux d'apprentissage et à offrir une formation complète. Ainsi, il est nettement préférable d'adapter le programme de formation au rythme d'apprentissage de tous les employés.

Il est recommandé au formateur d'utiliser une liste de vérification pour s'assurer de bien couvrir toutes les responsabilités du nouvel employé. Un exemple d'une telle liste vous est fourni à la fin de cette section. Il est également conseillé que le formateur et l'employé signent la liste de vérification après la démonstration de chaque tâche. Le superviseur doit réviser régulièrement la liste de vérification pour s'assurer que toutes les tâches ont été vues. Selon la tâche enseignée, l'apprentissage est considéré acquis lorsque l'employé peut décrire et/ou répéter ce qu'il a appris à la satisfaction du superviseur ou du formateur, comme le définit le *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*.

Il est fortement conseillé au superviseur de réserver du temps pour discuter avec chaque nouvel employé, au début de son emploi, des



protocoles de la ferme et de l'importance du programme AQC^{MD}. De même, le superviseur ou un employé de longue date attiré devrait passer du temps avec les nouveaux employés pour les superviser durant leur période de formation. Il est important que le superviseur s'assure que le nouvel employé sait accomplir sa tâche selon le protocole avant de le laisser travailler sans supervision. Cette précaution est d'autant plus importante en ce qui concerne les employés devant effectuer des tâches qui ont un impact sur la salubrité de la chaîne alimentaire (les points de contrôle critiques).

- Pour les employés responsables des tâches identifiées comme étant des secteurs à risque pour la salubrité des aliments (PCC), la direction doit s'assurer que les employés ont la formation adéquate pour accomplir tous les aspects de la tâche avant qu'ils ne puissent travailler sans supervision.

D9.1.2 Généralités

- Il est fortement recommandé que les producteurs consultent un vétérinaire spécialisé en production porcine ou un spécialiste de cette production pour les aider à élaborer un plan ou un programme de formation à l'intention de tous les employés, plus particulièrement là où des médicaments ou des produits chimiques agricoles sont utilisés.
- Tous les employés devraient savoir quels produits chimiques et médicaments sont utilisés dans leur secteur de production et dans quelles conditions ils s'utilisent. De plus amples renseignements sont disponibles dans la section «Aliments médicamenteux» de la section 5 (La manipulation des aliments), la section 4 (Fournitures médicales : utilisation et entreposage) et la section 3 (L'hygiène et la conception des bâtiments).
- S'assurer que le personnel connaît les risques associés à la présence de corps étrangers dans les aliments pour animaux et la litière.
- Traiter des principaux aspects concernant le bien-être des animaux et la protection de l'environnement dans le cadre des programmes de formation du personnel.

D9.2 Étendue de la formation

La formation doit s'adapter à chaque ferme ou unité de production. Cependant, certains aspects seront communs à tous les programmes.

D9.2.1 Notions générales d'hygiène

- Le formateur doit s'assurer que tout nouvel employé comprend l'importance d'une bonne hygiène personnelle étant donné l'impact de celle-ci sur la salubrité de la viande produite à la ferme. Par exemple, les employés peuvent propager des germes de maladie à l'unité de production.
- Le formateur doit également s'assurer que les nouveaux employés comprennent qu'ils manipulent non seulement des animaux, mais aussi un produit alimentaire, d'où l'importance de maintenir la propreté de l'animal et de son environnement.
- Le personnel responsable de l'hygiène doit être formé de façon à bien comprendre les principes et méthodes d'un nettoyage et d'une désinfection efficaces.
- Les programmes de formation devraient aussi inclure un entraînement particulier sur les tâches affectant davantage la salubrité de la chaîne alimentaire.

D9.2.2 Formation technique

La formation doit s'adapter à la complexité des tâches à accomplir. Dans certains cas, il sera suffisant de faire lire le protocole à l'employé et de lui faire répondre aux questions qui s'y rapportent. Dans d'autres cas, il sera plus efficace de lui faire une démonstration pratique accompagnée d'explications.

La formation doit détailler tous les aspects d'une tâche. En plus d'en montrer toutes les étapes, un bon programme de formation doit aussi expliquer comment faire le suivi de la tâche et la consigner sur registre. De même, elle doit décrire les limites critiques, comment on fera le suivi de la tâche et quelles actions seront entreprises si ces limites critiques ne

sont pas atteintes, de même que tout registre à tenir à propos de cette tâche.

On insistera sur la formation du personnel chargé de la maintenance et/ou de l'étalonnage de l'équipement dont l'entretien aura un impact sur la salubrité de la chaîne alimentaire (par exemple, le broyeur-mélangeur préparant les aliments médicamenteux). La formation doit montrer comment identifier les failles qui risquent d'affecter la salubrité des aliments produits, et les mesures correctives à y apporter.

D9.2.3 Généralités

- Permettre aux employés de lire la documentation et de poser des questions.
- Avec les nouveaux employés, discutez en long et en large de toutes les tâches dont ils seront responsables. Leur poser des questions pour vous assurer qu'ils comprennent ce que l'on attend d'eux.
- Faire une démonstration pratique accompagnée d'explications pour leur décrire une tâche.
- Permettre aux employés d'effectuer les tâches techniques sous la supervision du formateur. Les corriger si nécessaire.
- Il est recommandé de proposer aux employés de répondre à un quiz qui vérifiera leur compréhension.
- Il est vivement conseillé de reconnaître par un document écrit le succès de la formation. La délivrance d'un certificat ou d'une lettre d'attestation à l'employé l'encouragera à affirmer ses connaissances.

D9.3 Formation particulière

Dans certaines unités de production, le personnel devra accomplir des tâches critiques. Le superviseur devra alors donner une formation plus détaillée. Selon le temps disponible au formateur et les capacités de l'employé, la formation comprendra d'abord la lecture des tâches à accomplir, puis la démonstration par le formateur.

D9.3.1 Tâches à examiner en détail

D9.3.1.1 Manipulation des aliments médicamenteux

- Le personnel qui mélange ou distribue les aliments médicamenteux aux animaux devra lire la section «Aliments médicamenteux» de la section 5 (La manipulation des aliments). Ces employés doivent également faire la revue des rations et des médicaments servis à la ferme.
- Il faut expliquer de manière détaillée le fonctionnement de la moulange et des appareils qui mesurent les quantités de médicaments alimentaires.
- Les nouveaux employés responsables du mélange des aliments doivent être sous supervision lorsqu'ils font fonctionner la moulange dans le cadre de leur entraînement; au besoin, on doit leur indiquer les correctifs à apporter.
- S'assurer que le personnel responsable du mélange et de la distribution des aliments médicamenteux soit capable de lire le mode d'emploi des médicaments ou les ordonnances du vétérinaire.
- Le personnel responsable du mélange des aliments médicamenteux doit être capable de remplir lisiblement le Dossier de mélange des aliments et de séquençage et de s'apercevoir de toute erreur. On doit former le personnel à suivre le protocole de correction des erreurs ou lui en donner l'accès.
- Toute personne attitrée au mélange ou à la distribution des aliments médicamenteux doit apprendre à manipuler les médicaments correctement. Il est crucial de bien faire comprendre leur responsabilité aux employés ainsi que les risques d'un mauvais usage des médicaments.

D9.3.1.2 Administration des médicaments

- La lecture du module Fournitures médicales : utilisation et entreposage du Manuel du producteur est essentielle à la formation du personnel chargé de reconnaître ou de traiter les animaux malades ou blessés. La formation doit également passer en revue le Régime



pharmacothérapeutique à la ferme, les protocoles de traitement qui y sont associés et les instructions du vétérinaire.

- Une démonstration détaillée de la technique d'injection, de préférence faite par le vétérinaire du troupeau, doit faire partie de la formation. Afin de garantir que le nouvel employé a bien appris cette technique, il devrait être supervisé par le vétérinaire ou le formateur.
- S'assurer que le personnel qui administre les médicaments ait la capacité de lire les étiquettes des médicaments et/ou toute instruction relative à l'administration de ces médicaments.
- Le personnel qui administre les médicaments doit être adéquatement formé à peser, si possible, les animaux recevant une injection, et à calculer avec précision les doses à administrer de façon à éviter la présence de résidus de médicaments.
- Tout membre du personnel qui administre les médicaments doit être formé correctement à cette tâche. Il est crucial de bien faire comprendre aux employés leur responsabilité ainsi que les risques d'un mauvais usage des médicaments.
- On doit expliquer au personnel qui administre les médicaments injectables la politique de la ferme sur la façon d'éviter les aiguilles brisées et les abcès. On fera lire aux nouveaux employés la section du Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme qui traite des injections et/ou le superviseur ou le formateur fera une démonstration accompagnée d'explications.
- Le personnel qui prépare et administre l'eau médicamenteuse doit apprendre à utiliser et à étalonner correctement les distributeurs-doseurs, pour s'assurer des bons dosages. Il est fortement recommandé de superviser et, si nécessaire, de corriger l'employé lors de sa première manipulation du distributeur-doseur de médicaments.
- Le personnel qui administre les médicaments doit être capable de remplir lisiblement les registres de traitement et de s'apercevoir de toute erreur. On doit le former à suivre le protocole de correction des erreurs ou lui en donner l'accès.

D9.3.1.3 Expédition

- Le personnel chargé de la commercialisation des animaux devra lire le module *Fournitures médicales : utilisation et entreposage du Manuel du producteur* du programme AQC^{MD}. La formation doit également faire la revue du Régime pharmacothérapeutique à la ferme, des protocoles de traitement qui y sont associés et des instructions du vétérinaire.
- Le personnel assigné à l'expédition des animaux doit apprendre comment identifier les animaux traités et lire les registres de traitement, afin de s'assurer qu'aucun animal porteur de résidus ne sera commercialisé pour sa viande.

D9.3.1.4 Hygiène

- Le personnel responsable de la commercialisation des animaux devra lire le module *L'hygiène et la conception des bâtiments du Manuel du producteur* du programme AQC^{MD}, ainsi que le protocole d'hygiène de la ferme.
- Le personnel responsable de l'hygiène des bâtiments doit apprendre à utiliser correctement le matériel d'hygiène (nettoyeur à haute pression, pulvérisateur portatif, etc.) et à bien manipuler et utiliser les produits de désinfection.

Agence canadienne d'inspection des aliments. *Annexe I: Grille d'évaluation des programmes préalables. Manuel de mise en œuvre du PASA - Volume Trois - Application des modèles HACCP*, 2^e édition en ligne:

<http://www.inspection.gc.ca/francais/ppc/psps/haccp/manu/vol3/form4f.shtml>

August, Pam. 2002. Employees –Why Can't They be More Like Me? *Advances in Pork Production*. Vol. 13 Banff Pork Seminar Proceedings (2002).

Big Sky Farms. 2000. Big Sky Farms Inc. *Canadian Quality Assurance Training Manual*.



Liste de vérification de la formation du personnel (exemple)

Numéro de la tâche	Description	Tâche assimilée (initiales)
1.	L'employé a lu et/ou été informé de la politique d'hygiène de la ferme.	
2.	L'employé a lu et/ou été informé du protocole d'hygiène.	
3.	L'employé chargé de mélanger les aliments médicamenteux a lu et/ou été informé du module <i>Mélange à la ferme de la sous-section Aliments médicamenteux</i> (section 5. <i>La manipulation des aliments</i>) du <i>Manuel du producteur</i> .	
4.	L'employé chargé de mélanger les aliments médicamenteux a lu et/ou été informé du protocole de séquençage de la ferme.	
5.	L'employé chargé de mélanger les aliments médicamenteux a lu et/ou été informé du formulaire <i>Rations utilisées à la ferme</i> .	
6.	L'employé chargé de mélanger les aliments médicamenteux a démontré sa capacité de lire correctement les étiquettes et les ordonnances de médicaments.	
7.	L'employé chargé de mélanger les aliments médicamenteux a manipulé correctement l'équipement de la moulange.	
8.	L'employé chargé de mélanger les aliments médicamenteux a démontré sa capacité de remplir les dossiers et registres relatifs à ces mélanges.	
9.	L'employé qui administre les médicaments a lu et/ou été informé du module <i>Fournitures médicales : utilisation et entreposage</i> du <i>Manuel du producteur</i> .	
10.	L'employé qui administre les médicaments a démontré sa capacité de lire les étiquettes et les instructions du vétérinaire concernant l'utilisation des médicaments.	
11.	L'employé qui administre les médicaments a démontré sa capacité de peser les animaux et de calculer la posologie avec précision.	
12.	L'employé qui administre les médicaments a démontré qu'il maîtrisait la technique correcte d'injection.	
13.	L'employé qui administre les médicaments a lu et/ou été informé de la politique de la ferme concernant les aiguilles de seringues cassées.	
14.	L'employé chargé d'administrer l'eau médicamenteuse a démontré sa capacité d'étalonner et/ou d'ajuster le matériel de distribution-dosage de l'eau médicamenteuse.	
15.	L'employé qui administre l'eau médicamenteuse a démontré sa capacité de remplir les registres se rapportant à ces tâches.	



Numéro de la tâche	Description	Tâche assimilée (initiales)
16.	L'employé qui expédie ou commercialise les porcs d'abattage et les sujets reproducteurs réformés a lu et/ou été informé du module <i>Fournitures médicales : utilisation et entreposage du Manuel du producteur.</i>	
17.	L'employé qui expédie ou commercialise les porcs d'abattage et les sujets reproducteurs réformés a démontré sa capacité d'identifier les animaux qui ont été traités.	
18.	L'employé qui expédie ou commercialise les porcs d'abattage et les sujets reproducteurs a démontré sa capacité de lire les registres et d'identifier les animaux nécessitant un délai d'attente additionnel.	
19.	L'employé responsable de l'hygiène a lu et/ou été informé du module <i>L'hygiène et la conception des bâtiments du Manuel du producteur.</i>	
20.	L'employé responsable de l'hygiène a lu et/ou été informé du protocole d'hygiène de la ferme.	
21.	L'employé responsable de l'hygiène a démontré sa capacité de manipuler et/ou d'ajuster le matériel destiné à l'hygiène de la ferme.	
22.	L'employé responsable de l'hygiène a démontré sa capacité de manipuler sans danger les produits chimiques utilisés pour assurer l'hygiène de la ferme.	