



	INTRODUCTION	P 1
	Politique d'utilisation des médicaments et des vaccins	P i
	Politique de bien-être animal	P viii
	ÉLÉMENTS OBLIGATOIRES DES PROGRAMMES	P 1
	MODULE 1 FORMATION DU PERSONNEL	P 1-1
	MODULE 2 Entretien et hygiène des bâtiments	P 2-1
	MODULE 3 Intrants	P 3-1
	MODULE 4 Alimentation et eau	P 4-1
	MODULE 5 Fournitures médicales et pharmaceutiques	P 5-1
	MODULE 6 Contrôles de la vermine, des animaux domestiques et des animaux morts	P 6-1
	MODULE 7 PorcBIEN-ÊTRE	P 7-1
	MODULE 8 BIOSÉCURITÉ	P 8-1
	MODULE 9 TRANSPORT	P 9-1
	MODULE 10 AUTRES PROGRAMMES DE CERTIFICATION	P 10-1
	REGISTRES	P 11-1
	FICHE DE RENSEIGNEMENTS	P 12-1

INTRODUCTION

EXCELLENCE DU PORC CANADIEN

1 LA PLATE-FORME EXCELLENCE DU PORC CANADIEN (EPC)

Lancé en 1998, le programme Assurance qualité canadienne (AQC^{MD}) est continuellement mis à jour pour satisfaire aux exigences des marchés du porc. Suite à une restructuration et des révisions majeures, le programme adopte cette fois-ci une nouvelle image et un nouveau nom : la nouvelle plate-forme des programmes à la ferme devient Excellence du porc canadien (EPC).

Plate-forme nationale, Excellence du porc canadien (EPC) a été conçue pour que tous les éleveurs de porcs accrédités puissent démontrer qu'ils se conforment aux exigences de salubrité des aliments, de bien-être animal et de traçabilité. L'accréditation à la plate-forme EPC accorde aux éleveurs la possibilité d'expédier leurs porcs aux abattoirs fédéraux.

La plate-forme Excellence du porc canadien repose sur trois programmes :

- **PorcSALUBRITÉ** est l'élément portant sur la salubrité des aliments et la biosécurité d'EPC. Il repose sur les mêmes concepts de salubrité des aliments que le programme AQC^{MD}, soit le modèle international d'analyse des dangers et maîtrise des points critiques (HACCP). Les modules PorcSALUBRITÉ sont une exigence de la plate-forme EPC. Le module portant sur la biosécurité repose sur la *Norme nationale de biosécurité* mise au point par le Conseil canadien de la santé porcine en 2011 et constitue un élément fortement recommandé de la plate-forme EPC.
- **PorcBIEN-ÊTRE** est l'élément portant sur le soin aux animaux d'EPC. Il repose sur le *Code de pratiques pour le soin et la manipulation des porcs*, version 2014. Le programme PorcBIEN-ÊTRE est aussi une exigence de la plate-forme EPC.
- **PorcTRACÉ** est l'élément portant sur la traçabilité d'EPC. PorcTRACÉ est au cœur de la gestion des urgences et de l'atténuation des risques. Si le secteur porcin devait faire face à un problème de salubrité des aliments ou une éclosion d'une maladie animale exotique, la traçabilité constitue un outil de choix pour les responsables de salubrité des aliments et de santé animale pour circonscrire rapidement et gérer efficacement une situation. La législation canadienne exige l'existence d'un système comme PorcTRACÉ.

2 OBJECTIFS DES PROGRAMMES PorcSALUBRITÉ | PorcBIEN-ÊTRE

Le Manuel de l'éleveur comprend les modules PorcSALUBRITÉ et PorcBIEN-ÊTRE de la plate-forme EPC.

1. **Objectifs du module PorcSALUBRITÉ :**
 - a. Prévenir et contrôler les dangers associés à l'élevage du porc et promouvoir la production d'aliments salubres;
 - b. Répondre aux exigences des consommateurs en matière de qualité et de salubrité; et
 - c. Répondre et dépasser les exigences des marchés local, provincial, canadien et international.
2. **Objectifs du module PorcBIEN-ÊTRE :**
 - a. Promouvoir et démontrer la responsabilité éthique pour répondre aux besoins en matière de soins des animaux; et
 - b. S'assurer que les éleveurs disent ce qu'ils font, font ce qu'ils disent, sont capables de le prouver et améliorent leurs pratiques.
3. Les programmes PorcSALUBRITÉ | PorcBIEN-ÊTRE se veulent une approche qui encourage les intervenants de la filière porcine – les éleveurs, les fabricants d'aliments, les chercheurs et les transformateurs – à collaborer pour faire avancer les connaissances et les techniques qui assurent des produits de porc sécuritaires et favorisent des objectifs positifs de bien-être animal.

3 NOTIONS IMPORTANTES DU MANUEL DE L'ÉLEVEUR

3.1 LE PROGRAMME HACCP

C'est tout simplement le fait de dire ce qu'on fait, de faire ce qu'on dit, d'avoir des preuves à l'appui et de s'améliorer!

Le programme Analyse des dangers et maîtrise des points critiques (HACCP) est une approche préventive à la salubrité des aliments qui se penche sur les dangers biologiques, chimiques et physiques qui peuvent survenir lors des processus de production et rendre un produit impropre à la consommation. Les programmes d'assurance qualité qui s'appuient sur les principes HACCP peuvent être mis en place dans toute exploitation agricole. Pour mettre au point un programme HACCP à la ferme, les aspects suivants doivent être tenus en compte :

- a. **Comprendre les dangers biologiques, chimiques et physiques qu'il peut y avoir à la ferme.**
 - i. Les dangers biologiques peuvent être, par exemple, la salmonellose que les rongeurs ou les oiseaux transmettent, ou la trichinellose, transmise par l'usage inapproprié de sous-produits alimentaires.
 - ii. Les dangers chimiques peuvent être, par exemple, les risques associés aux antibiotiques, aux pesticides, aux herbicides, aux moisissures et aux toxines.
 - iii. Les dangers physiques peuvent être, par exemple, des objets de métal, le plastique, le bois.
- b. **Dire ce qu'on fait :** des procédures opérationnelles standardisées sont rédigées pour expliquer ce qui sera fait pour minimiser ou éliminer ces risques.
- c. **Faire ce qu'on dit :** c'est la mise en œuvre efficace des procédures opérationnelles standardisées qui ont été développées.
- d. **Avoir des preuves à l'appui :** l'utilisation de registres permet de démontrer que les procédures opérationnelles standardisées ont été mises en œuvre adéquatement.
- e. **Améliorer ce qu'on fait :** assurer une amélioration en continue.

3.2 LES BONNES PRATIQUES DE PRODUCTION (BPP)

Les bonnes pratiques de production (BPP) sont considérées comme étant une condition préalable en tout temps dans l'industrie de la transformation alimentaire. Dans l'élevage des porcs, les BPP désignent les conditions générales de production nécessaires à la mise en œuvre et à la gestion des programmes PorcSALUBRITÉ | PorcBIEN-ÊTRE, tant au niveau de la salubrité alimentaire que du bien-être animal.

Les programmes PorcSALUBRITÉ | PorcBIEN-ÊTRE comportent 9 bonnes pratiques de production.

#	Bonnes pratiques de production
1	Formation du personnel
2	Entretien et hygiène des bâtiments
3	Intrants
4	Alimentation et eau
5	Fournitures médicales et pharmaceutiques
6	Contrôles de la vermine, des animaux domestiques et des animaux morts
7	PorcBIEN-ÊTRE
8	Biosécurité
9	Transport

3.3 LES PROCÉDURES OPÉRATIONNELLES STANDARDISÉES (POS)

Une POS est un ensemble détaillé d'instructions qui aident le personnel à minimiser des risques particuliers lorsqu'ils effectuent des tâches routinières. Les POS sont conçues de manière à réduire le niveau de risque associé à chaque point de contrôle critique et aux bonnes pratiques de production.

Des modèles de POS ont été développés et font partie du Manuel de l'éleveur PorcSALUBRITÉ | PorcBIEN-ÊTRE. Ces modèles aideront les éleveurs à concevoir leurs propres POS pour satisfaire aux exigences. Les modèles indiquent clairement les éléments obligatoires qui doivent être présents dans la POS. Les éleveurs sont libres d'ajouter d'autres mesures ou bonnes pratiques de production (BPP) qui se prêtent à leurs exploitations respectives.

3.4 LES REGISTRES

Le registre est un formulaire qu'un éleveur doit remplir et garder à jour pour démontrer que les bonnes pratiques de production, les points de contrôle critiques et les POS sont mis en œuvre adéquatement à la ferme. Un registre sert aussi à documenter qu'une tâche a été complétée. Il s'agit d'une preuve que l'éleveur fait ce qu'il dit faire.

3.5 CERTIFICATS PLEIN AIR ET MULTIPLES ESPÈCES

Les éleveurs qui donnent accès à l'extérieur aux porcs ou qui élèvent des porcs avec d'autres espèces dans le même bâtiment doivent respecter les exigences des programmes PorcSALUBRITÉ | PorcBIEN-ÊTRE et doivent également compléter les certifications 10.2 Certification plein air et/ou 10.3 Certification multiples espèces.

4 POINTS DE CONTRÔLE CRITIQUES (PCC) POUR LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Un point de contrôle critique (PCC) est un point, une étape ou une procédure spécifique de la chaîne de production où un geste peut être posé pour gérer un risque.

Pour bien gérer un point de contrôle critique (PCC), des procédures opérationnelles standardisées (POS) doivent être développées et des registres doivent être remplis. Le tout doit être conservé dans un dossier et une vérification annuelle doit être réalisée.

Le programme PorcSALUBRITÉ comporte 4 points de contrôle critiques (PCC) :

PCC#	Points de contrôle critiques	Partie du module du programme PorcSALUBRITÉ
1	Eau médicamenteuse	4.2 – Eau médicamenteuse
2	Aliments médicamenteux	4.4 – Moulange à la ferme 4.5 – Distribution des aliments
3	Aiguilles brisées	5.3 – Gestion du risque associé aux aiguilles brisées
4	Période de retrait	5.4 – Période de retrait

5 POINTS CRITIQUES (PC) ASSOCIÉS AU BIEN-ÊTRE ANIMAL

L'élaboration du programme PorcBIEN-ÊTRE a fait ressortir des points critiques (PC) associés au bien-être animal qui peuvent être mesurés à la ferme. Les points critiques (PC) associés au bien-être animal se divisent en trois catégories : la vulnérabilité des porcs, l'interaction des porcs avec leur environnement et l'interaction des porcs avec les personnes. Pour chaque point critique (PC) associé au bien-être animal identifié, la limite critique se situe lorsque le bien-être d'un animal est à risque au cours de son cycle de vie et elle doit être mesurable.

Le programme PorcBIEN-ÊTRE comporte 4 points critiques (PC) :

#PC	Point critique	Partie du module du programme PorcBIEN-ÊTRE
1	Alimentation et eau	7.2 – Stratégies de gestion de l'alimentation et de l'eau
2	Soin des porcs malades et blessés	7.6 – Soin des porcs malades et blessés
3	Manipulation des porcs	7.9 – Pratiques de manipulation
4	Euthanasie	7.10 – Euthanasie

6 MESURES DE SURVEILLANCE, MESURES EN CAS DE DÉVIATION ET MESURES DE VÉRIFICATION

6.1 MESURES DE SURVEILLANCE

Le protocole des mesures de surveillance détermine le **quoi, qui, quand, comment** et les documents qui sont exigés:

Quoi : Les mesures de surveillance s'appliquent à toutes les exigences énoncées dans le Manuel de l'éleveur car elles relèvent des bonnes pratiques de production (BPP) qui ont un impact important sur la salubrité des aliments ainsi que sur les points de contrôle critiques (PCC) qui eux ont un impact très important sur la salubrité des aliments.

Les mesures de surveillance permettent de s'assurer que :

- Les membres du personnel responsables exécutent adéquatement les différentes tâches pour répondre aux exigences et assurent que le produit est acceptable du point de vue de la salubrité des aliments.
- Les registres sont remplis et les documents (p. ex., bons de livraison d'aliments signés, lettres de garantie, résultats de laboratoire) confirment que la surveillance a eu lieu et que le produit est acceptable.

Qui : Les mesures de surveillance (protocole) doivent être réalisées par le personnel chargé des bonnes pratiques de production ou des exigences relatives aux points de contrôle critiques (PCC).

Quand : La fréquence correspond à celle de l'activité elle-même (selon la fréquence établie pour chaque exigence ou comme identifié sur le Registre de surveillance (R-4) (quotidien, périodique, annuel).

Comment et documents requis :

- Chaque point de contrôle critique (PCC) de la POS décrit les mesures de surveillance exigées du PCC.
- Les mesures de surveillance liées aux exigences relatives aux bonnes pratiques de production (BPP) sont soit décrites dans la POS de certaines BPP ou décrites dans le Registre de surveillance (R-4).

6.2 MESURES EN CAS DE DÉVIATION

Le protocole des mesures en cas de déviation détermine le **quoi, qui, quand, comment** et les documents qui sont exigés:

Quoi : Les mesures en cas de déviation s'appliquent à toutes les exigences énoncées dans le Manuel de l'éleveur car elles relèvent des bonnes pratiques de production (BPP) qui ont un impact important sur la salubrité des aliments ainsi que sur les points de contrôle critiques (PCC), qui eux ont un impact très important sur la salubrité des aliments.

Les mesures en cas de déviation permettent de s'assurer que :

- a. Les membres du personnel effectuent les corrections nécessaires afin de répondre aux exigences et assurent que le produit est acceptable du point de vue de la salubrité des aliments et préviennent que la déviation ne se reproduise. Par exemple : formation supplémentaire du personnel.
- b. Les registres sont remplis et les documents (p. ex., bons de livraison d'aliments signés, lettres de garantie, résultats de laboratoire) confirment que la déviation a été corrigée et que le produit est acceptable.

Qui: Les mesures en cas de déviation doivent être effectuées par les membres du personnel désignés à rencontrer les exigences des bonnes pratiques de production (BPP) ou des points de contrôle critiques (PCC) lorsqu'une déviation a lieu. Ces personnes sont également responsables de faire le suivi de cette déviation.

Quand: Dès que la déviation est décelée.

Comment et documents exigés :

- a. Chaque point de contrôle critique (PCC) de la POS décrit les mesures en cas de déviation exigées du PCC.
- b. Les mesures en cas de déviation liées aux exigences relatives aux bonnes pratiques de production (BPP) sont décrites dans chacune des sections du Manuel de l'éleveur, soit :
 - › Chaque POS comprend une mesure de déviation.
 - › Chaque section du Manuel de l'éleveur non couverte par une POS
 - Réfère à cette section (section 6.2) pour obtenir plus de détails sur les différentes mesures en cas de déviation, les exigences et les procédures.
 - Décrit l'action à prendre si une exigence n'est pas rencontrée.
 - Indique les registres à compléter (R-2 Registre d'incidents)
 - › Dans tous les cas, le Registre d'incidents (R-2) doit être complété.

6.3 MESURES DE VÉRIFICATION

Le protocole des mesures de vérification détermine le quoi, qui, quand, comment et les documents qui sont exigés :

Quoi : Les mesures de vérification, qui faisaient partie du programme AQC, demeurent une exigence importante des programmes PorcSALUBRITÉ | PorcBIEN-ÊTRE mais ne s'appliquent qu'aux points de contrôle critiques (PCC). La vérification est effectuée périodiquement pour s'assurer que les POS soient mises en œuvre adéquatement.

Les mesures de vérification permettent de s'assurer que :

- a. les pratiques en place sont conformes à la POS écrite
- b. le personnel exécute correctement les tâches
- c. les enregistrements sont correctement complétés.

Qui : Les mesures de vérification peuvent être effectuées par une personne autre que celle qui est responsable de la POS et qui est adéquatement formée. Cela inclut d'autres membres du personnel, d'autres membres de la famille ou des consultants familiers avec la POS écrite.

Quand : Une révision des POS écrites doit être complétée chaque année,

Comment et documents exigés :

- a. La personne qui effectue la vérification doit :
 - i. Observer les personnes responsables d'exécuter les différentes tâches associées à la POS.
 - ii. Examiner les registres pour s'assurer qu'ils sont complétés et conservés adéquatement.

- b. Les registres suivants doivent être révisés :
 - i. R-B - Registre de formation
 - ii. R-P - Régime pharmacothérapeutique
 - iii. R-R - Registre des rations utilisées à la ferme
 - iv. R-S - Registre de séquençage, de mélange et/ou de distribution des aliments
 - v. R-T - Registre des traitements
- c. Le Registre de vérification (R-1), ou un autre registre de vérification comprenant des éléments du registre R-1, doit être tenu à jour et inclure la date, le détail de ce qui a été vérifié (POS, registres, observations du personnel), la description de tout problème ou déviation constaté et porter la signature du vérificateur.

7 PROCESSUS D'ACCRÉDITATION ET DE VALIDATION

Le terme « accréditation » est utilisé pour nommer le processus qui valide les activités d'un site et qui reconnaît que celui-ci se conforme aux programmes PorcSALUBRITÉ | PorcBIEN-ÊTRE. Le terme validation, pour sa part, s'applique toujours à l'examen des POS, des registres et des installations par un valideur du programme. Lorsqu'un site reçoit son accréditation au programme après avoir complété la validation avec succès, le site est considéré comme étant un « Site accrédité PorcSALUBRITÉ | PorcBIEN-ÊTRE ».

7.1 CYCLE DE VALIDATION

Le cycle de validation des programmes PorcSALUBRITÉ | PorcBIEN-ÊTRE s'étend sur trois ans. Pour conserver son accréditation, un site doit compléter une validation complète au moins tous les trois ans, tel que présenté dans le tableau ci-dessous. Un site peut choisir une validation complète tous les ans.

Cycle	Type de validation
Année 1	Validation initiale
Année 2	Validation partielle
Année 3	Validation partielle
Année 4	Validation complète

Type de validation	Description
Mise en œuvre	Le jour où le site met en œuvre les programmes PorcSALUBRITÉ PorcBIEN-ÊTRE.
Validation initiale	<p>La validation initiale comporte une évaluation à la ferme de toutes les exigences des programmes PorcSALUBRITÉ et PorcBIEN-ÊTRE pour vérifier si les programmes sont mis en œuvre adéquatement.</p> <p>L'accréditation d'un site peut survenir dans les 90 jours suivant la mise en œuvre des programmes PorcSALUBRITÉ PorcBIEN-ÊTRE à condition que toutes les POS obligatoires soient complétées et qu'il existe au moins 90 jours de données consignées aux registres.</p> <p>Le valideur devra aussi compléter la partie 7.1 (Mesures basées sur les animaux) conformément au Plan d'échantillonnage pour les Mesures basées sur les animaux (MBA).</p>

Type de validation	Description
Validation complète	<p>La validation complète repose sur une évaluation à la ferme de toutes les exigences des programmes PorcSALUBRITÉ PorcBIEN-ÊTRE pour vérifier si les programmes sont mis en œuvre adéquatement.</p> <p>Le gestionnaire du site doit démontrer que les POS obligatoires ont été complétées et qu'il existe des registres pour au moins les 12 mois précédents ou depuis la dernière validation.</p> <p>Le valideur devra aussi compléter la partie 7.1 (Mesures basées sur les animaux) conformément au Plan d'échantillonnage pour les Mesures basées sur les animaux (MBA).</p> <p>Lors d'une validation complète,</p> <ul style="list-style-type: none"> i. le valideur effectue la visite de chaque site et de chaque bâtiment, et ii. il examine un échantillon des registres de chaque bâtiment.
Validation partielle	<p>Les validations partielles comprennent une évaluation de toutes les portions écrites des programmes PorcSALUBRITÉ PorcBIEN-ÊTRE, dont un examen de tous les registres et les POS écrites obligatoires. Une validation partielle n'exige pas une évaluation à la ferme.</p> <p>Le gestionnaire du site doit démontrer que les registres obligatoires ont été complétés sur une période consécutive d'au moins les 12 mois précédents ou depuis la dernière validation.</p>

7.2 DEGRÉS DE NON-CONFORMITÉ

Une demande d'action corrective doit être émise lorsqu'une exigence n'est pas remplie – il s'agit d'une situation de non-conformité. Le tableau ci-dessous décrit les trois degrés de non-conformité et précise le temps accordé pour résoudre l'écart soulevé par la demande d'action corrective.

Définition des degrés de non-conformité	Temps accordé pour résoudre l'écart	
	Points de contrôle critiques	Bonnes pratiques de production
Non-conformité mineure	Dans les 60 jours	Dans les 12 mois
<p>Un écart à une exigence de salubrité des aliments ou au bien-être animal qui, s'il n'est pas résolu, pourrait mener à un risque à la salubrité des aliments ou au bien-être animal.</p> <p><i>*Il faut compléter un plan d'action détaillé pour corriger une demande d'action corrective associée à une non-conformité mineure dans les 30 jours. Le plan d'action doit indiquer les dates où les actions correctives seront complétées et il doit être approuvé par le valideur.</i></p>		
Non-conformité majeure	Dans les 30 jours	Dans les 60 jours
<p>Un écart à une exigence de salubrité des aliments ou du bien-être animal qui, s'il n'est pas résolu, mènerait fort probablement à un risque à la salubrité des aliments ou au bien-être animal et qui pourrait compromettre la salubrité des aliments et le bien-être animal.</p>		
Non-conformité critique	Dans les 24 heures	–
<p>Une omission ou un manquement à une exigence de salubrité des aliments avec une preuve que le produit est compromis. Le produit contaminé est déjà à l'abattoir ou chez le consommateur.</p> <p>Un manquement au bien-être animal avec des preuves que le bien-être des porcs a été compromis.</p>		

L'accréditation aux programmes PorcSALUBRITÉ | PorcBIEN-ÊTRE sera révoquée lorsqu'une non-conformité critique n'est pas résolue dans les 24 heures.

7.3 DEMANDE D’ACTION CORRECTIVE (DAC)

Lorsque le valideur note une non-conformité, il émettra une demande d’action corrective (DAC) (Registre R-3).

L’éleveur a la responsabilité de compléter la DAC conformément à la requête du valideur et dans les délais prescrits. Dans certains cas, l’éleveur peut présenter la preuve de rectification d’une non-conformité mineure ou majeure par voie électronique. Le valideur pourrait être d’avis qu’une autre visite à la ferme est nécessaire.

Une non-conformité mineure qui n’est pas corrigée dans le délai prescrit devient une non-conformité majeure. Si celle-ci n’est pas corrigée dans les délais prescrits, elle devient une non-conformité critique et la DAC doit alors être complétée dans les 24 heures pour que le site puisse conserver son accréditation aux programmes PorcSALUBRITÉ | PorcBIEN-ÊTRE.

7.4 AUDITS DES PROGRAMMES

Chaque année, un nombre de fermes accréditées sera choisi de manière aléatoire dans chaque province pour faire partie du processus d’audit. Ces audits ont pour but de s’assurer que les validations ont lieu, tel qu’exigé par les programmes PorcSALUBRITÉ | PorcBIEN-ÊTRE et qu’elles soient uniformes à travers le pays. Ce programme d’audit permettra au Conseil canadien du porc d’évaluer le programme d’accréditation et de l’améliorer.

Les fermes sélectionnées seront contactées pour les aviser de leur sélection, pour organiser la visite d’audit et pour s’assurer que l’auditeur est au fait des consignes de biosécurité. C’est le coordonnateur provincial ou une personne nommée par l’organisation provinciale qui mènera l’audit. Un éleveur ne peut refuser de participer à un audit.

Le refus de prendre part à un audit entraîne la perte de l’accréditation PorcSALUBRITÉ | PorcBIEN-ÊTRE du site. L’éleveur n’a pas de frais à déboursier pour l’audit, mais le gestionnaire du site et des membres du personnel devront y consacrer du temps, semblable à ce qui se produit lors d’une validation.

8 GLOSSAIRE TERMINOLOGIQUE

8.1 TERMINOLOGIE SPÉCIFIQUE AU PROGRAMME

Terminologie	Description
Bâtiment	Il s’agit d’un bâtiment qui loge des porcs, exempt de passerelles ou de corridors internes menant à d’autres bâtiments. Il peut y avoir plus d’un bâtiment sur un site NIS; un bâtiment peut aussi abriter des porcs à différentes étapes de production.
Éleveur EPC	Le propriétaire du troupeau et/ou le gestionnaire du site.
Formateur certifié	Le formateur certifié est inscrit auprès des programmes PorcSALUBRITÉ PorcBIEN-ÊTRE, et est aussi reconnu par le Conseil canadien du porc (CCP) pour donner la formation des programmes PorcSALUBRITÉ PorcBIEN-ÊTRE aux gestionnaires de site ainsi qu’aux membres du personnel, en groupe ou individuellement.
Gestionnaire du site	La personne qui gère les activités quotidiennes des programmes PS-PBE à la ferme. Cette personne est aussi responsable de la bonne tenue des registres. Le gestionnaire du site doit avoir suivi la formation donnée par l’administrateur provincial du programme.
Numéro d’identification du site (NIS)	Un numéro unique d’identification assigné à une parcelle de terrain où se trouvent des animaux d’élevage ou de la volaille. L’identification des installations permet ainsi d’associer les animaux à des emplacements géographiques précis.
Personnel	Comprend toutes les personnes, le personnel embauché et les membres de la famille, qui travaillent à temps plein ou à temps partiel.

PorcBIEN-ÊTRE	Il s'agit de la composante portant sur le bien-être animal sous la plateforme de l'EPC. PorcBIEN-ÊTRE intègre le Code de pratiques pour le soin et la manipulation des porcs, version 2014.
PorcSALUBRITÉ	Il s'agit du programme de la salubrité des aliments sous la plateforme de l'EPC. PorcSALUBRITÉ repose sur le modèle HACCP, reconnu sur la scène internationale.
Site	Il s'agit d'un site d'élevage qui possède son propre numéro NIS. Un site NIS peut avoir plus d'un bâtiment.

8.2 TERMINOLOGIE GÉNÉRALE

Terminologie	Description
Accès complet au plein air	Des installations qui permettent aux porcs d'avoir un contact direct avec les animaux sauvages (c.-à-d. que le parc n'est pas robuste) et/ou les porcs ont un accès à la terre ferme.
Accès partiel au plein air	Des installations qui ne sont pas complètement fermées mais qui ont un plancher plein et solide qui empêche les porcs d'avoir accès à la terre ferme et qui offrent des parcs robustes empêchant le contact entre les porcs et les animaux sauvages. Si les installations utilisent des filets pour empêcher l'entrée des oiseaux, ces dernières sont considérées comme conventionnelles, au même titre que les bâtiments à ventilation naturelle. Elles ne sont donc pas considérées comme ayant un accès partiel au plein air.
Action corrective (AC)	Action pour éliminer la cause d'une non-conformité détectée ou d'autres situations indésirables. Une action corrective inclut l'analyse des causes et est effectuée de manière à éviter leur réapparition.
Aliment pour animaux	Une ou plusieurs substances comestibles telles que le foin, les céréales, ou d'autres aliments transformés, semi-transformés ou crus, destinés à l'alimentation directe des animaux et qui apportent de l'énergie et/ou des nutriments aux animaux d'élevage.
Aliment médicamenteux	Tout aliment contenant des médicaments ou des vaccins.
Analyse des dangers et maîtrise des points critiques (HACCP)	Un système qui identifie, évalue et contrôle les dangers importants pour la sécurité alimentaire (Codex alimentarius -CAC / RCP 1-1969).
Animal fragilisé	Se dit d'un animal qui n'est pas apte au transport, à moins de bénéficier de dispositions spéciales qui n'accroîtront pas sa souffrance. Les animaux fragilisés peuvent être transportés localement moyennant une disposition pour obtenir des soins, ou encore être euthanasiés ou abattus de manière humaine.
Audit	Un processus systématique et objectif de collecte de preuves par lequel un auditeur reconnu examine les activités d'un fournisseur pour déterminer si les activités de sécurité alimentaire, d'assainissement et de gestion du programme et les résultats connexes sont conformes à la documentation du système et aux exigences du programme. Les preuves sont évaluées pour déterminer si les activités sont mises en oeuvre efficacement et sont adaptées pour atteindre les objectifs.
Auditeur	Une personne autorisée pour vérifier le système d'un fournisseur. Dans le cas des programmes PorcSALUBRITÉ et PorcBIEN-ÊTRE il s'agit d'une personne autorisée par les organisations provinciales et canadiennes à vérifier la conformité et l'efficacité de ces programmes.

Terminologie	Description
Biosécurité	Mesures mises en place qui réduisent le risque d'introduction et de propagation d'agents pathogènes. Ces mesures exigent l'adoption d'attitudes et de comportements visant une gestion efficace de la salubrité des aliments, de la vie et de la santé des animaux, de la vie et de la santé des plantes et des risques environnementaux associés auxquels les animaux producteurs d'aliments peuvent être exposés. (Voir le module de biosécurité et la norme nationale de biosécurité pour la définition des termes spécifiques aux éléments de biosécurité).
Bonnes pratiques de production (BPP)	Les bonnes pratiques de production sont considérées comme une condition préalable à toute production dans l'industrie de la production et de la transformation des aliments. Dans le domaine de l'élevage des porcs, les BPP édictent les conditions de production qui sont à la base de la salubrité des aliments et du bien-être des animaux.
Commission du Codex Alimentarius	La Commission du Codex Alimentarius est l'organe international chargé de mettre en oeuvre le Programme mixte FAO/OMS sur les normes alimentaires. Créé conjointement par la FAO et l'OMS en 1962, le Programme vise à protéger la santé des consommateurs et à faciliter le commerce international des denrées alimentaires.
Contamination	Introduction ou présence d'un contaminant dans une denrée alimentaire, un aliment ou un environnement alimentaire.
Cycle de validation	Période, généralement annuelle, entre deux validations.
Danger	Un danger peut être un agent biologique, chimique ou physique dans un aliment, ou une condition de celui-ci, susceptible de causer un préjudice sur la santé.
Demande d'action corrective (DAC)	Demande faite suite à l'identification de toute non-conformité lors de l'audit. Le site doit effectuer une action corrective pour résoudre le problème immédiat (correction) et entreprendre une analyse de la cause sous-jacente de la non-conformité (cause principale) et développer un plan d'action préventif afin de résoudre la cause principale et éviter toute récurrence.
Désinfection	Application d'un processus physique ou chimique sur une surface dans le but de détruire ou de supprimer l'activité des agents pathogènes.
Détresse	Quand un animal ne peut plus faire face au stress (environnemental, biologique ou mental). L'épuisement ou la difficulté à respirer seraient des signes évidents de détresse.
Écart	Non-respect des limites critiques établies pour un point critique à maîtriser ou, encore, d'une exigence prévue dans un programme préalable ou une mesure de contrôle du processus.
Exigences réglementaires	Lois, règlements et directives applicables. Une obligation qui est spécifiée par une autorité qui obtient son mandat d'un organisme législatif.
Ingrédient d'aliments pour animaux	Élément ou constituant de toute combinaison ou de tout mélange composant un aliment pour animaux, qu'il ait ou non une valeur nutritive dans le régime alimentaire de l'animal (ex. : un additif alimentaire).
Limite critique	Pour un PCC (point de contrôle critique) identifié, la limite critique est un critère qui permet de distinguer ce qui est adéquat de ce qui ne l'est pas.
Médicament vétérinaire	Substance appliquée ou administrée à un animal d'élevage, par exemple les animaux producteurs de lait ou de viande, la volaille, les poissons ou les abeilles, utilisée dans un but thérapeutique, prophylactique ou diagnostique ou pour modifier les fonctions ou comportements physiologiques.

Terminologie	Description
Mesure de contrôle	Toute action ou activité pouvant être utilisée pour prévenir ou éliminer un danger à la salubrité des aliments ou le réduire à un niveau adéquat.
Mesure en cas de déviation	Ensemble d'instructions écrites mises en oeuvre quand il se produit un écart.
Mesure préventive	Mesure corrective résultant d'une enquête visant à déterminer la cause fondamentale d'un écart. Une mesure préventive comprend les étapes subséquentes à suivre pour éviter qu'un écart ne survienne de nouveau.
Niveau adéquat d'un danger pour la salubrité des aliments	Niveau auquel le produit fini ne causera aucun préjudice au consommateur lorsqu'il est préparé et/ou consommé selon l'usage auquel il est destiné.
Norme	Critères ou spécifications qui peuvent être mesurés ou évalués et qui définissent les limites d'acceptabilité associées aux programmes préalables et aux mesures de contrôle du processus.
Période de retrait	La période de retrait représente le temps qui doit s'écouler entre un traitement avec des médicaments et l'abattage d'un animal. Les périodes de retrait sont spécifiques à chaque médicament et elles sont nécessaires pour s'assurer que les porcs sont mis en marché de manière sécuritaire sans résidus de médicament et qu'elles répondent aux exigences relatives au transport, ainsi qu'à d'autres exigences préalables à l'abattage.
Plan HACCP	Document écrit conçu pour la maîtrise des dangers en salubrité alimentaire associés à des procédés et/ou à des produits en particulier à l'intérieur d'un établissement.
Plan d'action	Ensemble de mesures mises en oeuvre dans les délais spécifiés afin de corriger une non-conformité détectée lorsque les résultats des contrôles indiquent que les limites de contrôle ne sont pas respectées et de prévenir que la non-conformité ne se reproduise.
Point de contrôle critique (PCC)	Point ou étape où une mesure de contrôle peut être exercée et les risques à la salubrité des aliments peuvent être évités, éliminés ou réduits à un niveau adéquat.
Porc non ambulateur	Un porc qui ne peut se déplacer, ou encore qui ne peut supporter son poids sur le membre affecté lorsqu'il se tient debout ou qu'il tente de marcher. Il est réticent à marcher ou s'arrête fréquemment. Il est incapable de se lever ou de se tenir debout sans assistance.
Procédure	Ensemble de règles écrites propres à une activité ou à un processus.
Produits de santé animale (PSA)	Une POS est un ensemble détaillé d'instructions qui aident le personnel à minimiser des risques particuliers lorsqu'ils effectuent des tâches routinières. Les POS sont conçues de manière à réduire le niveau de risque associé à chaque point de contrôle critique et aux bonnes pratiques de production.
Procédure opérationnelle standardisée (POS)	Ensemble détaillé d'instructions qui décrivent la façon d'accomplir les tâches, d'exécuter les responsabilités.
Protocole	À ne pas confondre avec la procédure, le protocole est une instruction détaillée ou technique spécifique à une tâche, qui se situe au niveau du « comment » dans une procédure (selon ISO : le protocole se situe au niveau du savoir-faire et aux instructions de travail).
Rappel associé à la salubrité des aliments	Mesure prise par un fabricant pour retirer du marché des produits alimentaires insalubres afin de protéger le public.

Terminologie	Description
Recueil des notices sur les substances médicamenteuses	Dans le Recueil des notices sur les substances médicamenteuses, (RNSM), on trouve la liste des substances médicamenteuses dont l'addition aux aliments du bétail est autorisée par la réglementation canadienne. Elles comprennent les substances médicamenteuses qui ne peuvent être utilisées que sur l'ordonnance d'un vétérinaire ainsi que les substances qui peuvent être utilisées dans la fabrication d'aliments du bétail sans l'autorisation d'un vétérinaire (substances en vente libre). Ce document précise l'espèce animale, la posologie, le mode d'emploi et l'usage légal de chaque substance médicamenteuse, de même que les marques de chaque substance médicamenteuse dont l'utilisation est approuvée au Canada. De plus, il décrit les exigences en matière d'étiquetage afin d'assurer la conformité avec les normes d'étiquetage prescrites (p. ex., la concentration de médicaments, la déclaration approuvée, les directives d'utilisation, les avertissements et les précautions). Tous les aliments du bétail médicamenteusement fabriqués ou vendus au Canada doivent être préparés de manière à respecter les spécifications émises dans le Recueil des notices sur les substances médicamenteuses afin d'être conformes à l'article 14 du Règlement sur les aliments du bétail.
Risque	Estimation de la probabilité d'occurrence d'un danger et de la gravité des effets néfastes possibles sur la santé.
Salubrité des aliments	Concept selon lequel l'aliment ne causera aucun préjudice au consommateur lorsqu'il est préparé et/ou consommé selon l'usage auquel il est destiné.
Statut sanitaire	Connaissance de la présence ou de l'absence d'agents pathogènes spécifiques au sein d'un troupeau; habituellement, un statut sanitaire « élevé » signifie l'absence d'agents pathogènes spécifiques, alors qu'un statut sanitaire « faible » correspond à la présence d'agents pathogènes spécifiques et les risques associés de maladie.
Surveillance	Procédures mises en œuvre par le personnel de l'établissement selon une séquence planifiée d'observations, d'analyse ou de mesures pour évaluer si un PCC, une mesure de contrôle du processus et/ou un programme préalable sont maîtrisés. Ce qui inclut la tenue de dossiers des résultats des observations faites.
Système HACCP	Système qui englobe les programmes préalables, un ou plusieurs plans HACCP, de la documentation de validation des mesures de contrôle ayant un impact direct sur la salubrité des aliments, ainsi que les procédures de mise à jour et de réévaluation.
Tâche	Activités opérationnelles exécutées par des employés désignés afin de prévenir un danger pour la salubrité des aliments. Par exemple, le programme d'entretien de l'équipement décrit les tâches que doit exécuter le personnel d'entretien à une fréquence prédéterminée.
Validation	Obtention de preuves qu'une mesure de contrôle, si elle est mise en œuvre de façon appropriée, sera capable de maîtriser le danger en fonction d'un résultat précis.
Valideur	Vétérinaire détenteur d'un droit de pratique ou agronome qualifié qui a la responsabilité d'effectuer une validation des sites afin de déterminer si un site satisfait à toutes les exigences des programmes PorcSALUBRITÉ et PorcBIEN-ÊTRE.
Vecteur biologique	Un vecteur est un être vivant capable d'assurer la transmission biologique active et passive, d'un agent pathogène (virus, bactérie, parasite), d'un vertébré à un autre vertébré, tout en étant lui-même infecté.
Vecteur passif	Toute substance non pathogène ou objet inanimé (ex. : pelles, terre), autre que les aliments susceptibles d'héberger ou de transmettre de façon mécanique un agent pathogène.

Terminologie	Description
Vérification	Utilisation de méthodes, de procédures, et d'autres types d'évaluation, en plus de la surveillance, pour s'assurer qu'il se conforme à son système HACCP et que celui-ci est efficace.
Vermine	Tout mammifère, oiseau ou insecte qui abrite des maladies qui peuvent être transmises au bétail et conduire à un risque accru de maladie dans le troupeau.
Zoonose	Toute maladie ou infection qui peut être transmissible de l'animal à l'homme soit directement, indirectement ou par un vecteur.

8.3 ABRÉVIATIONS

Abréviations	
ACIA	Agence canadienne d'inspection des aliments
FR	Fortement recommandé
MBA	Mesures basées sur les animaux
NIS	Numéro d'identification du site
OB	Obligatoire
PC	Point critique
PCC	Point de contrôle critique
POS	Procédure opérationnelle standardisée
RNSM	Recueil des notices sur les substances médicamenteuses
Site NIS	Numéro d'identification du site de production
UMDDE	Utilisation des médicaments en dérogation des directives de l'étiquette

9 POLITIQUES DES PROGRAMMES

Les onglets suivants comprennent la Politique sur l'utilisation des médicaments et des vaccins (onglet 1) ainsi que la Politique sur le bien-être des animaux (onglet 2). La Politique sur l'utilisation des médicaments et des vaccins reflète l'engagement de l'industrie porcine envers l'utilisation responsable et appropriée des produits vétérinaires chez les animaux destinés à la consommation humaine. La Politique de bien-être animal reflète l'engagement moral et éthique des éleveurs de porcs à fournir un traitement humain aux animaux sous leur responsabilité. Les politiques sont évaluées à travers les exigences des programmes PorcSALUBRITÉ et PorcBIEN-ÊTRE.

