




DANS CE MODULE

- 1.1 Formation générale, technique et éléments critiques

Partie 1.1

Formation générale, technique et éléments critiques

RENOIS DANS CETTE PARTIE :

Numéro/ repère	Nom	Importance
	REGISTRES	
R-1	Registre de vérification	
R-2	Registre d'incidents	
R-4	Registre de surveillance	
R-A	Liste du personnel et des responsabilités	Obligatoire
R-B	Registre de formation	
R-C	Code de conduite	
R-D	Questionnaire d'apprentissage	Fortement recommandé
R-A1	Registre des tâches et de la formation du personnel	

PARTIE 1.1





FORMATION GÉNÉRALE, TECHNIQUE ET ÉLÉMENTS CRITIQUES

PRÉAMBULE

Le personnel désigné doit connaître et comprendre les principes de salubrité alimentaire sur lesquels reposent les points de contrôle critiques (PCC) suivants :

	Numéro du point de contrôle critique	Genre de risque	Description	Module
★	1	Chimique	<ul style="list-style-type: none">› Des résidus découlant d'un traitement incorrect (mauvais animal, mauvais médicament, le dosage ou la voie d'administration sont inadéquats).› Une période de retrait inadéquate peut entraîner la présence de résidus dans la viande de porc.› L'utilisation de médicament en dérogation des directives de l'étiquette sans consultation avec le vétérinaire détenteur d'un droit de pratique pourrait conduire à la présence de résidus dans la viande de porc.	Partie 4.2 Eau médicamenteuse
★	2	Chimique	<ul style="list-style-type: none">› Un séquençage, un mélange ou une vidange inadéquate lors de la fabrication d'aliments.› Un dosage ou un médicament incorrect dans un aliment médicamenteux.	Partie 4.4 Moulange à la ferme Partie 4.5 Distribution
★	3	Physique	<ul style="list-style-type: none">› Un ou des fragments d'aiguille brisée restent logés dans le muscle d'un porc.› Une ou des aiguilles égarées qui pourraient être ingérées par un porc ou le blesser.	Partie 5.3 Gestion du risque associé aux aiguilles brisées
★	4	Chimique	<ul style="list-style-type: none">› Des résidus découlant d'un traitement incorrect (mauvais animal, mauvais médicament, le dosage ou la voie d'administration sont inadéquats).› Une période de retrait inadéquate peut entraîner la présence de résidus dans la viande de porc.› L'utilisation de médicament en dérogation des directives de l'étiquette sans consultation avec le vétérinaire pourrait conduire à la présence de résidus dans la viande de porc.	Partie 5.4 Période de retrait

Le personnel désigné doit connaître et comprendre les principes de bien-être animal sur lesquels reposent les points critiques (PC) suivants :

	Numéro du point critique	Description	Module
	1	<ul style="list-style-type: none"> › Tous les porcs doivent avoir accès à de la nourriture et à de l'eau potable en quantité suffisante pour répondre à leurs besoins nutritionnels. › Des stratégies adéquates de gestion de l'alimentation sont essentielles pour répondre aux divers besoins nutritionnels des porcs à toutes les étapes de production. 	Partie 7.2 Stratégies de gestion de l'alimentation et de l'eau
	2	<ul style="list-style-type: none"> › Les animaux doivent être examinés régulièrement pour vérifier la présence de blessures et de maladies, afin de fournir rapidement des traitements efficaces et sans cruauté, évitant ainsi la souffrance et aussi dans le but de prévenir la propagation de maladies infectieuses à d'autres animaux. 	Partie 7.6 Soin aux porcs malades et blessés
	3	<ul style="list-style-type: none"> › L'utilisation de techniques de manipulation et de contention générant un faible niveau de stress pour les porcs réduira leur stress et procurera un environnement plus sécuritaire pour les personnes qui s'en occupent. 	Partie 7.9 Manipulation des porcs
	4	<ul style="list-style-type: none"> › Tous les porcs sont euthanasiés en temps opportun et sans cruauté selon la méthode la plus appropriée dans chaque cas, et le personnel responsable de l'euthanasie est formé et compétent. 	Partie 7.10 Euthanasie

EXIGENCES

Formation générale et technique

1. Le gestionnaire du site doit avoir complété la formation PorcSALUBRITÉ | PorcBIEN-ÊTRE en ligne ou auprès d'un formateur certifié.
2. Le gestionnaire du site doit conserver la Liste du personnel et des responsabilités (R-A) ou le Registre des tâches et de la formation du personnel (R-A1) en dossier. Cette liste doit comprendre les renseignements suivants pour chaque personne :
 - a. Le nom complet.
 - b. La première date d'embauche.
 - c. Le secteur de production de l'employé.
 - d. Les POS et les registres qui sont sous la responsabilité de l'employé.
3. Le gestionnaire du site doit s'assurer que tous les membres du personnel sont formés et qu'il y a un dossier de formation pour chacun des individus avant que ceux-ci ne soient autorisés à effectuer des tâches sans supervision. Le dossier de formation doit comprendre :
 - a. Le Registre R-B : Registre de formation.
 - b. Le Registre R-C : Code de conduite.
4. Le gestionnaire du site doit suivre une formation continue au moins une fois tous les trois ans pour se tenir au fait des modifications apportées aux programmes PorcSALUBRITÉ | PorcBIEN-ÊTRE en ce qui a trait aux responsabilités générales, critiques et techniques.

Éléments critiques

5. Tous les membres du personnel doivent connaître les risques pour la salubrité alimentaire qui sont associés à leur secteur de production. Consultez les parties suivantes :
 - a. Partie 4.2 Eau médicamenteuse.
 - b. Partie 4.4 Moulange à la ferme.
 - c. Partie 4.5 Distribution des aliments.
 - d. Partie 5.3 Gestion du risque associé aux aiguilles brisées.
 - e. Partie 5.4 Période de retrait.
6. Tous les membres du personnel doivent connaître les principes de bien-être animal associés à leur secteur de production. Consultez les parties suivantes :
 - a. Partie 7.2 Stratégies de gestion de l'alimentation et de l'eau.
 - b. Partie 7.6 Soins aux porcs malades et blessés.
 - c. Partie 7.9 Manipulation des porcs.
 - d. Partie 7.10 Euthanasie.
7. Le Registre de vérification (R-1) doit être complété pour chaque point de contrôle critique (PCC) une fois par an.
8. Le Registre de surveillance (R-4) doit être complété pour chaque bonne pratique de production (BPP) une fois par an.

Pour vous faciliter la tâche, des modèles des registres énumérés ci-dessus ont été développés pour que vous puissiez les utiliser.

JUSTIFICATION

- a. Il est primordial que les membres du personnel responsables de l'exécution d'une POS impliquant un point de contrôle critique (PCC) touchant la salubrité alimentaire et des points critiques (PC) touchant le bien-être animal soient convenablement formés afin de réduire et de prévenir les risques à la salubrité alimentaire liés à la contamination, qu'elle provienne de médicaments, de produits chimiques ou d'aiguilles brisées et pour assurer le bien-être animal.
- b. Il incombe au gestionnaire du site de s'assurer que les nouveaux employés savent accomplir les tâches qui leur sont assignées. Ces employés doivent aussi bien comprendre leurs responsabilités avant de pouvoir travailler sans supervision.
- c. Il est essentiel qu'un membre du personnel chargé d'une procédure qui comporte des éléments techniques ayant un impact sur la salubrité alimentaire et le bien-être des animaux soit bien formé pour faire en sorte que la procédure soit exécutée conformément aux exigences.
- d. Un dossier de formation à jour permet de s'assurer que tous les employés connaissent et comprennent les exigences des programmes PorcSALUBRITÉ | PorcBIEN-ÊTRE.
- e. Le Code de conduite (R-C) décrit les comportements attendus de l'équipe de gestion et de tous les employés. Bien qu'un tel code ne puisse éliminer la fraude ou les comportements inacceptables, il fournit aux employés des normes éthiques et juridiques qui influenceront leur performance et leur engagement vis-à-vis des programmes PorcSALUBRITÉ | PorcBIEN-ÊTRE et les animaux.
- f. La formation continue garde les membres du personnel au fait de toutes les modifications apportées aux programmes PorcSALUBRITÉ | PorcBIEN-ÊTRE ou à la réglementation fédérale, et réitère une bonne compréhension des exigences du programme.

ORIENTATION

- a. Le fait de déléguer une tâche importante ne dégage pas l'éleveur de ses responsabilités si les employés ne sont pas convenablement formés.
- b. Les gestionnaires de sites peuvent suivre la formation relative aux programmes PorcSALUBRITÉ | PorcBIEN ÊTRE en ligne ou en personne (en groupes ou individuellement).
- c. Les gestionnaires de sites devraient suivre une formation continue par l'entremise de questionnaires d'apprentissage en ligne ou sur support papier pour se tenir au fait des modifications apportées aux points de contrôle critiques (PCC) des programmes PorcSALUBRITÉ | PorcBIEN-ÊTRE.
Le programme de formation des employés devrait inclure un volet qui explique la façon de déceler les lacunes qui pourraient avoir un impact sur la salubrité alimentaire et le bien-être des animaux et d'apporter les actions correctives adéquates.
- d. Il est important qu'un employé qui s'occupe de l'entretien et/ou de la calibration de l'équipement ayant un impact sur la salubrité alimentaire (par exemple, un broyeur utilisé pour le mélange d'aliments médicamenteux) soit convenablement formé pour être en mesure de bien s'acquitter de ses tâches.
- e. Avoir une discussion avec tous les nouveaux employés concernant toutes les tâches dont ils seront responsables. En leur posant des questions, on peut s'assurer qu'ils comprennent bien ce qu'on attend d'eux.
- f. Il est recommandé de tenir des réunions régulières avec les membres du personnel afin de leur permettre d'échanger et d'exprimer leurs inquiétudes. Du temps devrait leur être accordé pour lire le matériel et poser des questions sur les tâches à accomplir.
- g. Permettre aux employés d'effectuer des tâches plus techniques sous supervision. Apporter des correctifs au besoin.
- h. Le programme de formation technique des employés devrait inclure un volet qui explique la façon de déceler les lacunes pouvant avoir un impact sur la salubrité alimentaire et d'apporter les bons correctifs.
- i. Faites usage de démonstrations pour vous assurer que certaines tâches particulières sont bien comprises.
- j. L'utilisation du Questionnaire d'apprentissage (R-D) est recommandée pour former le personnel.
- k. Garder la Liste du personnel et des responsabilités (R-A) en archives afin de conserver les informations sur les anciens membres du personnel.
- l. L'utilisation du Registre des tâches et de la formation du personnel (R-A1) est fortement recommandée puisqu'il offre un bon aperçu des tâches et de la formation nécessaire pour chaque employé.
- m. La formation devrait inclure les mesures liées à l'hygiène personnelle et à la biosécurité, telles que l'exposition aux parasites provenant d'excréments d'animaux ou d'humains (*Toxoplasma*, *Trichinella* et *Taenia solium* en se référant aux fiches de renseignements F-8 et F-9 (les employés n'utilisent pas les enclos pour leurs besoins naturels)).

? QUESTIONS D'AUDIT

Numéro de la question	Questions d'audit et interprétation	Vérification			
		Conforme	Non-conformité mineure	Non-conformité majeure	S.O.
Q1.1.1	Vérifiez que le gestionnaire du site a complété la formation PorcSALUBRITÉ PorcBIEN-ÊTRE en ligne ou auprès d'un formateur certifié.	Validations complète et partielle : ➤ Confirmé dans la base de données nationale			
	Est-ce que Le gestionnaire du site a complété la formation PorcSALUBRITÉ PorcBIEN-ÊTRE en ligne ou auprès d'un formateur certifié?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Q1.1.2	Vérifiez que le gestionnaire du site conserve la Liste du personnel et des responsabilités (R-A) en dossier. Cette liste doit comprendre les renseignements suivants pour chaque employé : a. Le nom complet. b. La première date d'embauche dans l'entreprise. c. Le secteur de production de l'employé. Les POS et les registres qui sont sous la responsabilité de l'employé.	Validations complète et partielle : ➤ R-A : Liste du personnel et des responsabilités ou R-A1 : Registre des tâches et de la formation du personnel est à jour			
	Est-ce que le gestionnaire du site conserve la Liste du personnel et des responsabilités (R-A) en dossier?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Q1.1.3	Vérifiez que le gestionnaire du site a formé les membres du personnel et conserve un dossier à jour pour chaque employé qui contient : a. Le Registre de formation (R-B) et b. Le Code de conduite (R-C) Veillez à ce que les membres du personnel soient adéquatement formés pour toutes les tâches associées à la formation générale, technique et aux points de contrôle critiques (PCC) avant de pouvoir travailler sans surveillance.	Validations complète et partielle : ➤ R-B : Registre de formation ➤ R-C : Code de conduite			
	Est-ce que le gestionnaire du site a formé les membres du personnel et conserve-t-il un dossier de formation à jour pour chaque employé qui contient :				
	a. Le Registre de formation (R-B)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	b. Le Code de conduite.(R-C)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Q1.1.4	Vérifiez si le gestionnaire du site suit une formation continue au moins tous les trois ans.	Validations complète et partielle : ➤ Confirmé dans la base de données nationale			
	Est-ce que le gestionnaire du site a suivi une formation continue au moins une fois tous les trois ans?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

Numéro de la question	Questions d'audit et interprétation	Vérification			
		Conforme	Non-conformité mineure	Non-conformité majeure	S.O.
Q1.1.5	Points de contrôle critiques (PCC) relatifs à la salubrité des aliments: Vérifiez que tous les employés ont complété la partie des points de contrôle critiques (PCC) relatifs à la salubrité des aliments du Registre de formation (R-B) pour s'assurer qu'ils ont la formation nécessaire pour accomplir toutes les tâches qui peuvent présenter un risque pour la salubrité alimentaire (c.-à-d., un point de contrôle critique (PCC)) avant de pouvoir travailler sans supervision.	Validations complète et partielle : > R-A : Liste du personnel et des responsabilités > R-B : Registre de formation			
	Est-ce que chaque employé a reçu une formation sur les points de contrôle critiques (PCC) de salubrité alimentaire associés à son secteur de production?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Q1.1.6	Points critiques (PC) relatifs au bien-être animal Vérifiez que tous les employés ont complété la partie des points critiques (PC) relatifs au bien-être animal du Registre de formation (R-B) pour s'assurer que les employés ont la formation nécessaire pour accomplir toutes les tâches associées aux principes de bien-être animal (c.-à-d., un point critique (PC)) avant de pouvoir travailler sans supervision.	Validations complète et partielle : > R-A : Liste du personnel et des responsabilités > R-B : Registre de formation			
	Est-ce que chaque employé a reçu une formation sur les points critiques (PC) de bien-être animal associés à son secteur de production?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Q1.1.7	Vérifiez que le Registre de vérification (R-1) comprend tous les éléments obligatoires et a été mis en oeuvre.	Validations complète et partielle : > R-1 : Registre de vérification			
	Est-ce que le Registre de vérification (R-1) a été mis en oeuvre et complété adéquatement au cours des 12 derniers mois?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Q1.1.8	Vérifiez que le Registre de surveillance (R-4) comprend tous les éléments obligatoires et a été mis en oeuvre.	Validations complète et partielle : > R-4 : Registre de surveillance			
	Est-ce que le Registre de surveillance (R-4) a été mis en oeuvre et complété adéquatement au cours des 12 derniers mois?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

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



EXEMPLES DE DEGRÉS DE CONFORMITÉ

CONFORME

- › Le gestionnaire du site a complété le programme de formation PorcSALUBRITÉ | PorcBIEN-ÊTRE.
- › Les dossiers de formation du personnel contiennent tous les registres requis.
- › Le gestionnaire du site participe à une formation continue au moins une fois tous les trois ans.
- › Le gestionnaire du site a complété la partie sur les points de contrôle critiques (PCC) relatifs à la salubrité des aliments du Registre de formation (R-B) pour chaque employé et leur secteur de production respectif.
- › Le gestionnaire du site a complété la partie sur les points critiques (PC) relatifs au bien-être animal du Registre de formation (R-B) pour chaque employé et leur secteur de production respectif.

NON-CONFORMITÉ MINEURE Échéancier : 12 mois

- › Un registre n'est pas complet.

NON-CONFORMITÉ MAJEURE Échéancier : 60 jours

- › Le gestionnaire du site n'a pas complété le programme de formation PorcSALUBRITÉ | PorcBIEN-ÊTRE.
- › Le gestionnaire du site n'a pas participé à une formation continue au moins une fois tous les trois ans.
- › Il manque un registre.
- › La partie du Registre de formation (R-B) sur les points de contrôle critiques (PCC) relatifs à la salubrité alimentaire n'est pas complétée pour tous les membres du personnel concernés.
- › La partie du Registre de formation (R-B) sur les points critiques (PC) relatifs aux principes du bien-être animal n'est pas complétée pour tous les membres du personnel concernés.
- › Le Registre de vérification (R-1) et/ou le Registre de surveillance (R-4) ne sont pas disponibles.



MESURES EN CAS DE DÉVIATION

POUR LES FORMATIONS GÉNÉRALE ET TECHNIQUE

- › Si l'un des registres obligatoires (Liste du personnel et des responsabilités (R-A), Registre de formation (R-B) et Code de conduite R-C) est manquant ou est non complété adéquatement, le gestionnaire du site doit s'assurer que ces registres comprennent toutes les exigences requises et qu'ils sont conservés en dossier.
- › Si le gestionnaire du site n'a pas complété la formation obligatoire PorcSALUBRITÉ | PorcBIEN-ÊTRE, il doit compléter cette formation en ligne ou avec un formateur certifié et participer à une formation continue au moins une fois tous les trois ans sur les responsabilités générales, critiques et techniques ou selon les modifications apportées aux programmes PorcSALUBRITÉ | PorcBIEN-ÊTRE.

POUR LA FORMATION ÉLÉMENTS CRITIQUES

- › Si les membres du personnel responsables de l'exécution d'une POS impliquant un point de contrôle critique (PCC) ne sont pas formés, le gestionnaire du site doit s'assurer qu'ils reçoivent la formation sur les risques pour la salubrité alimentaire associés à leurs secteurs de production. Le gestionnaire du site doit s'assurer que les registres nécessaires comprennent toutes les exigences requises et qu'ils sont conservés en dossier.

