



## R-D QUESTIONNAIRE D'APPRENTISSAGE

Nom (lettres moulées) : ..... Date d'embauche : .....  
(aa/mm/jj)

### DIRECTIVES

Le registre R-D est un questionnaire d'apprentissage pour évaluer les connaissances. Il doit être complété par chaque employé lors de leur embauche et corrigé en leur présence pour s'assurer de la bonne compréhension des exigences. Le gestionnaire du site doit en conserver un exemplaire au dossier du personnel de l'employé.

**COCHEZ LA BONNE RÉPONSE.**

### QUESTIONS RELATIVES AU PROGRAMME PorcSALUBRITÉ

1. **Qu'est-ce qu'un programme d'Analyse des dangers et maîtrise des points critiques (Hazard Analysis Control Critical Point (HACCP))?** **1 POINT**
  - a. Un système de salubrité des aliments reconnu seulement au Canada.
  - b. Un système international de sécurité alimentaire reconnu dans le monde entier.
  - c. Un système de sécurité alimentaire et de soin des animaux reconnu internationalement.
2. **Que sont les bonnes pratiques de production (BPP)?** **1 POINT**
  - a. De bonnes façons généralement acceptées dans le processus d'élevage.
  - b. Les conditions générales du système de gestion pouvant être mises en place pour minimiser les risques dans le processus d'élevage.
  - c. Les BPP peuvent toucher l'hygiène du bâtiment, l'alimentation des animaux, la lutte contre la vermine, l'administration des médicaments et l'expédition.
  - d. a et b sont vrais.
  - e. a et c sont vrais.
3. **Qu'est-ce qu'une procédure opérationnelle standardisée (POS)?** **1 POINT**
  - a. La description générale d'une tâche.
  - b. L'ensemble des directives décrivant la façon d'accomplir les tâches ou les responsabilités qui s'appliquent à toutes les étapes de production.
  - c. L'ensemble des directives décrivant la façon d'accomplir les tâches ou les responsabilités qui s'appliquent à un seul type de production.
4. **Qu'est-ce qu'un point de contrôle critique (PCC)?** **1 POINT**
  - a. Action de critiquer la manière de contrôler un point dans le processus d'élevage.
  - b. Point ou étape du processus d'élevage jugé critique et où il est impossible d'appliquer une mesure de contrôle pour prévenir, éliminer ou réduire un risque à un niveau adéquat.
  - c. Point ou étape du processus d'élevage où des mesures de contrôle peuvent être exercées pour prévenir, éliminer ou réduire le risque à un niveau adéquat.
5. **Qu'est-ce qu'une « période de retrait » d'un médicament?** **1 POINT**
  - a. Période de temps entre deux traitements donnés aux animaux.
  - b. Période de temps à respecter avant d'envoyer le porc à l'abattoir afin d'assurer l'absence de résidus médicamenteux dans la viande.
  - c. Période de temps à respecter entre le transport et l'abattage des porcs.

6. **Quels sont les principaux registres à compléter à la ferme pour assurer le suivi des médicaments administrés? 2 POINTS**
- a. Le régime pharmacothérapeutique
  - b. Le Registre des visiteurs
  - c. Le Registre d'activités de la vermine
  - d. Le Registre des rations utilisées à la ferme
  - e. Le Registre des traitements et les cartes de truies
  - f. a et d
  - g. a, d et e.
7. **Cochez les quatre points de contrôle critique liés à la salubrité des aliments de la liste ci-dessous : 4 POINTS**
- a. Hygiène des bâtiments
  - b. Aiguille brisée
  - c. Période de retrait
  - d. Méthodes d'injection
  - e. Contrôle de la vermine
  - f. Eau médicamenteuse
  - g. Qualité de l'eau
  - h. Porcs introduits dans l'élevage
  - i. Séquençage, mélange et distribution des aliments à la ferme
  - j. Médicaments et vaccins
  - k. Animaux domestiques
- 

**VRAI ou FAUX :**

8. **Les produits chimiques de nettoyage et les pesticides peuvent être laissés sans risque dans les allées de la porcherie lorsque les porcs sont dans les parcs. 1 POINT**
- VRAI       FAUX
9. **Si les chats sont propres, ils peuvent entrer dans les bâtiments et être utilisés pour contrôler efficacement la vermine. 1 POINT**
- VRAI       FAUX
-

## QUESTIONS RELATIVES AU PROGRAMME PorcBIEN-ÊTRE

10. Cochez les quatre points critiques liés au bien-être animal de la liste ci-dessous : **4 POINTS**

- a. Gestion des aliments et de l'eau
- b. Eau médicamenteuse
- c. Méthodes de manipulation des porcs
- d. Enrichissement
- e. Soins aux porcs malades et blessés
- f. Système de logement
- g. Transport
- h. Méthodes d'euthanasie

11. Quelles pratiques ci-dessous se rapportent au bien-être animal? **2 POINTS**

- a. La réception des sacs de moulée
- b. La superficie allouée à chaque porc selon leur poids
- c. L'isolement des animaux malades, faibles ou traités
- d. La présence d'une ventilation contrôlée
- e. b, c et d
- f. c et d

---

**VRAI ou FAUX :**

12. Les animaux n'ont besoin que d'eau et de nourriture pour répondre aux exigences de bien-être animal. **1 POINT**

- VRAI       FAUX

---

<b>NOTE</b>	/20
-------------	-----

---

### Vérification

L'employé a acquis les notions de base de la salubrité alimentaire et du bien-être animal.       OUI       NON

Signature du gestionnaire du site : \_\_\_\_\_ Date : \_\_\_\_\_

Signature de l'employé : \_\_\_\_\_ Date : \_\_\_\_\_

---

