

Partie 8.2

Employés et visiteurs

RENOIS DANS CETTE PARTIE :

Numéro/ repère	Nom	Importance
	PROCÉDURE OPÉRATIONNELLE STANDARDISÉE	
8.2	Entrée des employés et des visiteurs (à être développée par l'éleveur)	Fortement recommandé
	REGISTRE	
R-I	Registre des visiteurs	Fortement recommandé

PARTIE 8.2

EMPLOYÉS ET VISITEURS

PRATIQUES RECOMMANDÉES

1. Une **POS sur l'entrée des employés et des visiteurs** devrait être développée et tenir compte des éléments suivants :
 - a. Les zones de stationnement.
 - b. Une entrée danoise ou tout autre protocole pour les employés et les visiteurs.
 - c. Le verrouillage des portes.
 - d. Un temps d'arrêt pour les employés et les visiteurs (c.-à-d., après une visite à une autre ferme ou en raison de maladie).
 - e. Le contrôle de l'entrée des produits de viande (viande séchée/saumurée/crue) dans la zone d'accès restreint (ZAR).
 - f. Le déplacement des employés et des visiteurs provenant d'autres sites vers la zone d'accès contrôlé (ZAC) ou la zone d'accès restreint (ZAR).
 - g. Une salle ou un bâtiment de mise en quarantaine.
2. Tous les employés et les visiteurs devraient se conformer à la POS sur l'entrée des employés et des visiteurs.
3. Un Registre des visiteurs (R-I) devrait être tenu à l'entrée.

JUSTIFICATION

- a. Les employés et les visiteurs peuvent être porteurs d'agents pathogènes (p. ex., le virus du syndrome reproducteur et respiratoire du porc (SRRP), la diarrhée épidémique porcine (DEP) etc.) et peuvent les transmettre lorsqu'ils entrent ou qu'ils quittent la ferme (qu'ils soient eux-mêmes porteurs d'agents pathogènes ou que ceux-ci se retrouvent sur les bottes, les vêtements ou les véhicules).
- b. Les produits de viande séchée, saumurée ou crue présentent un risque élevé de contamination à la ferme puisque ces produits, surtout s'ils sont transformés inadéquatement, peuvent contenir des agents pathogènes (salmonelles, parasites, etc.) d'origine animale.
- c. Les produits de viande en provenance de d'autres pays posent un risque de contamination par des maladies animales exotiques au Canada (p. ex., la fièvre aphteuse).
- d. Un Registre des visiteurs (nom, numéro de téléphone) pourrait, dans certains cas, aider à associer l'entrée d'un visiteur à un contaminant et prévenir que cette même personne contamine d'autres troupeaux.

ORIENTATION

Il est recommandé de mettre en place les mesures de prévention suivantes :

- a. Établissez un temps d'arrêt (une période de temps minimale pendant laquelle les employés et les visiteurs ne peuvent pas avoir eu de contacts avec d'autres porcs) en collaboration avec votre vétérinaire détenteur d'un droit de pratique.
- b. Restreignez l'accès aux visiteurs provenant d'autres pays selon les mesures de biosécurité appropriées.
- c. Faites en sorte que toutes les personnes qui se présentent à la ferme (employés et visiteurs) ont accès, en tout temps, aux protocoles portant sur l'accès aux zones d'accès contrôlé (ZAC) et zone d'accès restreint (ZAR).
- d. Développez une procédure afin de contrôler la circulation et le mouvement des employés et des visiteurs sur le site (p. ex., lors du déplacement de la ZAR vers la ZAC, lors de la vérification des silos, lors des déplacements entre les sites, etc.). Les employés qui quittent la ZAR ne devraient y retourner que par une entrée danoise.

- e. Établissez une entrée danoise qui démarque clairement les lieux qui sont propres de ceux qui ne le sont pas.
- f. N'ayez qu'une seule entrée au bâtiment principal. Cette entrée, une porte verrouillée assortie d'une sonnette, protégerait des risques associés à l'entrée de visiteurs indésirables.
- g. Demandez aux employés de se laver/désinfecter les mains (le port de gants est préférable) et de porter des vêtements et des bottes propres.
- h. Optez pour un trajet à sens unique pour les employés : de l'entrée vers la sortie.
- i. Offrez des vêtements et des bottes qui sont utilisés exclusivement dans la ZAR (c.-à-d. dans le bâtiment).
- j. Tenez un Registre des visiteurs qui comprend les renseignements suivants : nom de la personne, numéro de téléphone, motif de la visite, la date et le lieu du dernier contact avec des porcs ainsi que la date et l'heure d'entrée et de sortie.
- k. Interdisez l'entrée de produits de viande séchée/saumurée/crue dans la ZAR.

? QUESTIONS SUR LA BIOSÉCURITÉ

Question	Importance	Questions sur la biosécurité	Oui	Non	S.O.	Commentaires
Q8.2.1	Fortement recommandé	Existe-t-il une POS portant sur l'entrée des employés et des visiteurs qui comprend les éléments suivants :				
		a. Les zones de stationnement?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		b. Une entrée danoise ou tout autre protocole pour les employés et les visiteurs?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		c. Des portes verrouillées?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		d. Un temps d'arrêt pour les employés et les visiteurs (c.-à-d., après une visite d'une autre ferme ou en raison de maladie)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		e. Le contrôle de l'entrée des produits de viande (viande séchée/saumurée/crue) dans la zone d'accès restreint (ZAR)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		f. Le contrôle des déplacements des employés et des visiteurs provenant d'autres sites vers la zone d'accès contrôlé (ZAC) ou la zone d'accès restreint (ZAR)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
		g. Une salle ou un bâtiment de mise en quarantaine?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Q8.2.2		Est-ce que vous vous assurez que tous les employés et tous les visiteurs observent adéquatement la POS portant sur l'entrée des employés et des visiteurs?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Q8.2.3		Tenez-vous un Registre des visiteurs détaillé?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

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