



PROGRAMME DES
BONNES PRATIQUES
DE TRANSPORT
DES PORCS

**VOLET BIOSÉCURITÉ
ET SALUBRITÉ**

Manuel du transporteur

Publication

Fédération des producteurs de porcs du Québec (FPPQ)
555, boulevard Roland-Therrien, bureau 120
Longueuil (Québec)
J4H 4E9
Téléphone: 450 679-0540, poste 8482
Télécopie: 450 679-0102
Courriel: www.leporcduquebec.qc.ca

Coordination

Danielle Pettigrew, agr. directrice - assurance de la qualité
Fédération des producteurs de porcs du Québec

Recherche et développement du BPTP

Ann Lettelier, M. Sc., Ph. D., titulaire
Chaire de recherche en salubrité des viandes (CRSV)
Sylvain Quessy, dmv., Ph. D., professeur agrégé
Université de Montréal

Conception et rédaction

Hélène Perrault, agr., M. Sc. A. (Vert sur vert)
Lucie Verdon, dmv., ipsav. (CRSV)
Marie-Claude Poulin, dmv, da

Conception graphique

Groupe Charest

L'élaboration de ce programme a été rendu possible grâce à la participation financière de la Fédération des producteurs de porcs du Québec et du Conseil pour le développement de l'agriculture au Québec.

Remerciement

La Fédération des producteurs de porcs du Québec et la Chaire de recherche en salubrité des viandes désirent remercier tous les partenaires qui ont collaboré à la réalisation de ce projet et plus particulièrement les membres du comité ad hoc transport de la Table filière porcine québécoise, les producteurs et productrices de porcs et les transporteurs qui ont participé au projet pilote ainsi qu'aux prises de photos.

Août 2010

Toute reproduction totale ou partielle est autorisée avec la mention de la référence : Fédération des producteurs de porcs du Québec, *Programme des bonnes pratiques de transport des porcs – volet biosécurité et salubrité. Manuel du transporteur*, 2010, 66 pages.

2010 Fédération des producteurs de porcs du Québec
ISBN 978-2-9802170-6-7
Dépôt légal – Bibliothèque nationale du Québec
Dépôt légal – Bibliothèque nationale du Canada

LOGO FSC

SOMMAIRE

Page

LE TRANSPORTEUR, UN INTERVENANT IMPORTANT	i
LE MANUEL DU TRANSPORTEUR	iii
SECTION 1: LES ACTIVITÉS DE TRANSPORT	1.1
<i>Les bonnes pratiques</i>	
- Activités de transport	1.1
<i>Registre</i>	
- Registre 1 - Activités de transport	1.3
SECTION 2 : LE PERSONNEL ET SA FORMATION	2.1
<i>Les bonnes pratiques</i>	
- Responsable du BPTP	2.1
- Personnel	2.2
- Suivi	2.2
<i>Tableau</i>	
- Tableau 1: Liste des documents mis à la disposition du personnel	2.3
- Tableau 2: Liste des lois, règlements et codes	2.4
- Tableau 3: Exemples de documents sur les exigences internes d'une entreprise	2.4
<i>Registre</i>	
- Registre 2 - Formation	2.5
SECTION 3: LES VÉHICULES	3.1
<i>Les bonnes pratiques</i>	
- Salubrité: matériaux et conception	3.1
- Bien-être: conception, espace et ventilation	3.2
SECTION 4 : LES GARAGES	4.1
<i>Les bonnes pratiques</i>	
- Localisation et conception	4.1
- Restrictions des activités	4.2
- Programme de lutte antiparasitaire	4.2
<i>Programme</i>	
- Programme de lutte antiparasitaire	4.3
<i>Registre</i>	
- Registre 3 - Inspection antiparasitaire	4.5
SECTION 5 : LES MATÉRIAUX ET ÉQUIPEMENTS	5.1
Litière	
<i>Les bonnes pratiques</i>	
- Litière	5.1
Produits d'entretien	
<i>Les bonnes pratiques</i>	
- Produits d'entretien	5.2
Vêtements de travail	
<i>Les bonnes pratiques</i>	
- Vêtements	5.3
Instruments de manipulation des animaux	
<i>Les bonnes pratiques</i>	
- Instruments de manipulation des animaux	5.4

SECTION 6: LES OPÉRATIONS DE LAVAGE, DE DÉSINFECTION ET DE SÉCHAGE	6.1
Programme de lavage, de désinfection et de séchage (LDS)	
<i>Les bonnes pratiques</i>	
- Programme LDS	6.1
- Inspection et validation de l'efficacité du LDS	6.2
Eau de lavage	
<i>Les bonnes pratiques</i>	
- Eau de lavage	6.3
Équipements et produits de lavage et de désinfection	
<i>Les bonnes pratiques</i>	
- Produits LDS	6.4
- Équipements LDS	6.4
Programme	
- Programme LDS	6.5
Tableau	
- Tableau 4: Fréquence des cycles LDS selon le statut salmonelles des sites de chargement et de déchargement	6.7
- Tableau 5: Test de salmonelles : Protocole d'échantillonnage et fréquence	6.8
Registre	
- Registre 4 - Inspection après LDS	6.9
- Registre 5 - Validation de l'efficacité du LDS	6.11
- Registre 6 - Qualité de l'eau	6.13
SECTION 7: LES POINTS DE CONTRÔLE CRITIQUES (PCC)	7.1
PCC 1: À la planification du chargement	
<i>Les bonnes pratiques</i>	
- Collecte de l'information	7.2
- Préparation au transport	7.2
PCC 2: Au chargement des porcs	
<i>Les bonnes pratiques</i>	
- Confirmation de l'information	7.3
- Séparation des animaux	7.4
PCC 3: Au déchargement des porcs à destination	
<i>Les bonnes pratiques</i>	
- Confirmation de l'information	7.5
- Contrôle de l'information	7.5
Registre	
- Registre 7 - Points de contrôle critiques	7.7
- Registre 8 - Feuille de route du camionneur	7.9
Document	
- Relevé de traitements des porcs en partance du Programme AQC ^{MD}	7.11
SECTION 8: LA VÉRIFICATION	8.1
<i>Les bonnes pratiques</i>	8.1
<i>Registre</i>	
- Registre 9 - Vérification	8.3
SECTION 9: LA CERTIFICATION	9.1
Or – Argent – Bronze	9.1
L'audit	9.2
Une démarche qui se planifie	9.3

ANNEXE 1 – LES ACRONYMES

LE TRANSPORTEUR, UN INTERVENANT IMPORTANT

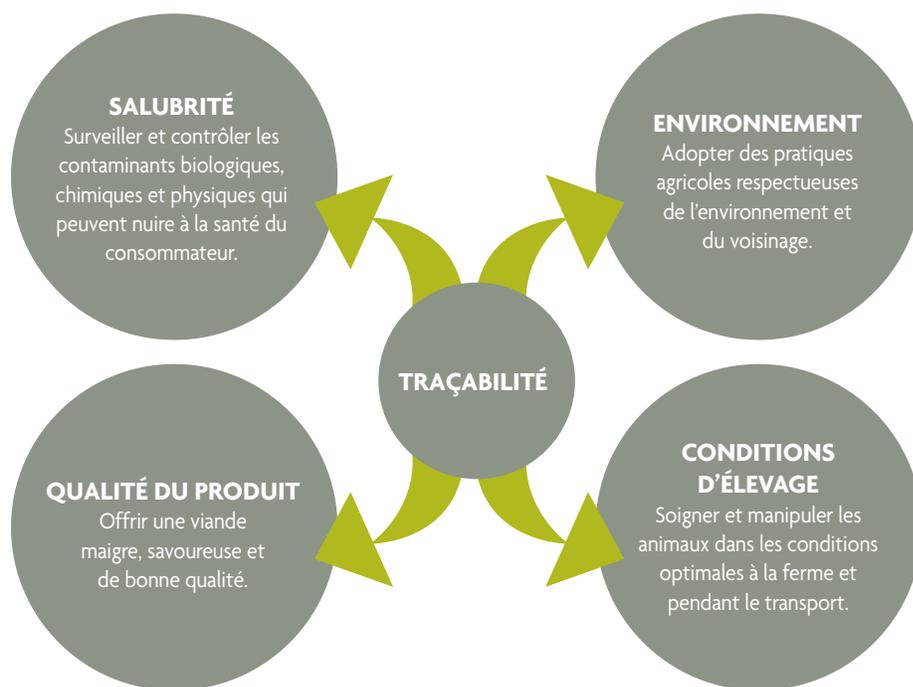
La salubrité, une préoccupation pour notre santé, un enjeu pour la filière porcine

Depuis l'avènement plus fréquent d'épidémies d'origine animale, telle la vache folle, la question de la salubrité de la viande est une préoccupation constante.

L'ensemble du secteur agroalimentaire est interpellé par cet enjeu dans tous les pays. Le Programme québécois d'assurance de la qualité (PQAQ) mis en place par la filière porcine en 2000 se veut une approche globale et concertée de tous les intervenants pour répondre aux exigences du marché : l'assurance d'aliments sûrs, nourrissants et produits dans le respect de l'environnement et des animaux.

Le programme des Bonnes pratiques de transport des porcs - volet salubrité (BTPS) s'intègre à la composante - salubrité du Programme québécois d'assurance de la qualité (PQAQ).

Les composantes du Programme québécois d'assurance de la qualité



De la ferme à l'abattoir, des outils de contrôle

Le BPTP vient compléter la chaîne des interventions de contrôle de la salubrité de la ferme à l'abattoir au Québec. Tous les programmes mis en place sont basés sur les normes HACCP reconnues internationalement comme une approche préventive de contrôle des risques de contamination biologique, chimique et physique pour la salubrité des aliments.

À la ferme, le Programme d'assurance qualité canadienne (AQC^{MD}) permet aux producteurs et productrices de porcs d'appliquer dans leurs activités quotidiennes des pratiques spécifiques pour minimiser les risques envers la salubrité de la viande de porc et la propagation des maladies animales. En juin 2006, 95% des porcs de marché produits au Québec provenaient de fermes certifiées AQC^{MD}.

Dans les abattoirs et les usines de transformation sous inspection fédérale, la loi oblige depuis 1999 l'application de programmes de contrôle de la salubrité basés sur les normes HACCP.

En plus de ces programmes, le plan de surveillance et de contrôle des salmonelles (PSCS) est opérationnel au Québec depuis avril 2004. Ce plan, financé par la Fédération des producteurs de porcs du Québec (FPPQ), le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ) et le Conseil des viandes du Canada, section Québec, vise à réduire le niveau de contamination des élevages et, par conséquent, des carcasses. La salmonelle est une bactérie associée à la viande de porc et pouvant entraîner une intoxication alimentaire chez l'humain. Elle est de plus en plus résistante aux antibiotiques et menace ainsi la santé humaine.

La responsabilité du transporteur: suivre le BPTP

Le BPTP recommande des pratiques permettant de contribuer à la production d'aliments sains et salubres et de limiter les risques de propagation de certaines maladies animales.

Basé sur les normes HACCP, il permet à toute personne transportant des porcs d'identifier et de limiter les divers risques potentiels de contamination des aliments:

- Contamination biologique: par exemple, par les virus, les bactéries et les parasites
- Contamination chimique: par exemple, par les médicaments et les produits chimiques
- Contamination physique: par exemple, par les fragments d'aiguilles lors d'injection ou de tatouage

Les bonnes pratiques de transport s'intègrent aux activités quotidiennes du transporteur. Elles touchent principalement les aspects de la salubrité durant le transport, mais intègrent également des éléments de bien-être animal (animaux fragilisés, densité animale) pouvant avoir un impact sur la salubrité.

Le BPTP devra s'adapter et évoluer en fonction des nouvelles exigences commerciales et réglementaires tels le bien-être animal et la traçabilité. Son application sur le terrain permettra d'y apporter des améliorations continues visant à faciliter le travail des transporteurs tout en maintenant l'objectif de salubrité de la viande et de santé animale.



LE MANUEL DU TRANSPORTEUR

Un outil simple et pratique

Le manuel du transporteur est un guide simple et pratique pour implanter le BPTP dans toutes les entreprises transportant des porcs au Québec : producteurs de porcs et transporteurs spécialisés.

Comme il sert de référence à l'obtention d'une certification officielle, le manuel est un outil d'évaluation de la situation de l'entreprise quant à sa conformité aux bonnes pratiques exigées par le BPTP. On y retrouve des grilles d'évaluation à remplir, des programmes à développer et des registres à tenir à jour.

Avec ce manuel, toutes les entreprises qui transportent des porcs au Québec sont maintenant équipées pour contribuer aux efforts de l'ensemble de la filière porcine québécoise à mettre en marché une viande de porc d'une salubrité exemplaire.

De l'implantation à la certification

En suivant les informations décrites dans ce manuel, il devient facile de comprendre et d'appliquer dans les activités quotidiennes de transport des pratiques précises pour minimiser les risques de contamination pouvant affecter la salubrité de la viande de porc. Suivez le manuel, il vous guidera jusqu'à la certification.

Du bon usage du manuel

Le manuel est divisé en 9 sections. À part la section 9 sur la certification, toutes les autres sections présentent les bonnes pratiques à implanter.

Les grilles des bonnes pratiques

À l'aide du manuel, le transporteur coche les bonnes pratiques dans les grilles prévues à chacune des sections à mesure qu'il les implante dans son entreprise. Les grilles des bonnes pratiques deviennent ainsi un outil d'évaluation des pratiques liées au transport des porcs.

Décrit la bonne pratique à implanter.

Indique que cette pratique doit être appliquée pour obtenir la certification.

Réfère à une loi qui exige déjà cette pratique.

EXEMPLE D'UNE GRILLE

	6.5	Des tests de salmonelles sont effectués selon la procédure indiquée au TABLEAU 5 .
	6.6	Dans tous les cas où les résultats des tests de salmonelles sont positifs, le programme LDS et son application est revu et corrigé.
	6.7	Les résultats des tests de salmonelles sont disponibles et inscrits avec les correctifs apportés dans le REGISTRE 5 - VALIDATION DE L'EFFICACITÉ DU LDS qui est tenu à jour.
	6.8	L'eau d'un puits artésien ou de surface est analysée annuellement.

 : Pratique certifiée

 : Règlement sur la qualité de l'eau potable (Québec)

C: Conforme NC: Non conforme

NA: Non applicable

Cochez ✓		
C	NC	NA
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>

Pour chaque information inscrite dans les boîtes grises (**TABLEAU, PROGRAMME, REGISTRE ET DOCUMENT**), la référence à la page du manuel correspondante est indiquée à la suite de la grille des bonnes pratiques:

REGISTRE 5 - VALIDATION DE L'EFFICACITÉ DU LDS

Page 6.11: Information obligatoire

Page 6.12: Modèle

Les cercles sont à cocher pour indiquer que la pratique est implantée ou non soit **C**: conforme ou implantée, soit **NC**: non conforme ou non implantée, soit **NA** non applicable.

Lorsque le cercle est hachuré, il ne peut pas être coché.

Les registres, pas de paperasse inutile

Plusieurs pratiques obligent la tenue de registre de suivi. Tout le contrôle des risques est basé sur la tenue et le suivi de ces registres. Ils doivent être remplis consciencieusement. Les registres sont des preuves de l'application du programme lors de l'audit pour la certification.

On retrouve neuf registres. Tous doivent contenir des informations obligatoires. Des modèles de chacun sont présentés dans le manuel permettant aux transporteurs de les mettre en fonction rapidement dans leur entreprise.

Chaque entreprise peut adapter les registres à ses besoins mais en s'assurant d'y inclure toute l'information obligatoire exigée par le BPTP.

Des programmes dans le BPTP

Le BPTP prévoit l'élaboration d'un programme de lutte antiparasitaire et d'un programme de lavage, désinfection et séchage. Encore une fois, on retrouve dans le présent manuel des modèles simples et fonctionnels pour toute entreprise.

LES ACTIVITÉS DE TRANSPORT

Les bonnes pratiques

Les activités de transport concernent l'ensemble des activités de transport de toutes les catégories de porcs :

- entre les bâtiments d'un même site d'élevage
- entre les bâtiments de sites d'élevage différents
- entre les sites d'élevage et les abattoirs

ACTIVITÉS DE TRANSPORT

		Cochez ✓		
		C	NC	NA
	1.1 Toutes les activités de transport de toutes les catégories de porcs sont inscrites dans le REGISTRE 1 - ACTIVITÉS DE TRANSPORT .	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
	1.2 Le REGISTRE 1 - ACTIVITÉS DE TRANSPORT est tenu à jour.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>

 : Pratique certifiée C: Conforme NC: Non conforme NA: Non applicable

REGISTRE 1 - ACTIVITÉS DE TRANSPORT

Page 1.3: Information obligatoire

Page 1.4: Modèle

Alerte aux transports !

Toutes les activités de transport des porcs constituent autant de risques de contamination des porcs et de propagation de contaminants. Elles ont leur part de responsabilité dans le maintien de la santé des élevages et de la salubrité des porcs destinés à la consommation.

Cibler toutes les activités

Bien identifier les véhicules selon leur usage respectif permet de planifier l'implantation des bonnes pratiques dans toutes les activités de transport des porcs.

REGISTRE 1 - ACTIVITÉS DE TRANSPORT
INFORMATION OBLIGATOIRE**Identification de l'entreprise de transport ou de la ferme****Pour chaque véhicule**

- Identification et immatriculation
- Superficie interne de chargement
- Catégories de porcs transportés et destination
 - Porcs de marché vers l'abattoir
 - Porcelets vers la pouponnière
 - Porcelets de la pouponnière vers l'engraissement
 - Animaux de réforme (truiés et verrats) vers l'abattoir
 - Reproducteurs (cochettes et verrats) vers une maternité, une quarantaine ou un centre d'insémination
 - Autres (ex.: animaux vers les centres de rassemblement et les encans d'animaux vivants)

Responsable du BPTP

- Signature et date de la mise à jour

LE PERSONNEL ET SA FORMATION

Les bonnes pratiques

Le responsable du BPTP s'assure de mettre en place, maintenir, tenir à jour et améliorer les bonnes pratiques du programme.

Le personnel désigne tous les employés de l'entreprise qui effectuent des tâches reliées aux activités de transport, dont l'entretien, le nettoyage et le lavage des véhicules.

La formation concerne toutes les activités visant à transmettre des connaissances et de l'information pour l'application du BPTP.

RESPONSABLE DU BPTP		Cochez ✓		
		C	NC	NA
2.1	Le responsable est nommé par la direction de l'entreprise.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
 2.2	Le responsable a reçu la formation sur le BPTP et ses mises à jour.*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
 2.3	Le responsable a reçu la formation sur le transport et l'euthanasie des porcs fragilisés.*	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
2.4	Le responsable met à la disposition du personnel les documents énumérés au TABLEAU 1 .	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
 2.5	Le responsable connaît les documents énumérés aux TABLEAUX 1, 2 ET 3 .	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
2.6	Le responsable s'assure que le personnel a la formation pour appliquer le BPTP dans leurs tâches respectives.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2.7	Le responsable informe le personnel des modifications au BPTP pouvant affecter leurs tâches respectives.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
 2.8	Le responsable s'assure que tous les registres du BPTP sont tenus à jour et conservés au moins un an.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>

* Les formations sur le BPTP et ses mises à jour et sur le transport et l'euthanasie des porcs fragilisés: consultez la FPPQ pour plus d'information.

 : Pratique certifiée C: Conforme NC: Non conforme NA: Non applicable

TABLEAU 1

Page 2.3: Liste des documents mis à la disposition du personnel

TABLEAU 2

Page 2.3: Liste des lois, règlements et codes

TABLEAU 3

Page 2.4: Exemples de documents internes d'une entreprise

Prévenir l'erreur

Toutes les opérations effectuées par le personnel peuvent être considérées comme une source potentielle de contaminations.

L'importance de la formation

Du personnel qualifié est la clé du succès dans une entreprise. Une formation adéquate augmente la compétence et le sens des responsabilités du personnel et ainsi contribue à diminuer les risques de contamination.

La compréhension facilite l'exécution

Plus le personnel comprend les risques de contamination biologique, chimique et physique, plus les bonnes pratiques sont appliquées avec vigilance.

Le compagnonnage, une façon d'apprendre

Associer un nouvel employé et un employé plus expérimenté dans l'application du BPTP est un mode efficace de formation du nouveau personnel.



Les bonnes pratiques

		Cochez ✓		
		C	NC	NA
PERSONNEL				
	2.9	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2.10	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2.11	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2.12	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2.13	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
SUIVI		C	NC	NA
	2.14	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

 : Pratique certifiée C: Conforme NC: Non conforme NA: Non applicable

TABLEAU 1

Page 2.3: Liste des documents mis à la disposition du personnel

TABLEAU 3

Page 2.4: Exemples de documents internes d'une entreprise

REGISTRE 2 - FORMATION

Page 2.5: Information obligatoire

Page 2.6: Modèle

Tableau 1

LISTE DES DOCUMENTS MIS À LA DISPOSITION DU PERSONNEL

- FPPQ. *Le transport des animaux fragilisés – Évaluation des animaux à risque*. Janvier 2007. 16 pages (inclus dans le manuel BPTP)
- FPPQ. *Arbre de décision – Transport de porcs fragilisés et information sur le transport des animaux fragilisés*. Janvier 2007. 2 pages (inclus dans le manuel BPTP)
- FPPQ. *Euthanasie de porcs à la ferme – Les options du producteur*. Août 2003. 8 pages. (inclus dans le manuel BPTP)
- FPPQ. *ABC d'un producteur responsable*. (inclus dans le manuel BPTP)
- FPPQ. *Avis sur la densité de chargement*. (<http://www.fppq.upa.qc.ca/macros/publications.mac/main?TYPDOC=GEN020&ENTDES=Transport>)
- FPPQ. Ligne téléphonique d'urgence: 1-866-363-2433. (aussi à l'endos de l'ABC d'un producteur responsable)
- FPPQ. *Procédure d'utilisation de la carte d'identification personnalisée émise par la FPPQ*. (remis avec la carte d'identification personnalisée)
- CRSV. Université de Montréal. *Plan de surveillance et de contrôle des salmonelles chez le porc. Manuel de suivi à la ferme*. Août 2005. (inclus dans le manuel BPTP)
- CDPQ Inc. et Université Laval. *Étude terrain sur la conception et l'efficacité des quais de chargement de porcheries*. Mars 2005. 22 pages. (http://www.agrireseau.qc.ca/porc/documents/Quai%20de%20chargement-mars%202005_.pdf)
- CDPQ Inc. et SE PQ. *Biosécurité, un « must » pour tous les secteurs porcins!* 12 pages. (<http://www.agrireseau.qc.ca/porc/Documents/BrochureBIOSECURITE1.pdf>)

Tableau 2

LISTE DES LOIS, RÈGLEMENTS ET CODES

- *Loi sur la santé des animaux* et ses Règlements (Canada), Partie XII: Transport des animaux.
- *Loi sur la protection sanitaire des animaux* (Québec) L.R.Q., C.P-42 section IV
- *Loi sur les transports* (Québec), L.R.Q., c. T-12.
- *Loi concernant les propriétaires et exploitants de véhicules lourds* et son Règlement d'application.
- *Loi des normes de charges et des dimensions des véhicules* (Québec).
- *Loi sur la qualité de l'environnement*. Règlement sur la qualité de l'eau potable (Québec).
- *Code de la route du Québec*.
- *Code de la sécurité routière* (Québec).
- *Code des pratiques recommandées pour l'entretien et la manipulation des animaux de fermes. Porcs. Section manipulation et transport*. Conseil de recherches agro-alimentaires du Canada. 2001.

Tableau 3**LIENS UTILES**

Consultés le 15 août 2010

FPPQ. Avis sur la densité de chargement. 22 août 2006

http://www.leporcduquebec.com/producteurs/pdf/20080208_densite_chargement_123.pdf

FPPQ. Ligne téléphonique d'urgence: 1 866 363-2433

CDPQ Inc. et Université Laval. Étude terrain sur la conception et l'efficacité des quais de chargement de porcheries. Mars 2005. 22 pages

http://www.agrireseau.qc.ca/porc/documents/Quai%20de%20chargement-mars%202005_.pdf

CDPQ Inc. et SE PQ. Biosécurité, un « must » pour tout le secteur porcin! 12 pages.

http://www.cdpqinc.qc.ca/Champs_dactivite/04Sante/references/BrochureBIOSECURITE1.pdf

- Loi sur la santé des animaux et ses Règlements (Canada), Partie XII: Transport des animaux

<http://lois.justice.gc.ca/fr/ShowTdm/cr/c.r.c.-ch.296///fr>

- Loi sur la protection sanitaire des animaux (Québec) L.R.Q., C.P-42 section IV

<http://www.justice.gouv.qc.ca/francais/sites/lois/quebec.htm>

<http://www.animaquebec.com/>

- Loi sur les transports (Québec), L.R.Q., c. T-12.

- Loi concernant les propriétaires et exploitant de véhicules lourds et son Règlement d'application.

http://www.ctq.gouv.qc.ca/proprietaires_et_exploitants_de_vehicules_lourds.html

- Loi des normes de charges et des dimensions des véhicules (Québec).

http://www.mtq.gouv.qc.ca/portal/page/portal/Librairie/Publications/fr/camionnage/charges_dimensions/guide.pdf

- Loi sur la qualité de l'environnement. Règlement sur la qualité de l'eau potable (Québec).

<http://www.mddep.gouv.qc.ca/eau/potable/brochure/index.htm>

- Code de la route du Québec

http://www.saaq.gouv.qc.ca/faq/faq_csr.html

- Code de la sécurité routière (Québec).

- Code des pratiques recommandées pour l'entretien et la manipulation des animaux de fermes.

Porcs. Section manipulation et transport. Conseil et recherches agroalimentaires du Canada. 2001.

<http://www.carc-crac.ca/codes-de-pratiques/Transport-2001.pdf>

- Site info-routier du Ministère du transport du Québec Inforoutier.qc.ca (1 888 355-0511 ou #0511)

Tableau 4**EXEMPLES DE DOCUMENTS SUR LES EXIGENCES INTERNES D'UNE ENTREPRISE**

- Guides sur l'entretien de base et étalonnage de l'équipement de chauffage et de ventilation, d'abreuvement et d'alimentation.
- Règles de biosécurité des sites de chargement et de déchargement des porcs.
- Règles de sécurité pour les employés et de biosécurité de l'entreprise.
- Formation SIMDUT ou méthode efficace de lavage.

**REGISTRE 2 - FORMATION
INFORMATION OBLIGATOIRE****Identification de l'entreprise de transport ou de la ferme****Pour chaque employé et pour le responsable du BPTP**

- Nom
- Fonction
- Date d'embauche
- Formation suivie
- Date de la formation
- Date de la mise à jour

Responsable du BPTP

-Signature et date de mise à jour

LES VÉHICULES

Les bonnes pratiques

Les véhicules de transport comprennent tous les types de véhicules utilisés pour le transport des porcs.

SALUBRITÉ:

MATÉRIAUX ET CONCEPTION

		COCHEZ ✓			
		T	P	NC	NA
	3.1 Les remorques, les boîtes de camion et aussi les coussins externes sont fabriqués de matériaux qui se lavent et se désinfectent.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
	3.2 Les matériaux de recouvrement intérieur des boîtes de camion et des remorques sont étanches et ne sont pas en bois.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
	3.3 Tous les endroits et les recoins des remorques et des boîtes de camion sont accessibles pour effectuer le lavage et la désinfection.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
	3.4 Les matériaux du système de vaporisation des porcs se lavent et se désinfectent.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	3.5 Toutes les pièces du système de vaporisation des porcs sont accessibles pour effectuer le lavage et la désinfection.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	3.6 Tout tuyau ou tube à l'intérieur des remorques et des boîtes de camion est fermé ou scellé.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	3.7 Un système d'égouttement ou d'absorption de l'urine est fonctionnel à tous les étages des remorques et des boîtes de camion.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
	3.8 Toutes les soudures à l'intérieur des remorques et des boîtes de camion sont lisses.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

 Pratique certifiée  Loi sur la santé des animaux et ses Règlements (Canada)
 T (Total): Conforme pour tous les véhicules P (Partiel): Conforme pour les véhicules de transport des porcs de marché vers l'abattoir et des jeunes reproducteurs (cochettes et verrats)
 NC: Non conforme NA: Non applicable

Bien conçu, facile à entretenir

Une bonne conception des véhicules facilite leur lavage, désinfection et séchage permettant de limiter la propagation des contaminants.

Les microbes aiment le bois

Le bois est poreux et avec beaucoup d'aspérités où les microbes se mettent à l'abri des produits de lavage et de désinfection.

Laver jusque dans les coins

Si une partie du véhicule est difficilement accessible, dès sa conception, on prévoit le démontage de cette partie pour s'assurer d'un lavage efficace.

Tenir les salmonelles loin

Les excréments sont la principale source de contamination des animaux par les bactéries, dont les vigoureuses salmonelles. Il suffit d'un contact de 2 à 6 heures entre un porc sain et des excréments contaminés par les salmonelles pour l'infecter.

Bien-être et salubrité vont de pair

Les porcs porteurs de salmonelles peuvent en excréter suite à une situation stressante et contaminer les autres porcs et le véhicule. Le bien-être lors du transport vise à limiter les sources de stress.

Penser confort avant tout

On réduit les risques de blessures des animaux en évitant les angles droits, les saillies, les projections pointues, les boulons, les fils électriques pendants ou accessibles aux animaux lors de la fabrication et de l'entretien du véhicule.

Les bonnes pratiques

BIEN-ÊTRE:

CONCEPTION, ESPACE ET VENTILATION

		COCHEZ ✓			
		T	P	NC	NA
	3.9 Les parois et compartiments des remorques et des boîtes de camion sont solides et assez hautes pour empêcher les animaux de sauter par-dessus, de tomber ou d'être poussés à l'extérieur.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
	3.10 Les planchers des remorques et des boîtes de camion sont antidérapants et recouverts de litière.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
	3.11 La ou les portes des remorques et des boîtes de camion s'ouvrent vers l'extérieur ou par un mécanisme de guillotine.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
	3.12 Le véhicule est doté de l'équipement nécessaire pour séparer les animaux au besoin.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
	3.13 Le véhicule est doté de l'équipement nécessaire pour isoler les animaux fragilisés.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	3.14 Le toit de la boîte de camion ou de la remorque est étanche et assez solide pour résister au poids de la neige et de la glace.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
	3.15 Le véhicule dispose d'un système d'éclairage fixe ou portatif.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
	3.16 Tout équipement électrique est entretenu selon les recommandations du fabricant.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	3.17 La densité des animaux respecte les recommandations de l'Avis sur la densité de chargement, émis par la FPPQ.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	3.18 Les porcs transportés peuvent se tenir debout dans une position naturelle sans être en contact avec le toit.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	3.19 Pour les remorques et les boîtes de camion de plus de 3,3 mètres, le système de ventilation est à l'air forcé ou par ouverture statique.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	3.20 Pour les remorques et les boîtes de camion de plus de 3,3 mètres, le système de ventilation est ajustable et accessible en tout temps (même avec un chargement de porcs).	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	3.21 Pour les remorques et les boîtes de camion de moins de 3,3 mètres, le système de ventilation peut être seulement une ouverture en arrière ou, au minimum, un ventilateur au plafond.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	3.22 Le système de ventilation est fonctionnel.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>

 Pratique certifiée  Loi sur la santé des animaux et ses Règlements (Canada) T (Total): Conforme pour tous les véhicules P (Partiel): Conforme pour les véhicules de transport des porcs de marché vers l'abattoir et des jeunes reproducteurs (cochettes et verrats) NC: Non conforme NA: Non applicable



LES GARAGES

Les bonnes pratiques de cette section ne sont pas obligatoires pour obtenir la certification. Cependant, elles sont fortement recommandées dans le cas où des garages sont utilisés.

Les bonnes pratiques

Le garage est un local fermé ou du moins couvert, joint ou non à un autre bâtiment et pouvant servir aux activités de lavage, désinfection et séchage (LDS), d'entretien, de réparation et d'entreposage des véhicules propres et sales.

LOCALISATION ET CONCEPTION		COCHEZ ✓		
		C	NC	NA
	4.1 Le garage est localisé de façon à prévenir la contamination des véhicules propres par des activités réalisées à l'extérieur du garage.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	4.2 Le terrain entourant le garage est aménagé et entretenu de façon à empêcher la contamination des véhicules par des produits chimiques.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	4.3 Le garage est fabriqué de matériaux lavables.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	4.4 Le garage est pourvu d'un système de drainage adéquat.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	4.5 Le garage a un système de ventilation, naturel ou mécanique, adéquat.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	4.6 Les fenêtres sont munies de moustiquaires et les portes du garage se ferment au besoin.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	4.7 Une toilette permanente ou portable et l'équipement nécessaire pour le lavage des mains sont disponibles.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	4.8 Il existe des divisions physiques, permanentes ou amovibles, pour séparer les camions entre eux, au besoin.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	4.9 Des contenants étanches et distincts sont disponibles pour les déchets et les animaux morts.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	4.10 Le garage a un système de lavage à pression.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

 Pratique certifiée C: Conforme NC: Non conforme NA: Non applicable

Garder propre le propre

Il faut protéger les véhicules propres de la contamination par la vermine et les oiseaux ainsi que par les produits chimiques utilisés lors des activités d'entretien et de réparation des véhicules.

Reporter les activités risquées

Les activités qui peuvent contaminer les véhicules propres doivent être exécutées lorsque ces derniers ne sont plus dans le garage.

Gare aux oiseaux et à la vermine!

Les poulets et les souris sont fréquemment des porteurs de salmonelles. Ils peuvent contaminer les véhicules par leurs excréments.

Lavez-vous les mains!

On ne le dira jamais assez, les mains transportent plein de microbes. Lavez-vous les mains!

Protéger la biosécurité

La biosécurité vise un ensemble de règles qui limitent la contamination entre des sites de statut sanitaire différent. Le statut sanitaire des élevages est basé sur la présence ou non de certains microbes tels le virus du SRRP et les mycoplasmes. Les véhicules sont des voies de contamination que les règles de biosécurité doivent contrôler.

Séparer pour mieux contrôler

Pour limiter les risques de contamination, on respecte une séparation physique entre les véhicules propres et sales, et entre les véhicules propres utilisés au transport d'animaux de sites d'élevage aux statuts sanitaires différents. Par exemple, un camion réservé pour le transport des porcelets de haut niveau sanitaire n'est pas garé à côté de celui utilisé pour le transport de porcs à l'abattoir.

Les bonnes pratiques

		COCHEZ		
		C	NC	NA
RESTRICTIONS DES ACTIVITÉS				
4.11	L'accès au garage est limité au personnel désigné et un avis à cet effet est affiché à l'entrée.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4.12	Les employés se lavent les mains avant les activités de lavage, désinfection et séchage (LDS) et après celles d'entretien et de réparation des véhicules.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4.13	La circulation des employés dans le garage est effectuée de façon à prévenir la contamination des véhicules propres.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4.14	La circulation des véhicules dans le garage est effectuée de façon à prévenir la contamination des véhicules propres.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4.15	Les véhicules propres sont séparés des véhicules sales en tout temps.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4.16	Les véhicules propres sont séparés, en tout temps, selon le statut sanitaire des sites d'élevage visités.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4.17	Aucun animal n'est permis dans le garage.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4.18	Les déchets et les animaux morts sont disposés rapidement dans leur contenant respectif.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4.19	L'élimination des déchets et des animaux morts s'effectue de façon à éviter la contamination des véhicules propres.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
PROGRAMME DE LUTTE ANTIPARASITAIRE		C	NC	NA
4.20	Un PROGRAMME DE LUTTE ANTIPARASITAIRE est développé et comporte toutes les informations obligatoires.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4.21	Un PROGRAMME DE LUTTE ANTIPARASITAIRE est appliqué et tenu à jour.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4.22	Le REGISTRE 3 - INSPECTION ANTIPARASITAIRE est complété et tenu à jour.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

C: Conforme NC: Non conforme NA: Non applicable

PROGRAMME DE LUTTE ANTIPARASITAIRE

Page 4.3: Information recommandée

Page 4.4: Modèle

REGISTRE 3 - INSPECTION ANTIPARASITAIRE

Page 4.5: Information recommandée

Page 4.6: Modèle



**PROGRAMME DE LUTTE ANTIPARASITAIRE
INFORMATION RECOMMANDÉE****Identification de l'entreprise de transport ou de la ferme****Pour chaque garage**

- Identification
- Produits utilisés
- Fréquence d'alternance des familles de produits utilisés
- Plan de localisation des pièges et appâts
- Fréquence d'inspection antiparasitaire

Responsable du BPTP

-Signature et date de chaque mise à jour

OU

Exterminateur indépendant

- Rapports de visites sont gardés sur place

Programme de lutte antiparasitaire

MODÈLE

Nom de l'entreprise de transport ou de la ferme: _____

	GARAGE	GARAGE
Identification du garage		
Produits utilisés		
Fréquence d'alternance des familles de produits utilisés		
Plan de localisation des pièges et appâts		
Fréquence d'inspection antiparasitaire		
Signature du responsable du BPTP/Date de la mise à jour		

**REGISTRE 3 - INSPECTION ANTIPARASITAIRE
INFORMATION RECOMMANDÉE****Identification de l'entreprise de transport ou de la ferme****Pour chaque garage**

- Identification
- Date de l'inspection
- Nom de l'employé attitré à l'inspection
- Résultats de l'inspection intérieure et extérieure
 - Activités de vermines observées
 - Activités d'oiseaux observées
- Mesures correctives et date d'application
 - Installation de pièges/date
 - Utilisation de produits d'extermination/date

Responsable du BPTP

- Signature et date de la mise à jour

Registre 3 - inspection antiparasitaire

MODÈLE

Nom de l'entreprise de transport ou de la ferme: _____

	GARAGE	GARAGE
Identification du garage		
Date de l'inspection		
Nom de l'employé attiré à l'inspection		
Résultats de l'inspection	Intérieur	Extérieur
• Activités de vermines observées		
• Activités d'oiseaux observées		
Mesures correctives et date d'application		
• Installation de pièges/plan de localisation/date		
• Utilisation de produits d'élimination/nom du produit/date		
Signature du responsable du BPTP/Date de la mise à jour		

LES MATÉRIAUX ET ÉQUIPEMENTS

Les bonnes pratiques

La litière est constituée de paille, de copeaux de bois, de bran de scie, de sable ou de mousse de tourbe.

LITIÈRE	COCHEZ ✓		
	C	NC	NA
 5.1 Une litière couvre le plancher de tous les étages de la remorque ou de la boîte de camion lors du transport des animaux.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
 5.2 La quantité de litière permet une absorption suffisante de l'urine et des fèces pour garder les animaux propres.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
 5.3 La litière de copeaux de bois ou de bran de scie est garantie exempte de contaminants chimiques (ex.: BPC) par une lettre disponible du fournisseur.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
 5.4 La litière de copeaux de bois ou de bran de scie est entreposée de façon à éviter la contamination par des produits chimiques, de la vermine, des oiseaux ou des bottes sales.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
 5.5 La litière souillée est enlevée avant le lavage du véhicule.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
 5.6 L'élimination de la litière souillée est effectuée de façon à ne pas contaminer l'environnement lié aux opérations.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>

 : Pratique certifiée  Loi sur la santé des animaux et ses Règlements (Canada) C: Conforme
NC: Non conforme NA: Non applicable

LA LITIÈRE

Une litière sans contaminant

Il est important de s'assurer qu'aucun produit chimique toxique n'est contenu dans le bois utilisé comme litière (ex.: BPC). L'animal qui ingère un produit toxique l'accumule dans ses graisses et son foie, créant un risque pour la santé humaine.

À l'abri de la vermine et des oiseaux

Utiliser la litière de copeaux de bois en sac diminue les risques de contamination par la vermine et les oiseaux. Ces derniers sont des agents de transmission de plusieurs microbes dont les salmonelles.

Pour le confort des porcs

La quantité de litière utilisée dépend de la durée du transport, des conditions météorologiques, de la température et du type de porc transporté.

LES PRODUITS D'ENTRETIEN

Curieux comme un porc

Le porc est un animal curieux explorant le monde en léchant tout sur son passage. Partout où il peut avoir accès, il faut utiliser des produits d'entretien non toxiques.

Les bonnes pratiques

Les produits d'entretien sont les produits chimiques telles les huiles et les graisses, utilisés pour l'entretien mécanique des véhicules, des équipements, des rampes et des passerelles de débordement.

		COCHEZ ✓		
PRODUITS D'ENTRETIEN		C	NC	NA
5.7	Les produits d'entretien pouvant être en contact avec les animaux ne sont ni toxiques ni susceptibles de contaminer la viande s'ils sont ingérés par les animaux.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
5.8	Les produits d'entretien sont entreposés de façon à éviter leur contamination et celle de leur environnement.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
5.9	Les produits d'entretien entreposés sont bien identifiés.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>

C: Conforme NC: Non conforme NA: Non applicable

Les bonnes pratiques

Les vêtements de travail incluent les salopettes, les bottes, les gants, les chapeaux (casquettes, bandeaux), et les masques.

VÊTEMENTS DE TRAVAIL		COCHEZ ✓		
		C	NC	NA
	5.10 Des vêtements de travail spécifiques sont réservés aux activités de chargement et de déchargement des porcs.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
	5.11 Les vêtements de travail utilisés sur un site ne peuvent pas être utilisés sur d'autres sites.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	5.12 À chaque site, après le chargement ou le déchargement des porcs et avant d'entrer dans la cabine du chauffeur, les vêtements de travail sont enlevés et entreposés à l'extérieur de la cabine.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
	5.13 À chaque site, après le chargement ou le déchargement des porcs et avant d'entrer dans la cabine du chauffeur, les bottes utilisées sont enlevées ou les recouvrements de bottes en plastique utilisés sont jetés.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
	5.14 Entre chaque site, le personnel se lave les mains avec de l'eau et du savon ou avec un savon sans eau.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

 : Pratique certifiée C: Conforme NC: Non conforme NA: Non applicable

LES VÊTEMENTS DE TRAVAIL

Un milieu douillet pour les microbes

Les vêtements et la peau servent de support aux microbes. Si l'utilisation de gants, vêtements et bottes, tous jetables, est recommandée, changer de vêtements entre les sites est une solution tout aussi efficace.

Portez des gants et lavez-vous les mains

Même si on porte des gants jetables, il faut quand même se laver les mains après la manipulation des animaux.

LES INSTRUMENTS DE MANIPULATION DES ANIMAUX

DouceMENT avec les bêtes

Des tuyaux, des cannes ou des objets tranchants ne doivent pas être utilisés pour manipuler les animaux. L'usage de ces objets stresse inutilement l'animal et peut lui causer des blessures importantes. Plus une carcasse est manipulée pour y enlever les ecchymoses, plus le risque de contamination de la viande est grande.

Le stress rend malade

Des animaux porteurs latents de salmonelles qui subissent un stress risquent d'excréter des salmonelles et ainsi contaminer les autres porcs.

À bas le bâton électrique

L'utilisation du bâton électrique crée beaucoup de stress chez l'animal. À utiliser seulement en dernier recours, il reste strictement interdit par la loi fédérale sur la santé des animaux de l'appliquer sur les yeux, le nez, l'anus, les testicules ou la vulve de l'animal.

Prévenir plutôt que guérir

Des quais de chargement et de déchargement intelligemment conçus permettent de manipuler les animaux dans le calme et en toute sécurité pour le personnel et les animaux.

Les bonnes pratiques

Les instruments de manipulation des porcs incluent les drapeaux, toiles, panneaux, rames avec des billes et bâtons électriques.

INSTRUMENTS DE MANIPULATION DES ANIMAUX		COCHEZ ✓		
		C	NC	NA
	5.15 Les matériaux des instruments de manipulation se lavent et se désinfectent et ne sont pas faits en bois.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
	5.16 Des instruments de manipulation sont réservés spécifiquement à chaque site.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	5.17 Dans l'éventualité où certains instruments de manipulation sont utilisés sur plusieurs sites (ex. : bâton électrique), ils doivent être désinfectés entre chaque site.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	5.18 Lorsque entreposés dans le véhicule, les instruments de manipulation souillés (ex. : bâton électrique) le sont dans des contenants lavables ou des sacs jetables.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

 : Pratique certifiée **C** : Conforme **NC** : Non conforme **NA** : Non applicable

LES OPÉRATIONS DE LAVAGE, DÉSINFECTION ET SÉCHAGE

Les bonnes pratiques

Les opérations de lavage, de désinfection et de séchage (LDS) visent les garages, les véhicules et les équipements, y compris les tapis, les pédales, les roues, les pneus.

Le lavage consiste à enlever les souillures (fumier et litière).

La désinfection a pour but d'éliminer ou du moins de diminuer la présence des microorganismes à un niveau acceptable.

Le séchage permet d'éviter la propagation des bactéries favorisée par un milieu humide.

PROGRAMME LDS

		COCHEZ ✓		
		C	NC	NA
	6.1 Un PROGRAMME LDS est développé et comporte toutes les informations obligatoires.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
	6.2 Le PROGRAMME LDS est appliqué et tenu à jour.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	6.3 La fréquence des cycles LDS est établie par l'entreprise, selon le statut des sites de chargement et de déchargement vis-à-vis d'au moins un contaminant spécifique TABLEAU 4 .	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

 : Pratique certifiée C: Conforme NC: Non conforme NA: Non applicable

PROGRAMME LDS

Page 6.5: Information obligatoire

Page 6.6: Modèle

TABLEAU 4

Page 6.7: Fréquence des cycles de LDS selon le statut salmonelles des sites de chargement et de déchargement.

PROGRAMME DE LAVAGE, DE DÉSINFECTION ET DE SÉCHAGE (LDS)

Qui dit fumier, dit microbes

Plusieurs microbes sont présents dans les excréments et les sécrétions des porcs. S'il reste du fumier à la fin des opérations de lavage, désinfection et séchage, soyez certains qu'il reste également des microbes.

Petits mais très résistants!

La durée de survie dans l'environnement de certains microbes est surprenante: plusieurs mois pour les salmonelles et plusieurs jours pour le virus du SRRP et les mycoplasmes.

Deux têtes valent mieux qu'une

Une inspection après chaque lavage, désinfection et séchage des véhicules prévient d'éventuelles contaminations par les microbes. Puis des tests de salmonelles réguliers permettent de valider l'efficacité des produits employés et des opérations de lavage, désinfection et séchage (LDS).

Les bonnes pratiques

L'inspection après LDS se résume à un simple examen visuel de la propreté.

La validation de l'efficacité du LDS consiste à vérifier par des tests en laboratoire si le niveau de microorganismes détectés est acceptable.

INSPECTION ET VALIDATION DE L'EFFICACITÉ DE LDS

		COCHEZ ✓			
		C	NC	NA	
	6.4	Une inspection régulière après le LDS des véhicules, équipements et garages est effectuée et le REGISTRE 4 - INSPECTION APRÈS LDS est complété et tenu à jour.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	6.5	Des tests de dépistage de contaminants microbiens sont effectués selon un protocole d'échantillonnage et une fréquence équivalents à ceux indiqués au TABLEAU 5 .	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	6.6	Dans tous les cas où les résultats des indicateurs microbiens sont positifs, le PROGRAMME LDS et son application est revu et corrigé.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	6.7	Les résultats des tests d'indicateurs microbiens sont disponibles et inscrits avec les correctifs apportés dans le REGISTRE 5 - VALIDATION DE L'EFFICACITÉ DU LDS qui est tenu à jour.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

 : Pratique certifiée C : Conforme NC : Non conforme NA : Non applicable



Les bonnes pratiques

		COCHEZ ✓			
		C	NC	NA	
EAU DE LAVAGE	 6.8	L'eau d'un puits artésien ou de surface est analysée annuellement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	 6.9	L'eau est potable (doit être signé par le responsable BPTP).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	6.10	Dans le cas d'un approvisionnement en eau de l'aqueduc municipal, l'analyse effectuée par la municipalité est obtenue annuellement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	6.11	Le REGISTRE 6 - QUALITÉ DE L'EAU est complété et tenu à jour.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

 : Pratique certifiée  : Règlement sur la qualité de l'eau potable (Québec)
C: Conforme NC: Non conforme NA: Non applicable

REGISTRE 6 - QUALITÉ DE L'EAU

Page 6.13: Information obligatoire

Page 6.14: Modèle

EAU DE LAVAGE

Une eau de qualité

L'eau utilisée pour laver les véhicules, les équipements et les garages ne doit pas être contaminée ni par des bactéries ni par des produits chimiques.

ÉQUIPEMENTS ET PRODUITS DE LAVAGE ET DE DÉSINFECTION

Beaucoup mieux avec l'eau chaude

Le lavage à l'eau chaude améliore l'efficacité des produits de lavage et de désinfection à éliminer les microbes et les souillures. La dureté de l'eau et la présence de souillure (fumier, litière) peuvent affecter l'efficacité des produits de lavage et de désinfection.

Des équipements efficaces

Un équipement de lavage inadéquat peut endommager les surfaces et rendre plus difficile le lavage et la désinfection.

Les indésirables biofilms

Petite accumulation microscopique de résidus où les microbes se développent, les biofilms sont très difficiles à déloger. Seule l'utilisation de produits de lavage et de désinfection adéquats jumelée à un bon frottage peut entraver leur développement.

Les bonnes pratiques

PRODUITS DE LAVAGE ET DE DÉSINFECTION			COCHEZ ✓		
			C	NC	NA
	6.12	Les produits de désinfection sont bactéricides et virucides à large spectre.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
	6.13	La conformité des produits est vérifiée lors de leur réception et/ou lors de l'utilisation.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
	6.14	Les produits sont entreposés de façon à éviter leur contamination et celle de leur environnement.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
	6.15	Les produits entreposés sont bien identifiés.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
LES ÉQUIPEMENTS DE LDS					
	6.16	Les équipements répondent au besoin des opérations LDS de l'exploitation (volume, température et pression de l'eau).	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	6.17	Les équipements sont entreposés de façon à éviter leur contamination.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	6.18	L'entretien et la calibration des équipements sont effectués selon les recommandations du fabricant.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

 : Pratique certifiée C : Conforme NC : Non conforme NA : Non applicable

**PROGRAMME DE LAVAGE, DÉSINFECTION ET SÉCHAGE (LDS)
INFORMATION OBLIGATOIRE****Identification de l'entreprise de transport ou de la ferme****Pour chaque véhicule, équipement et local**

- Identification
- Description de la méthode (procédure et équipement) de LDS
- Fréquence des cycles L/D/S
- Produits de lavage et de désinfection
 - Nom du produit
 - Concentration
 - Temps de contact
 - Fréquence d'alternance des désinfectants
- Eau: Température
- Eau: Pression

Responsable du BPTP

- Signature et date de la mise à jour

Programme de lavage, désinfection et séchage (LDS)

MODÈLE

Nom de l'entreprise de transport ou de la ferme: _____

VÉHICULE OU ÉQUIPEMENT OU GARAGE

Identification				
Procédure (1 à 15)* et équipement				
Fréquence des cycles L/D/S				
Produits de lavage et de désinfection	lavage	désinfection	lavage	désinfection
• Nom du produit				
• Concentration				
• Temps de contact				
• Fréquence d'alternance des désinfectants				
Eau – température				
Eau – pression				
Signature du responsable du BPTP/Date de la mise à jour				

* CODES DE PROCÉDURES GÉNÉRALES LDS

Préparation

1. Porter des vêtements de protection (masque au besoin).
2. Démonter les équipements démontables.

Nettoyage

3. À l'intérieur, en commençant par l'étage du haut : gratter et enlever le fumier et la litière à l'aide de balais ou de pelles.
4. À l'extérieur : Enlever des roues, des garde-boue et du châssis tout dépôt de boue, fumier et autre.

Lavage

5. À l'extérieur : Mouiller et appliquer le détergeant (moussage), en travaillant de haut vers le bas. Ne pas laisser sécher la mousse.
6. À l'intérieur : Mouiller et appliquer le détergeant (moussage), en travaillant de haut vers le bas, en terminant par la rampe d'accès. Ne pas laisser sécher la mousse.
7. Frotter avec une brosse si des parties semblent encrassées.

Rinçage

8. Rincer.
9. Mouiller, mousser avec le détergeant et frotter (au besoin), tous les équipements (ex.: pelles, bottes). Rincer.

Vérification

10. Vérifier visuellement pour s'assurer que tout a bien été nettoyé et rincé.

Désinfection

11. À l'extérieur : Appliquer le désinfectant du haut vers le bas, particulièrement aux roues, garde-boue et dessous du véhicule.
12. À l'intérieur, appliquer le désinfectant de haut vers le bas, en commençant par le plafond. Terminer avec la rampe.
13. Désinfecter le matériel du véhicule en évitant d'éclabousser le véhicule.
14. Nettoyer et désinfecter la cabine du véhicule (incluant les pédales).

Séchage

15. Garer le véhicule dans le garage, sur une pente pour qu'il ségoutte et sèche.

Tableau 4

EXEMPLE DE FRÉQUENCE DES CYCLES LDS DES SITES DE CHARGEMENT ET DE DÉCHARGEMENT SELON LE STATUT VIS-À-VIS UN CONTAMINANT SPÉCIFIQUE

Site de chargement (Indicateur spécifié)	Statut du site de déchargement (indicateur spécifié)			Abattoir
	Positif +	Négatif -	Inconnu ?	
Positif +	1	2	2	3
Négatif -	2	1	2	1
Inconnu ?	2	2	2 1 : dans le cas de livraison de porcelets vers un engraissement	1

- 1 : LDS à la fin de la journée si les transports s'effectuent seulement entre des sites d'un même statut.
- 2 : LDS en sortant du site de déchargement et donc, sans retour sur un autre site.
- 3 : LDS à la fin de la journée dans la mesure où les sites de chargement sont toujours positifs.

* Exemple de contaminants spécifiques : syndrome reproducteur et respiratoire du porc (SRRP), pneumonie enzootique, salmonelle, gastro-entérite transmissible (GET), dysenterie, etc.

Tableau 5**EXEMPLE D'UN PROTOCOLE D'ÉCHANTILLONNAGE ET FRÉQUENCE – TEST DE SALMONELLES****Matériel pour l'échantillonnage**

- Gazes stériles de 10 cm x 10 cm, n'ayant aucune propriété antimicrobienne dans un sac stérile
- Eau peptonée tamponnée (EPT) stérile
- Gants jetables

Matériel pour l'expédition

- Sac étanche pouvant contenir tous les échantillons prélevés
- Papier absorbant (ex.: papier journal)
- Bloc réfrigérant (ice pack) congelé
- Glacière
- Formulaire de demande d'analyse
- Étiquette réglementaire UN3373 indiquant: *Biological substances, category B* pour expédition

Protocole de prélèvement

1. Se laver les mains avec du savon.
2. Ouvrir le sac contenant les gazes.
NE PAS TOUCHER LES GAZ AVEC LES DOIGTS.
3. Enlever le bouchon de la bouteille d'eau peptonée (EPT), tout en prenant soin de ne pas toucher le goulot et l'intérieur.
4. Verser soigneusement le contenu de la bouteille EPT stérile dans le sac afin d'humecter les gazes.
5. Refermer le sac. Avec les mains, appliquer de la pression à l'extérieur et pétrir doucement les gazes jusqu'à ce qu'elles soient complètement humectées.
6. En laissant le sac fermé, pousser doucement les gazes humectées vers la partie supérieure du sac en ramenant une extrémité étroite de gazes vers l'ouverture. Il NE FAUT PAS ouvrir le sac et toucher les gazes avec les doigts.
7. Ouvrir le sac en prenant soin de ne pas toucher la surface intérieure de celui-ci avec les doigts.
8. Mettre une paire de gants, en les prenant par les poignets et évitant de toucher les doigts des gants.
9. Retirer délicatement les gazes humectées du sac, en utilisant le pouce et l'index et le majeur de la main que vous utiliserez pour effectuer le prélèvement.
10. Choisir au hasard les zones représentatives. Leur nombre est de cinq zones par étage et la quantité totale dépend du nombre d'étages par camion. Si un gabarit réutilisable est utilisé, avant l'échantillonnage, il faut l'immerger dans une solution désinfectante pendant au moins deux minutes et le sécher avec des papiers propres, afin d'éviter toute trace de désinfectant qui pourrait empêcher la croissance des bactéries et fausser le résultat.

11. Sur chacune des zones de surface, passer une gaze dix fois à la verticale et dix fois à l'horizontale.
12. Replacer soigneusement les gazes dans le sac en prenant soin de ne pas toucher l'extérieur du sac avec celles-ci.
13. Évacuer le surplus d'air qui se trouve dans le sac contenant les gazes et fermer le sac. Si des sacs à languettes métalliques sont fournis, pour fermer, vous devez replier le rebord supérieur quatre fois afin de refermer et pour maintenir le sac fermé, replier les languettes contre le sac.
14. Les échantillons doivent être mis dans un deuxième sac étanche.
15. Mettre dans la glacière et ajouter le papier absorbant et le bloc réfrigérant.
16. Compléter le formulaire de demande d'analyse, insérer la(les) copie(s) pour le laboratoire dans un sac de plastique étanche et déposer dans la glacière.
17. Apposer l'étiquette UN3373 indiquant: *Biological substances, category B*, sur l'extérieur de la glacière.
18. Expédier le plus rapidement au laboratoire. S'il y a un délai, conserver les échantillons au frigidaire.

Fréquence: Répétez toujours le test trois jours consécutifs

- Le premier mois de la mise en application du programme LDS
- Puis annuellement, à la date d'anniversaire du premier échantillon prélevé
- À chaque fois que les résultats d'un test de salmonelles sont positifs

Laboratoire d'analyse

- L'analyse est effectuée par un laboratoire du MAPAQ ou approuvé par la CRSV
- Il vérifie la présence de salmonelles dans l'échantillon

Interprétation des résultats

- Succès du LDS (résultat négatif): Aucune détection de salmonelles sur tous les étages pour les 3 jours consécutifs d'échantillonnage
- Échec du LDS (résultat positif): Détection de salmonelles dans au moins un échantillon

Registre 4 - Inspection après LDS
INFORMATION OBLIGATOIRE**Identification de l'entreprise de transport ou de la ferme****Pour chaque véhicule, équipement ou garage**

- Identification
- Date de LDS
- Nom de l'employé attitré au LDS
- Date de l'inspection
- Résultat de l'inspection
 - Satisfaisant
 - Insatisfaisant : indiquer les mesures correctives (ex. : rinçage, appliquer de nouveau le désinfectant, LDS de nouveau)
 - Nom de l'employé attitré à l'inspection

Responsable du BPTP

- Signature et date de la mise à jour

Registre 4 - Exemple d'inspection après LDS

MODÈLE

Nom de l'entreprise de transport ou de la ferme: _____

VÉHICULE, ÉQUIPEMENT OU GARAGE

Identification				
Date de LDS				
Nom de l'employé attiré au LDS				
Date de l'inspection				
Résultat de l'inspection: - Satisfaisant (S) ou insatisfaisant (I) - Indiquer les mesures correctives (R, D, LDS, A)*				
Nom de l'employé attiré à l'inspection				
Signature du responsable du BPTP/Date de la mise à jour				

Registre 5 – Exemple de validation de l'efficacité du LDS avec les salmonelles
INFORMATION OBLIGATOIRE**Identification de l'entreprise de transport ou de la ferme****Pour chaque véhicule**

- Identification
- Nom de l'employé attitré de l'échantillonnage
- Test de salmonelle
 - Date et résultat (3 jours consécutifs)
 - Résultat satisfaisant ou insatisfaisant
 - Mesures correctives (ex.: reprise des tests, vérification de LDS)

Responsable du BPTP

- Signature et date de la mise à jour

TABLEAU 1

Registre 5 - Validation de l'efficacité du LDS

MODÈLE

Nom de l'entreprise de transport ou de la ferme: _____

		VÉHICULE								
Identification										
Nom de l'employé attiré de l'échantillonnage										
Test salmonelles	Date	Résultat (+, -)								
- 1 ^{er} jour										
- 2 ^e jour										
- 3 ^e jour										
- Résultat: Satisfaisant (S) ou insatisfaisant (I)										
- Mesures correctives (T, V, A)*										
Reprise de test salmonelles	Date	Résultat (+, -)								
- 1 ^{er} jour										
- 2 ^e jour										
- 3 ^e jour										
- Résultat: Satisfaisant (S) ou insatisfaisant (I)										
- Mesures correctives (T, V, A)*										
Signature du responsable du BPTP/Date de la mise à jour										

Registre 6 – Qualité de l'eau
INFORMATION OBLIGATOIRE**Identification de l'entreprise de transport ou de la ferme****Puits artésien ou de surface**

- Nom de l'employé attitré à l'échantillonnage de l'eau
- Date de l'échantillonnage
- Laboratoire d'analyse
- Résultat de l'analyse de l'eau
 - Satisfaisant (répond aux normes) ou insatisfaisant
 - Indiquer les correctifs apportés

Responsable du BPTP

- Signature et date de la mise à jour

Registre 6 - Qualité de l'eau

MODÈLE

Nom de l'entreprise de transport ou de la ferme: _____

PUITS ARTÉSIEN OU DE SURFACE	2010	2011	2012
Nom de l'employé attiré à l'échantillonnage de l'eau			
Date de l'échantillonnage			
Laboratoire d'analyse			
Analyse de l'eau			
- Résultat satisfaisant (S) ou insatisfaisant (I)			
- Indiquer les correctifs apportés (ex.: installation d'un chlorinateur)			
Signature du responsable du BPTP/Date			

LES POINTS DE CONTRÔLE CRITIQUES

Des opérations stratégiques

Les trois points de contrôle critiques (PCC) sont les étapes cruciales dans les opérations de transport où il est essentiel d'exercer un contrôle visant à prévenir ou amener à un niveau acceptable les risques de contamination biologique, chimique et physique. Dans ce programme, trois PCC sont identifiés.

POINTS DE CONTRÔLE CRITIQUES	RISQUES DE CONTAMINATION À CONTRÔLER		
	Biologique	Chimique	Physique
PCC 1: À la planification du chargement	x	x	x
PCC 2: Au chargement des porcs			x
PCC 3: Au déchargement des porcs à destination	x	x	x

Doublement attention!

Une attention toute particulière doit être portée à l'application des bonnes pratiques aux trois points de contrôle critiques. Un contrôle permanent doit être exercé permettant de corriger rapidement toute situation présentant des risques pour la salubrité de la viande et la santé animale.

Les principaux concernés

Le coordonnateur des transports est celui qui a la responsabilité de coordonner et planifier les activités de transport des porcs de l'entreprise. Il s'assure d'obtenir les informations sur les porcs à transporter et les normes de biosécurité des sites visités et de les transmettre aux camionneurs.

Le camionneur est celui qui effectue le transport.

Le producteur de porcs qui transporte ses propres porcs assume souvent le double rôle de coordonnateur des transports et camionneur.

PCC 1: À LA PLANIFICATION DU CHARGEMENT

Une information qui circule

Bien planifier le transport consiste à recueillir des informations importantes pour la gestion des risques et les transmettre au camionneur qui en vérifie l'exactitude sur le terrain.

Heure de chargement et animaux à risque

À l'étape de la planification du chargement, deux actions sont importantes pour diminuer les risques de contamination. La première consiste à aviser le producteur de porcs de l'heure prévue de chargement et la seconde à informer le camionneur de la présence d'animaux fragilisés ou ayant un fragment d'aiguille dans la chair qui seront à charger.

Le jeûne avant le chargement

Connaître l'heure de chargement permet aux producteurs et productrices de respecter la période de jeûne des porcs. Livrer des porcs avec des intestins pleins augmente les risques de contamination de la carcasse suite à la rupture des intestins lors de l'éviscération.

Les bonnes pratiques

		COCHEZ ✓		
		C	NC	NA
COLLECTE DE L'INFORMATION				
	7.1	Le coordonnateur des transports inscrit les informations obligatoires pour toutes les expéditions d'un camionneur dans le REGISTRE 8 - FEUILLE DE ROUTE DU CAMIONNEUR qui est remis au camionneur.		<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/>
	7.2	Le coordonnateur des transports inscrit les informations pour toutes les expéditions dérogeant à la planification dans le REGISTRE 7 - POINTS DE CONTRÔLE CRITIQUES .		<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/>
	7.3	La date et l'heure prévues de chargement ont été communiquées à la personne responsable au site de chargement afin de respecter la mise à jeun.		<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/>
PRÉPARATION AU TRANSPORT				
	7.4	Pour chaque expédition, le camionneur connaît les règles de biosécurité des sites de chargement et de déchargement.		<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/>
	7.5	Pour chaque expédition, le camionneur procède à une inspection de son véhicule au niveau de la propreté, du bien-être animal et du fonctionnement des équipements avant de débiter le transport.		<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/>
	7.6	Pour chaque expédition, le camionneur s'assure de disposer de litière en quantité suffisante pour l'expédition.		<input type="radio"/> <input type="radio"/> <input checked="" type="radio"/>

 : Pratique certifiée C : Conforme NC : Non conforme NA : Non applicable

REGISTRE 7 - POINTS DE CONTRÔLE CRITIQUES

Page 7.7: Information obligatoire

Page 7.8: Modèle

REGISTRE 8 - FEUILLE DE ROUTE DU CAMIONNEUR

Page 7.9: Information obligatoire

Page 7.10: Modèle

Les bonnes pratiques

VÉRIFICATION DE L'INFORMATION

		COCHEZ ✓		
		C	NC	NA
	7.7 Pour un chargement de porcelets et de reproducteurs, le camionneur vérifie et complète les informations du REGISTRE 8 - FEUILLE DE ROUTE DU CAMIONNEUR , aux endroits prévus.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
	7.8 Pour un chargement de porcelets et de reproducteurs, le camionneur s'assure de recevoir le RELEVÉ DES TRAITEMENTS DES PORCS EN PARTANCE DU PROGRAMME AQC^{MD} ou un document contenant les mêmes informations.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>

 : Pratique certifiée C: Conforme NC: Non conforme NA: Non applicable

REGISTRE 8 - FEUILLE DE ROUTE DU CAMIONNEUR

Page 7.9: Information obligatoire

Page 7.10: Modèle

RELEVÉ DES TRAITEMENTS DES PORCS EN PARTANCE DU PROGRAMME AQC^{MD}

Page 7.11

PCC 2 : AU CHARGEMENT DES PORCS

La responsabilité du camionneur

Au chargement, le camionneur s'assure d'embarquer les porcs prévus en se référant aux informations du registre 8 - Feuille de route du camionneur et du formulaire abrégé de chargement et d'information du lot (FACIL).

Compléter les informations

Lors du chargement des porcelets et des reproducteurs, le camionneur s'assure d'obtenir le relevé des traitements des porcs en partance du Programme AQC^{MD} indiquant les médicaments reçus et la période de retrait recommandée.

PCC 2

Isoler les animaux à risque

Les animaux à risque doivent être identifiés et mis à part dans le véhicule de façon à éviter qu'ils se blessent au cours du transport. Leur isolement des autres animaux facilite également leur déchargement.

Le respect des règles de biosécurité

Dans certaines entreprises, les règles de biosécurité sont très strictes. Il est important de respecter les exigences de chaque site.

Les bonnes pratiques

SÉPARATION DES ANIMAUX

		COCHEZ ✓			
		C	NC	NA	
	7.9	Le camionneur s'assure que les animaux avec un fragment d'aiguille sont correctement identifiés. Sinon, il refuse de les charger. Il le note sur le bon de livraison et avise la réception de l'abattoir.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
	7.10	Le camionneur met dans une section spéciale du véhicule les porcs ayant un fragment d'aiguille brisé.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
	7.11	Le camionneur met dans une section spéciale du véhicule les porcs fragilisés. S'il est dans l'impossibilité de le faire, il refuse de les charger et le note sur le bon de livraison..	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>

 : Pratique certifiée  Loi sur la santé des animaux et ses Règlements (Canada)
C : Conforme NC : Non conforme NA : Non applicable

RÉGISTRE 8 - FEUILLE DE ROUTE DU CAMIONNEUR

Page 7.9 : Information obligatoire

Page 7.10 : Modèle

Les bonnes pratiques

CONFIRMATION DE L'INFORMATION

		COCHEZ ✓		
		C	NC	NA
	7.12 Pour une livraison de porcelets ou de reproducteurs, le camionneur remet au responsable du site de déchargement le RELEVÉ DES TRAITEMENTS DES PORCS EN PARTANCE DU PROGRAMME AQC^{MD} ou un document contenant les mêmes informations.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	7.13 Pour une livraison de porcs à l'abattoir, le camionneur vérifie l'exactitude de l'information sur le bon de livraison.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	7.14 Pour une livraison de porcs à l'abattoir, le camionneur remet au préposé à la réception de l'abattoir le bon de livraison..	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

 : Pratique certifiée C : Conforme NC : Non conforme NA : Non applicable

REGISTRE 7 - POINTS DE CONTRÔLE CRITIQUES

Page 7.7: Information obligatoire

Page 7.8: Modèle

REGISTRE 8 - FEUILLE DE ROUTE DU CAMIONNEUR

Page 7.9: Information obligatoire

Page 7.10: Modèle

RELEVÉ DES TRAITEMENTS DES PORCS EN PARTANCE DU PROGRAMME AQC^{MD}

Page 7.11

PCC 3 : AU DÉCHARGEMENT DES PORCS À DESTINATION

Des documents précieux

Une fois à destination, le camionneur doit aviser de la présence de porcs à risque tels les animaux fragilisés, ceux ayant un fragment d'aiguille ainsi que des lots porteurs de salmonelles. À l'abattoir, ils devront être acheminés dans des endroits spécifiques afin d'éviter les risques de contamination. Il est essentiel de transmettre au destinataire les documents concernant les animaux livrés.

PCC 3

Et lavez-vous les mains!

N'oubliez pas que certaines bactéries telles les salmonelles sont dangereuses pour les humains. Ne prenez pas de chance et lavez-vous les mains dès la fin du déchargement des animaux.

Les bonnes pratiques

CONTRÔLE DE L'INFORMATION



7.15

Au retour, le camionneur remet la copie du bon de livraison à l'administration. Lors d'un écart sur la feuille de route, une copie du bon de livraison est expédiée au coordonnateur des Transports.



7.16

Le coordonnateur doit démontrer une analyse des écarts. Il note les écarts et les mesures correctives pour prévenir les récidives dans le **REGISTRE 7 - POINTS DE CONTRÔLE CRITIQUES**.

COCHEZ ✓		
C	NC	NA
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>

: Pratique certifiée C : Conforme NC : Non conforme NA : Non applicable

REGISTRE 7 - POINTS DE CONTRÔLE CRITIQUES

Page 7.7 : Information obligatoire

Page 7.8 : Modèle

**REGISTRE 7 - POINTS DE CONTRÔLE CRITIQUES
INFORMATION OBLIGATOIRE****Identification de l'entreprise de transport ou de la ferme****Pour chaque véhicule, équipement et local**

- Date
- Nom du camionneur
- Véhicule: numéro de plaque d'immatriculation
- Numéro du registre 8 - Feuille de route du camionneur
- Contrôle du coordonnateur des transports
 - Mesures correctives
 - Initiales et date

Responsable du BPTP

- Signature et date

Registre 8 - Feuille de route du camionneur
INFORMATION OBLIGATOIRE**Identification de l'entreprise de transport ou de la ferme****Numéro du registre 8 - Feuille de route du camionneur****Nom du camionneur****Véhicule: numéro de plaque d'immatriculation****Site de chargement**

- Nom
- Adresse
- Bâtiment

Avis préalable au client de la date et l'heure de chargement

- Nom de la personne avisée lorsque disponible
- Date et heure de l'avis lorsque disponibles

Date et heure de chargement

- Prévues
- Réelles

Identification du statut indicateur microbien: oui ou non ou inconnu**Site de déchargement**

- Nom
- Adresse
- Bâtiment

Animaux à charger (nombre par catégorie)

- Quantité totale par catégorie: porcs de marché, reproducteurs, porcelets
- Quantité d'animaux à risque: avec fragment d'aiguille, fragilisés ou autres

Pour livraison de porcelets et reproducteurs

- Relevé des traitements des porcs en partance du Programme AQC^{MD} fourni
- Commentaires du camionneur

Responsable du BPTP

- Signature et date

Registre 8 - feuille de route du camionneur

No page: _____

MODÈLE

Nom de l'entreprise de transport ou de la ferme: _____

Nom du camionneur: _____ Véhicule-no plaque d'immatriculation: _____

PCC 1: À COMPLÉTER PAR LE COORDONNATEUR DES TRANSPORTS							PCC 2: À COMPLÉTER PAR LE CAMIONNEUR		
Site de chargement	Avis au client: Date et heure de chargement	Date et heure de chargement prévues	Statut salmo-nelle	Site de déchargement	Animaux à charger	Date et heure de chargement réelles	Relevé AQC ^{MD}	Commentaires	Initiales
Nom ¹ , adresse bâtiment	Personne avisée	Date et heure de l'avis	Oui Non	Nom, adresse bâtiment	Nombre par catégorie ¹	À risque? ²	Date et heure		
Signature du responsable du BPTP/Date									

¹ Catégorie: PA: Porcs de marche P: Porcelets RA: Animaux de réforme (truies et verrats) R: Reproducteurs (cochettes et verrats) A: Autres; spécifiez

² Animaux à risque: F: Fragilisés S: Fragment d'aiguilles A: Autres; spécifiez

³ Les éléments en gras sont les éléments nécessaires à retrouver sur les feuilles de routes.

AQC^{MD} | POUR LES PRODUCTEURS DE PORCS CANADIENS

La salubrité alimentaire en action



RELEVÉ DES TRAITEMENTS DES PORCS EN PARTANCE

Ferme d'origine : No d'enregistrement d'AQ :

Destination :

Expédié le : / / Année
 Jour Mois

Nombre de porcs dans l'expédition :

Vendus en tant que :

- Cochettes ou verrats comme sujets de remplacement
- Porcs de poids inférieur au poids de marché envoyés à l'abattage
- Porcs de poids inférieur au poids de marché envoyés pour engraissement additionnel

Date du traitement	Identification de l'animal	Produit, dose et voie d'administration	Délai d'attente (date)	Fragment d'aiguille?

Signature de l'expéditeur _____

Signature du destinataire _____

Fin de section

LA VÉRIFICATION

Les bonnes pratiques

La vérification est une surveillance additionnelle appliquée aux pratiques des points de contrôle critiques afin de s'assurer du contrôle efficace des risques.

		COCHEZ ✓		
		C	NC	NA
8.1	Le vérificateur révise l'application et l'efficacité des bonnes pratiques des trois points de contrôle critiques (PCC), entre autres, par l'observation de l'exécution des tâches, l'interview du personnel et la révision des procédures écrites.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
8.2	Le vérificateur révise le registre 7 - Points de contrôle critiques, le registre 8 - Feuille de route du camionneur).	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
8.3	Le vérificateur note les écarts à l'application des bonnes pratiques des PCC ainsi que les recommandations quant aux mesures pour corriger la situation et prévenir les récidives dans le REGISTRE 9 - VÉRIFICATION .	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>
8.4	La vérification de l'application des pratiques des points de contrôle critiques est effectuée 1 fois par année.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input checked="" type="radio"/>

C : Conforme NC : Non conforme NA : Non applicable

REGISTRE 9 - VÉRIFICATION

Page 8.3 : Information obligatoire

Page 8.4 : Modèle

Une double protection

La vérification est une surveillance additionnelle appliquée aux pratiques des points de contrôle critiques afin de s'assurer du contrôle efficace des risques.

Registre 9 - Vérification
INFORMATION OBLIGATOIRE**Identification de l'entreprise de transport ou de la ferme****Pour chaque PCC**

- Révision des pratiques
 - Écarts
 - Recommandations
- Révision des registres et documents
 - Registre 7 - Points de contrôle critiques
 - Registre 8 - Feuille de route du camionneur

Vérificateur

- Signature et date de la vérification

Responsable du BPTP

- Signature et date

Registre 9 - Vérification

MODÈLE

Nom de l'entreprise de transport ou de la ferme: _____

RÉVISION	PCC 1 À LA PLANIFICATION DU CHARGEMENT	PCC 2 AU CHARGEMENT	PCC 3 AU DÉCHARGEMENT
Les pratiques			
- Écarts			
- Recommandations			
Signature du vérificateur / Date de la vérification			
Signature du vérificateur / Date de la vérification			

LA CERTIFICATION

Or - Argent - Bronze

La certification permet au transporteur de démontrer que les porcs livrés ont été transportés selon des normes rigoureuses. La certification du BPTP est sous la responsabilité de la Chaire de recherche en salubrité des viandes (CRSV) de l'Université de Montréal.

Trois niveaux de certification, or, argent et bronze, sont possibles selon la conformité de l'entreprise avec la totalité ou une partie des pratiques certifiées.

LES BONNES PRATIQUES APPLIQUÉES	OR	ARGENT	BRONZE
Section 3	Conforme pour tous les véhicules	Partiellement conforme pour les véhicules	Non conforme
La pratique 6.3 de la section 6	Conforme pour tous les véhicules	Conforme pour tous les véhicules	Partiellement conforme
Section 4	Conforme	Conforme	Non conforme
Toutes les autres pratiques	Conforme	Conforme	Conforme

L'audit

L'audit constitue une évaluation de l'application des bonnes pratiques certifiées du BPTP par un tiers indépendant (auditeur) accrédité par la CRSV. Pour passer un audit permettant la certification, l'entreprise doit appliquer le BPTP pendant un minimum de trois mois incluant au moins trois jours d'activités de transport.

Soyez présent et prêt!

Le responsable du BPTP doit être présent lors de l'audit et répondre aux différentes questions de l'auditeur. Pour vérifier l'application des bonnes pratiques et leur efficacité, l'auditeur interroge et observe l'exécution des tâches par les employés en plus de vérifier toutes les informations inscrites aux grilles d'évaluation du Manuel du transporteur, aux registres et aux autres documents pertinents.

Un audit complet ou partiel selon le niveau de certification

Un **audit complet** comprend une visite de l'auditeur, l'évaluation des registres et des entrevues avec le personnel.

Un **audit partiel** se résume à une évaluation des registres qui seront transmis à l'auditeur.

Un audit par année est exigé. Cependant il est possible d'en passer jusqu'à quatre annuellement pour accélérer le processus et accéder plus rapidement à un niveau supérieur.

CYCLE DES AUDITS SELON LE NIVEAU DE CERTIFICATION

	OR	ARGENT	BRONZE
Premier audit	Complet	Complet	Complet
Cycle des audits annuels si on maintient le même niveau	Partiel/complet	Partiel/Partiel/Complet	Partiel/Partiel/Partiel/Complet
Audit pour accéder à un niveau supérieur	-----	Complet	Complet

Pour maintenir son niveau de certification, il faut répondre en tout temps aux exigences du niveau de certification du BPTP.

Une démarche qui se planifie

Voici les étapes à suivre par une entreprise qui souhaite une certification au BPTP.

Implantation du BPTP

- Inscription auprès de la Fédération des producteurs de porcs du Québec
- Suivi par le responsable du BPTP de l'entreprise de la formation sur le BPTP
- Implantation du BPTP dans l'entreprise

Audit

- Communication avec la CRSV pour obtenir les coordonnées d'un auditeur accrédité
- Prise de rendez-vous avec l'auditeur pour procéder à l'audit
- Audit
- Recommandation de l'auditeur à la CRSV

Certification

- Évaluation du rapport de l'audit par les professionnels de la CRSV qui accorde la certification selon les trois niveaux, or, argent ou bronze
- Émission et envoi du certificat à l'entreprise par la Fédération des producteurs de porcs du Québec



Annexe 1 : Liste des acronymes

AQC^{MD} : Programme d'assurance qualité canadienne

BPTP : Programme des Bonnes pratiques de transport des porcs – volet salubrité

CDPQ : Centre de développement du porc du Québec inc.

CRSV : Chaire de recherche en salubrité des viandes

FPPQ : Fédération des producteurs de porcs du Québec

HACCP : Hazard analysis and critical control points
(Analyse des risques et maîtrise des points critiques)

MAPAQ : Ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec

PQAO : Programme québécois d'assurance de la qualité

PSCS : Plan de surveillance et de contrôle des salmonelles