

Se préparer pour son audit 2.0

L'audit n'est pas...

- Un moyen de vous dire comment produire du veau et de changer vos pratiques, mais bien de voir comment ce que vous faites déjà cadre avec Veau vérifié/VGQC
- Un examen où l'auditeur veut vous faire « couler »; c'est une discussion entre professionnels et une chance de montrer votre bon travail

L'audit est...

- Une façon de montrer ce que vous faites à des auditeurs passionnés et intéressés par votre production
- Une opportunité d'identifier les succès de l'entreprise et les éléments à améliorer
- Considéré comme une formation continue qui peut être ajoutée à votre registre de formations

Il faut voir l'audit en 2 parties – Prévoyez **une plage horaire de 2 heures** pour la visite de l'**audit complet** :

Partie 1 Vérification des registres et protocoles

- Les **registres** seront **regardés**
- Les **signatures des protocoles** seront **vérifiées**

Truc → S'assurer d'avoir tous ses **registres** et **protocoles** à **un seul endroit** :

↓**Coût** de l'audit + ↓**Temps** de préparation annuelle + ↓**Stress** = ↑**Efficacité**

Registres de l'année précédente – des 3 derniers mois minimum - à sortir :

Note : **rouge** = pratiques obligatoires et **jaune** = pratiques fortement recommandées

Registres → CC = Cahier de charges <i>- Cliquez sur les registres pour télécharger la dernière version ou connaître les documents équivalents et conformes</i>	Veau de lait	Veau de grain Pouponnière	Veau de grain Finition
<input type="checkbox"/> Engagement du producteur (p. 69 CC)	X	X	X
<input type="checkbox"/> Autodéclaration du producteur (p. 77 CC)	X		
<input type="checkbox"/> Traitements individuels et de groupe (p. 82 CC)	X	X	X
<input type="checkbox"/> Réception des aliments (p. 84 CC)	X	X	X
<input type="checkbox"/> Ordonnance vétérinaire (p. 85 CC)	X	X	X
<input type="checkbox"/> Mélange des aliments médicamenteux (p. 86 CC)	X (si applicable)	X (si applicable)	X (si applicable)
<input type="checkbox"/> Balances (p. 87 CC)			X
<input type="checkbox"/> Sortie des veaux (p. 88 CC)	X	X	X
<input type="checkbox"/> Déclaration d'expédition (p. 90 CC VGF et p. 91 CC VGP)		X	X
<input type="checkbox"/> Déclaration annuelle des médicaments (p. 123 CC)		X	X
<input type="checkbox"/> Engagement politique qualité à afficher (p. 133 CC)		X	X
<input type="checkbox"/> Programme alimentaire (p. 151 CC)		X	X
<input type="checkbox"/> Lettre fournisseur/fabricant non HACCP (p. 149 CC)	X (si applicable)	X (si applicable)	X (si applicable)
<input type="checkbox"/> Visiteurs (p. 92 CC)	X	X	X
<input type="checkbox"/> Contrôle de la vermine (p. 93 CC)	X	X	X
<input type="checkbox"/> Formation (p. 95 CC)		X	X
<input type="checkbox"/> Qualité de l'eau (p. 96 CC)	X	X	X

Protocoles à signer et à sortir :

Note : **rouge** = pratiques obligatoires et **jaune** = pratiques fortement recommandées

Protocoles → CC = Cahier de charges <i>- Cliquez sur les protocoles pour télécharger la dernière version</i>	Veau de lait	Veau de grain Pouponnière	Veau de grain Finition
<input type="checkbox"/> L'eau médicamenteuse (p. 103 CC)	X (si applicable)	X (si applicable)	X (si applicable)
<input type="checkbox"/> Technique d'injection (p. 104 CC)	X	X	X
<input type="checkbox"/> Bris d'aiguille (p. 106 CC)	X	X	X
<input type="checkbox"/> Mélange et distribution des aliments médicamenteux (p. 107 CC)	X (si applicable)	X (si applicable)	X (si applicable)
<input type="checkbox"/> Mélange et distribution du lait médicamenteux (p. 109 CC)	X (si applicable)	X (si applicable)	
<input type="checkbox"/> Étalonnage des balances (p. 111 CC)			X
<input type="checkbox"/> Biosécurité externe (p. 112 CC)	X	X	X
<input type="checkbox"/> Contrôle de la vermine (p. 114 CC)	X	X	X

Partie 2

Visite du/des bâtiment(s)

- Les questions durant la visite du/des bâtiment(s) seront à propos du contenu de vos protocoles
- **Truc** : commencez par expliquer le déroulement d'une journée type sur votre entreprise

Soyez prêt à expliquer les éléments suivants :

1. Ce que vous vérifiez à l'**entrée** de vos animaux
2. Comment vous procédez à vos **traitements** (étape par étape; de la pharmacie à l'administration, en passant par la consignation au registre)
3. La procédure d'**alimentation** de vos animaux (alimentation régulière et médicamentées, si applicable)
4. Votre procédure de **nettoyage et désinfection** de votre ou vos bâtiment(s)
5. Ce que vous faites quand les animaux sont prêts à être **expédiés** (vers l'abattoir ou une autre ferme)
6. Comment vous procédez lorsque vous avez des **animaux morts**
7. La **biosécurité** chez vous
8. Comment vous contrôlez la **qualité de l'eau** d'abreuvement de vos animaux
9. Comment vous vous assurez que vos **employés** soient bien formés (suivez-vous des **formations** vous-même?)

Le plus long, c'est de commencer à s'organiser.
Besoin d'aide?

Appelez-nous pour de l'accompagnement : 450 679-0540, poste 8329