

Santé publique incluant celle des travailleurs

Cette fiche présente les principaux axes d'interventions qui permettront de contribuer à la santé publique et à celle des travailleurs.

SP1- Optimiser l'usage des antibiotiques

Fait référence à l'utilisation rationnelle des antibiotiques et le développement de stratégies pour réduire leur utilisation dans le contexte d'élevage des troupeaux porcins.

SP2- Optimiser les points de contrôle de la ferme à la table

Fait référence aux procédures et aux points de contrôle critiques qui permettent de réduire les risques de contamination physique (ex. : aiguilles), chimiques (résidus) et biologiques (certains pathogènes) de la viande. L'industrie alimentaire reconnaît que chaque étape de la production, de la ferme à la table du consommateur, doit être contrôlée et surveillée. En conséquence, les principes HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points, ou «Analyse des risques et maîtrise des points critiques», en français) sont mis en place tout le long de la chaîne de production des aliments.

SP3- Améliorer l'environnement et les outils du travailleur

Fait référence aux outils et aux procédures qui permettent de réduire la pénibilité du travail (ex. matériel et accessoires pour les traitements et la manipulation des porcs) et d'améliorer l'environnement (ex. qualité de l'air) des travailleurs.

SP4- Améliorer la sécurité alimentaire (disponibilité, salubrité et innocuité)

Fait référence à toutes les procédures qui permettent d'optimiser l'accès et la disponibilité des aliments ainsi que leurs salubrités et leurs innocuités.

From:
<https://rdt.filiereporcquebec.ca/wiki/> - RDT secteur porcin au Québec

Permanent link:
<https://rdt.filiereporcquebec.ca/wiki/doku.php?id=accueil:enjsantepublique&rev=1483982199>

Last update: 2020/01/24 14:45

