



veau vérifié

Programme canadien de
salubrité des aliments à la
ferme pour la production
de veaux



Section 1 : Mise en contexte

1.1	Introduction	1
1.2	Qu'est-ce que le Programme canadien de salubrité des aliments à la ferme pour la production de veaux?	2
1.3	Qu'est-ce que le HACCP?	2
1.4	Surveillance routinière des produits pharmaceutiques au Canada	3
1.5	Fabrication des produits pharmaceutiques canadiens	3
1.6	Loi relative aux aliments du bétail et règlements d'application	4
1.7	Substances délétères	4
1.8	Les fabricants d'aliments	4
1.9	Pour s'inscrire au programme?	5
1.10	Engagement du producteur	6
1.11	Processus de vérification	6
1.12	Éléments du manuel	7
1.13	Considérations futures	9

Section 2 : Bonnes pratiques de production

2.1	Installations	11
2.2	Gestion de l'accès aux installations de production	14
2.3	Le contrôle de la vermine	17
2.4	Évaluation et formation du personnel	19
2.5	Achats et réception	20
2.6	Entreposage	29
2.7	Équipement	34
2.8	Administration des médicaments	37
2.9	Qualité de l'eau	45
2.10	Mélange et distribution des aliments médicamenteux	48
2.11	Nettoyage et assainissement	55
2.12	Transport et expédition	61
2.13	Points critiques de contrôle (PCC)	66



Section 3 : Registres proposés

3.1 Engagement du producteur.....	67
3.2 Registre de traitement de d'identification de veaux	69
3.3 Registre d'expédition des veaux	70
3.4 Registre des produits de santé animale recommandés	71
3.5 Registre de réception des aliments.....	72
3.6 Registre de mélange des aliments médicamenteux	73
3.7 Registre des visiteurs	74
3.8 Registre du contrôle de la vermine	75
3.9 Registre des manuels	76
3.10 Registre sur la qualité de l'eau	77
3.11 Rapport de vérification.....	78
3.12 Rapport sur les mesures correctives.....	79

Section 4 : Protocoles

4.1 Protocoles obligatoires.....	81
4.2 Protocoles fortement recommandés	86
4.3 Protocoles suggérés	88

Section 5 : Annexes

5.1 Suggestion de document attestant l'engagement des fournisseurs ou des transporteurs	91
5.2 Code de pratiques recommandées pour le soin et la manipulation des veaux de boucherie	92
5.3 Code de pratiques recommandées pour le soin et la manipulation des animaux de ferme - Transport ..	92
5.4 Recueil des notices sur les substances médicamenteuses (RNSM).....	92
5.5 Médicaments dont l'utilisation en dérogation des directives de l'étiquette est interdite pour les animaux destinés à l'alimentation humaine	92
5.6 Autre ressource	93
5.7 Liens Internet utiles	93

Section 6 : Liste de vérification du producteur

Section 7 : Lexique terminologique.....



L'investissement dans ce projet provient d'Agriculture et Agroalimentaire Canada, par l'entremise du Programme canadien d'adaptation agricole (PCAA) qui est géré par les conseils de l'industrie de l'Ontario et du Québec. Les opinions exprimées dans ce document sont celles de la Fédération des producteurs de bovins du Québec et de l'Ontario Veal Association et pas nécessairement celles du ministère.



SECTION 1 : Mise en contexte

1.1 Introduction

Le secteur de l'agroalimentaire est essentiel au succès économique durable du Canada. Il représente 8 % de notre produit intérieur, génère un emploi sur sept à l'échelle nationale et contribue à hauteur de quelque 2 milliards de dollars à notre économie grâce aux marchés d'exportation.

L'industrie canadienne du veau, qui met en marché plus de 300 000 animaux par année et en exporte près de la moitié, est une partie importante de ce secteur. Le marché global est cependant toujours en quête d'améliorations. Pour conserver notre position et poursuivre notre développement, nous devons sans cesse tenter d'améliorer notre réputation de producteurs d'aliments sûrs et de grande qualité.

De nos jours, les attentes des clients en matière de salubrité des aliments, tant au Canada qu'à l'échelle internationale, forcent les marchands de produits alimentaires à insister sur le fait que leurs fournisseurs créent et suivent un système exhaustif en matière de salubrité des aliments. À titre de producteurs, nous devons démontrer aux clients actuels et potentiels que nos produits répondent à leurs exigences toujours plus strictes.

En faisant la promotion de notre Programme canadien de salubrité des aliments à la ferme, nous :

- Protégeons la santé humaine en réduisant l'exposition aux dangers d'origine alimentaire;
- Augmentons la confiance des consommateurs, tant au pays qu'à l'étranger, envers la salubrité et la qualité de nos produits; on peut, pour cela, adopter une approche préventive plutôt que réactive en matière de salubrité des aliments;
- Augmentons notre capacité à atteindre et surpasser les critères du marché en matière de salubrité et de qualité;
- Découvrons que le Programme canadien de salubrité des aliments à la ferme est un outil éducatif. Nous apprenons, grâce aux registres que nous conservons, à être plus sélectifs quant au type et à la quantité de produits de santé animale que nous utilisons. De la même façon, ce programme sensibilise les employés à la salubrité des aliments à la ferme;
- Apprenons, en utilisant de bonnes pratiques de production (BPP), à maximiser la productivité, la qualité et la rentabilité, afin d'économiser temps et argent;
- Concevons un système de traçabilité pour les animaux et les produits associés, de façon à ce que leur origine puisse être retracée à leur arrivée à l'abattoir;
- Concevons et maintenons un système intègre qui peut être défendu d'un point de vue juridique;
- Évoluons vers une reconnaissance de la production qui donnera à tous les producteurs de veau une position concurrentielle supérieure sur le marché intérieur et international.

Les consommateurs exigent des aliments sûrs et de grande qualité. Les détaillants transmettent ces attentes aux transformateurs, qui se tournent ensuite vers nous, les producteurs. Aujourd'hui, les transformateurs montrent une préférence pour les produits provenant de producteurs qui suivent un programme basé sur le HACCP. Demain, ils pourraient bien l'exiger!



1.2 Qu'est-ce que le Programme canadien de salubrité des aliments à la ferme pour la production de veaux?

Le Programme canadien de salubrité des aliments à la ferme (PCSAF) est conçu pour donner aux producteurs un moyen de répondre aux consommateurs qui demandent une preuve de la salubrité des aliments. Il fournit à nos clients l'assurance que le veau produit au Canada, tant le veau de lait que le veau de grain, est de première qualité.

Notre approche aborde la salubrité des aliments par l'entremise d'un programme basé sur le HACCP. Tous les producteurs peuvent y participer tant qu'ils respectent toutes les exigences du programme.

Pour devenir un producteur enregistré Veau vérifié, les producteurs doivent conserver et maintenir des registres et obtenir une évaluation satisfaisante du vérificateur du programme. Une liste des producteurs enregistrés sera gardée à jour, et ceux dont l'entreprise obtient la reconnaissance Veau vérifié seront reconnus par l'ensemble de l'industrie.

La réussite et la viabilité de l'industrie du veau dépendent de chaque producteur qui identifie, maîtrise ou prévient les risques de salubrité des aliments à la ferme.

1.3 Qu'est-ce que le HACCP?

L'Analyse des risques et maîtrise des points critiques de contrôle (HACCP), qui se prononce « hassep », est une approche en matière de salubrité alimentaire créée en 1959 par Pillsbury, le conglomerat alimentaire géant, afin de répondre au besoin d'aliments sûrs de la NASA pour ses astronautes.

Les principes du HACCP sont reconnus à l'échelle internationale comme la référence en matière de salubrité alimentaire, car ils sont les seuls à faire appel à des principes scientifiques et technologiques sains et bien connus, qui peuvent être utilisés pour créer une chaîne alimentaire sûre et en assurer le maintien. Ce système est conçu pour proposer une série d'étapes claires qui aident les entreprises enregistrées à prendre des mesures correctives lorsqu'un problème est décelé. Le HACCP est maintenant utilisé par plus de 140 nations membres de l'Organisation mondiale de la santé (OMS).

Le HACCP est une approche qui repose sur un système de prévention, selon lequel les problèmes (risques) potentiels en matière de salubrité des aliments sont cernés avant qu'ils se produisent. Puis, par l'entremise d'un processus de prise de décision, on établit les endroits où ces risques peuvent être éliminés ou réduits à un niveau acceptable (maîtrise des points critiques de contrôle ou PCC).

L'Organisation mondiale de la santé a adopté sept principes à suivre pour le développement d'un plan en matière de HACCP :

1. Identifier les risques biologiques, chimiques et physiques pour chaque matière brute et étape de production.
2. Utiliser l'arbre de décision du HACCP pour établir quels dangers entrent dans la catégorie des PCC.
3. Définir les limites critiques pour s'assurer que chaque PCC est maîtrisé.
4. Établir des procédures de suivi pour chaque PCC.
5. Définir les mesures correctives à suivre en cas de problème.
6. Présenter des procédures de vérification qui prouvent que le programme de contrôle fonctionne.
7. Présenter les registres et documents qui prouvent que nous faisons vraiment ce dont nous parlons.



La prévention est la clé de cet exercice.

Les risques ou dangers que nous décelons peuvent être répartis en trois catégories :

- a) Risques biologiques : Les risques biologiques comprennent les bactéries (et leurs toxines), les virus ou parasites qui peuvent être transmis dans les aliments et provoquer des maladies chez les humains (p. ex. : E. coli).
- b) Risques chimiques : Les risques chimiques comprennent les métaux lourds, pesticides et produits de santé animale comme les antibiotiques.
- c) Risques physiques : Les aiguilles brisées qui peuvent rester dans un animal et se retrouver dans un rôti de veau constituent un exemple de risque physique.

En plus de la prévention, l'autre aspect du HACCP est la documentation. Les producteurs qui participent au programme HACCP doivent identifier les étapes qu'ils comptent suivre, puis les documenter afin de prouver qu'ils ont bien suivi leurs mesures de contrôle. En termes simples :

- Dites ce que vous allez faire; •
- Faites-le;
- Prouvez que vous l'avez fait.

La plupart des producteurs suivent déjà une bonne partie de ces étapes, mais de manière moins formelle. Dans tous les programmes HACCP, il faut s'assurer que tous les éléments sont produits conformément aux principes décrits. Voilà pourquoi on demande aux producteurs de fournir des assurances relativement à ce qui se fait à la ferme. Ce concept est nouveau au Canada, mais les producteurs des autres pays l'utilisent avec succès et, bientôt, ce sera une condition pour faire des affaires sur le marché international, et ce, dans l'ensemble de l'industrie du bétail.

1.4 Surveillance routinière des produits pharmaceutiques au Canada

Afin de s'assurer que les produits de viande du Canada continuent d'être les plus sûrs et de la meilleure qualité qui soit, le Programme national de surveillance des résidus chimiques (PNSRC) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) surveille les animaux destinés à l'alimentation humaine pour y déceler un vaste éventail de substances. De plus, les abattoirs inspectés par le fédéral procèdent régulièrement à une Épreuve par écouvonnage sur place (EEP) sur les carcasses qui présentent des signes d'injection ou de maladie chronique.

Pour plus de renseignements, veuillez consulter le site Internet de l'ACIA à l'adresse suivante : www.inspection.gc.ca.

1.5 Fabrication des produits pharmaceutiques canadiens

Pour mettre sur le marché des médicaments ou des produits pharmaceutiques au Canada, les fabricants doivent fournir au gouvernement fédéral des données qui prouvent la sûreté et l'efficacité des médicaments. L'information qui doit être fournie pour l'autorisation d'un médicament comprend la substance médicamenteuse, le procédé de fabrication, la sécurité et l'efficacité de l'utilisation prévue, le protocole détaillé et les résultats des essais cliniques, ainsi que les données sur la



toxicité et les résidus, afin de prescrire le délai d'attente approprié. Si l'information est conforme à la Loi sur les aliments et drogues et son règlement d'application, un avis de conformité est émis, ce qui permet au fabricant de vendre ce produit au Canada selon les conditions de l'étiquette. Des exigences réglementaires similaires sont en place pour l'octroi d'avis de conformité pour les médicaments vétérinaires. Santé Canada associe à ces produits un numéro d'identification du médicament (DIN) pour en confirmer la puissance, la pureté, la concentration et la biodisponibilité.

1.6 Loi relative aux aliments du bétail et règlements d'application

La Loi relative aux aliments du bétail et ses règlements d'application régissent la fabrication, la vente et l'importation d'aliments pour le bétail et d'ingrédients qui entrent dans ces aliments. La division des produits végétaux de l'ACIA et le personnel d'inspection des produits régionaux de la région ou du secteur administrent cette loi et ces règlements. L'ACIA doit, notamment :

1. Établir les normes, les critères d'emballage et d'étiquetage des produits;
2. Surveiller afin de protéger les producteurs, le bétail et le public des risques potentiels à la santé et des fraudes;
3. S'assurer de la salubrité des produits (santé humaine et animale), de la sécurité du processus de fabrication (environnement) et de régler les problèmes liés aux produits.

1.7 Substances délétères

Les articles 3 et 4 de la Loi relative aux aliments du bétail du Canada définissent les composés qui sont considérés comme des substances délétères. Leur présence est surveillée dans les meuneries servant à la fabrication des aliments du bétail au Canada, et des vérifications au hasard ont lieu dans les abattoirs et les usines de transformation de la viande sur les organes ayant le plus de chances de contenir ces substances.

Pour plus de renseignements, veuillez consulter le site Internet de l'ACIA à l'adresse suivante :

[http://laws-lois.justice.gc.ca/fra/lois/H-3.3/.](http://laws-lois.justice.gc.ca/fra/lois/H-3.3/)

1.8 Les fabricants d'aliments

Les fabricants d'aliments du bétail participent à la vente des médicaments avec/sans ordonnance, ainsi que la préparation et la vente des aliments médicamenteux. Ils s'assurent que les concentrations appropriées des bons ingrédients sont mélangées dans les aliments, et que l'étiquette contient les indications d'utilisation et les avertissements et mises en garde que les producteurs doivent observer. Un programme HACCP volontaire existe pour les fabricants d'aliments du bétail.

Le Recueil des notices sur les substances médicamenteuses (RNSM) d'Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC) contient de l'information sur l'utilisation des médicaments dans les aliments du bétail, notamment les médicaments et combinaisons de médicaments permis.



1.9 Pour s'inscrire au programme?

1) S'inscrire à l'organisme des producteurs de veaux de sa province

L'organisme vous inscrira et vous enverra un exemplaire du manuel et du matériel qui s'y rattache. Une séance de formation ou un atelier peuvent être offerts à la discrétion de l'organisme.

2) Réviser le manuel

Le manuel Veau vérifié contient une série de bonnes pratiques de production (BPP) relatives à la production de veau. Une BPP est un processus ou une étape de production qu'on suit habituellement pour assurer une excellente qualité dans chaque aspect de la production de veau. Les BPP du programme Veau vérifié sont décrites dans la section 2. Chaque BPP est numérotée, catégorisée et présente les actions comme des pratiques obligatoires (PO), des pratiques fortement recommandées (FR) ou des pratiques suggérées (PS).

Les points critiques de contrôle (PCC), identifiés grâce à l'arbre de décision du HACCP, sont appuyés dans ce manuel par des PO dans les différentes BPP. Un PCC est un point, une étape ou une procédure dans le processus de production du veau où un contrôle peut être exercé (des mesures peuvent être prises) pour contenir, réduire ou éliminer le risque identifié. L'élimination ou la prévention totale de certains risques est impossible. Dans ces cas, l'objectif consiste à ramener le risque à un niveau acceptable. Chaque PO associée à un PCC porte un numéro de PCC (p. ex. : PCC-1P). Les risques associés aux PCC du programme Veau vérifié sont soit de nature chimique (C) ou physique (P).

Le programme Veau vérifié contient deux PCC, PCC-1C et PCC-2P, décrits ci-dessous.

PCC-1C : Ce PCC est lié aux PO pour la formulation, le mélange, l'entreposage et la distribution des aliments médicamenteux, ainsi qu'à l'observation du délai d'attente. Dans les cas des antibiotiques administrés par injection, des mesures de contrôle sont nécessaires au moment de l'injection lorsqu'on détermine la dose, la voie d'administration et l'identité des animaux, ainsi que le respect du délai d'attente lorsque l'animal est envoyé à l'abattoir. Par exemple, le fait d'envoyer un animal à l'abattoir avant la fin du délai d'attente peut se traduire par la présence de résidus chimiques dans la viande.

PCC-2P : La maîtrise des risques physiques, comme les aiguilles brisées, se produit au moment de l'injection, puis avant d'envoyer l'animal à l'abattoir. Par exemple, lorsqu'un veau est envoyé à un nouveau propriétaire (un autre producteur ou un abattoir) et qu'une aiguille brisée échappe aux contrôles, cette aiguille pourrait se retrouver dans la viande.

3) Établir les registres et les protocoles

Après avoir consulté le manuel Veau vérifié, établissez et maintenez les registres et les protocoles définis par le programme (voir section 3 et 4). Tous les registres obligatoires doivent être en place trois mois avant la vérification. Les protocoles obligatoires et fortement recommandés seront également vérifiés. Tous les registres requis doivent être conservés pour une durée minimale de deux ans.

4) Demande d'inscription

Après trois mois de tenue des registres, le producteur peut communiquer avec son organisation de veau provinciale et peut faire la demande d'une vérification officielle dans le cadre du programme Veau vérifié. Les provinces et les territoires situés à l'est du Québec devront soumettre leurs demandes au bureau de l'association du Québec et les endroits situés à l'ouest de l'Ontario devront communiquer avec le bureau de l'association de l'Ontario. L'administrateur du programme effectuera



la revue des exigences du programme avec le producteur par téléphone dans le but de confirmer l'état de préparation de la ferme pour une vérification sur place (également appelé vérification totale).

1.10 Engagement du producteur

Il est important que les producteurs, lorsqu'ils se joignent au programme, s'engagent par écrit à se conformer aux exigences du programme Veau vérifié en respectant certaines PO et FR. Cet engagement sera confirmé par leur signature et daté. Le fait de prendre cet engagement chaque année relève les producteurs de leur obligation de conserver des registres pour ces activités sur une base régulière. Vous trouverez un exemple de l'Engagement du producteur dans la section 3 - Registres proposés.

1.11 Processus de vérification

Vous trouverez dans la section 6 une liste de vérification de toutes les pratiques obligatoires et pratiques fortement recommandées (PO et FR) énumérées dans les bonnes pratiques de production (BPP). Utilisez cette liste pour vous assurer de ne pas oublier des étapes requises. Une fois que le producteur est sûr que sa ferme est prête, une demande de vérification sur place officielle peut être formulée (vérification totale) dans le cadre du programme Veau vérifié.

Les PO, les FR et les PCC constituent la base de l'examen pendant les vérifications officielles de la ferme. Chaque vérification portera l'une des mentions suivantes :

- (A) Acceptable
- (AR) Amélioration requise
- (I) Inacceptable
- (NA) Non applicable

Si la vérification est satisfaisante, signifiant que toutes les pratiques obligatoires sont respectées, et que moins de quatre mesures correctives sont requises pour les pratiques fortement recommandées, le vérificateur peut recommander l'inscription et un certificat sera émis. La ferme commencera alors un cycle de vérification de sept ans, comprenant des vérifications totales, des évaluations de registres et des autodéclarations prévues comme suit :

- Année 1 Vérification totale (sur place)
- Année 2 Évaluation des registres
- Année 3 Autodéclaration
- Année 4 Évaluation des registres
- Année 5 Autodéclaration
- Année 6 Évaluation des registres
- Année 7 Autodéclaration

Si une partie de la vérification est insatisfaisante (p. ex. : si une PO obtient la note « I » ou « AR », soit « inacceptable » ou « amélioration requise » respectivement, un Rapport sur les mesures correctives sera remis par le vérificateur. Ce formulaire décrira précisément l'écart et les étapes que le producteur doit suivre pour être conforme au secteur. Le producteur doit formuler son engagement à corriger cet écart dans le Rapport sur les mesures correctives du vérificateur. Cela comprend une méthode de correction et un échéancier. Cette action sera vérifiée après l'échéance afin d'en assurer la conformité et



un certificat sera ensuite émis.

Pour demeurer inscrit au programme Veau vérifié, le producteur doit fournir chaque année un échantillon des registres ou un formulaire d'autodéclaration afin de prouver que les exigences du programme sont toujours respectées en l'absence d'une vérification complète. Au cours des années subséquentes, les fermes conformes recevront une étiquette de validation pour leur certificat. En cas d'écarts graves ou multiples, la vérification totale peut être refaite sur une base plus régulière. De plus, 5 % des producteurs n'ayant pas de vérifications totales planifiées à leur ferme seront sélectionnés au hasard pour des vérifications sur place afin de vérifier le cycle du programme.

1.12 Éléments du manuel

Le manuel Veau vérifié est conçu pour être un outil de référence, et ce, tout au long du cycle de production. En tout temps, la table des matières au début du manuel peut être utilisée pour trouver rapidement de l'information.

La section 2 est composée de tableaux qui contiennent les pratiques obligatoires, les pratiques fortement recommandées, les procédures de suivi, de rectification et de vérification, les pratiques suggérées, les registres et les protocoles. En voici un exemple :

Pratiques obligatoires (PO)

PO 2.2.3 Les pratiques obligatoires (PO) sont énumérées à des fins de référence et sont présentées dans un encadré comme celui-ci (ombragé avec un contour large noir). Les pratiques apparaissant dans ces boîtes sont obligatoires pour protéger le troupeau de l'exploitant des risques à la salubrité des aliments à la ferme pendant le cycle de production.

Procédures de suivi	Procédures de rectification	Procédures de vérification
Il s'agit d'activités que doit effectuer l'exploitant pour s'assurer que les risques sur la ferme sont réduits ou éliminés.	En cas de problème, l'exploitant suit ces procédures pour maîtriser la situation et corriger le problème.	La vérification est optionnelle et certaines PO ne l'exigent pas. Si le programme Veau vérifié exige une vérification, l'exploitant doit suivre ces procédures.
<p>Registres : Cette section du tableau présente les registres qui correspondent aux procédures de suivi, de rectifications ou de vérification. Par exemple : Registre de traitement et d'identification des veaux (3.2); Rapport sur les mesures correctives (3.12)</p>		



Pratiques fortement recommandées (FR)

FR 2.2.1 Les pratiques fortement recommandées sont présentées dans une boîte ombragée comme celle-ci. Ces pratiques ne sont pas directement liées à la salubrité des aliments, mais sont considérées comme étant très importantes par l'équipe de développement. Toutes les pratiques fortement recommandées devraient être adoptées par le producteur.

Pratiques suggérées (PS)

PS 1.1 Les pratiques suggérées sont présentées dans une boîte comme celle-ci. Bien qu'elles ne soient pas obligatoires, elles sont recommandées afin d'aider le producteur à élever un animal en santé et par conséquent, produire un approvisionnement d'aliments salubres pour la consommation humaine.

Protocoles obligatoires

Les protocoles obligatoires du programme Veau vérifié sont présentés dans une boîte comme celle-ci. Il s'agit de lignes directrices, habituellement associées à des PO, qui aident l'exploitant à gérer un risque particulier.

Protocoles fortement recommandés

Les protocoles fortement recommandés sont présentés dans une boîte comme celle-ci. Ils comprennent les méthodes de gestion pratiques que l'exploitant peut incorporer à son processus de production.

Protocoles suggérés

Les protocoles suggérés sont présentés dans une boîte comme celle-ci. Ils comprennent les méthodes de gestion pratiques que l'exploitant peut incorporer à son processus de production.

La section 3 contient un format proposé pour chaque registre que vous devrez conserver. Les registres obligatoires sont ombragés. Vous n'êtes pas tenus d'utiliser ce format, mais vous devez être en mesure de fournir tous les renseignements qu'on y demande. Par conséquent, assurez-vous d'avoir tous ces renseignements en main au moment de la vérification du programme. Les registres constituent un élément essentiel de tout bon programme basé sur le HACCP et permettent aux producteurs de prouver qu'ils font réellement ce qu'ils affirment faire.

La section 4 contient tous les protocoles obligatoires, fortement recommandés et suggérés qui sont pertinents au programme. Ils peuvent être réajustés par le producteur afin d'assurer qu'ils coordonnent avec la gestion de son exploitation, à condition qu'ils répondent à tous les critères requis et documentent toute l'information nécessaire.

Vous trouverez dans la section 5 une série d'annexes à être utilisées à titre de référence au besoin, notamment des exemples de document attestant l'engagement des fournisseurs ou des transporteurs. Vous pouvez utiliser ces formulaires pour illustrer votre engagement envers la prévention d'une contamination potentielle découlant des intrants.



La section 6 contient une liste de vérification présentant les PO et les FR requis pour l'inscription au programme Veau vérifié

La section 7 contient un lexique terminologique qui définit les termes utilisés fréquemment dans le manuel Veau vérifié.

1.13 Considérations futures

Le manuel Veau vérifié présente les lignes directrices du programme Veau vérifié qui est un processus dynamique en évolution. Par conséquent, il sera révisé et mis à jour sur une base régulière.

L'industrie canadienne du veau est consciente du fait que la nouvelle Loi relative aux aliments du bétail de l'ACIA régira le mélange des aliments médicamenteux à la ferme. Lorsque la nouvelle loi entrera en vigueur, elle sera incorporée au programme.

L'ACIA peut exiger que les registres de traitements, de mélange des aliments médicamenteux, etc. soit conservé pour 10 ans par les producteurs afin d'être conformes aux réglementations actuelles. Les producteurs doivent s'assurer de connaître la réglementation à ce sujet.



Section 2 : Bonnes pratiques de production

2.1 Installations

À l'extérieur

PO 2.1.1 Les animaux morts sont immédiatement placés dans un espace désigné à l'écart des autres animaux. Inscrire le numéro du veau dans le Registre de traitement et d'identification des veaux.

Procédures de suivi	Procédures de rectification
<p>Chaque fois qu'il y a un veau mort, l'exploitant doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifier si celui-ci est placé dans la zone désignée pour les carcasses. • Noter l'identification du veau au registre. 	<p>Si l'exploitant trouve un veau mort à l'extérieur de l'espace désigné :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il place immédiatement l'animal mort dans la zone réservée pour animaux morts. • Si un employé est responsable de la dérogation, revoir les actions et former à nouveau. • Il note les mesures correctives.
<p>Registres : Registre de traitement et d'identification des veaux (3.2), Rapport sur les mesures correctives (3.12)</p>	

PS 1.1

- Les bosquets et la pelouse doivent être bien entretenus et exempts de débris sur une distance d'au moins 3 mètres (10 pieds) autour des bâtiments.
- Les routes doivent être bien nivelées et les aires de réception et d'expédition doivent être bien drainées.

Bâtiments, intérieurs et enclos

PS 1.2 Tout objet saillant qui pourrait blesser les veaux, comme les clous, boulons ou coins coupants, devrait être éliminé dans tous les endroits auxquels les animaux ont accès.



PO 2.1.2 Du bois traité ne doit pas être utilisé pour les enclos des animaux (à moins d'être recouvert avec du plastique, contreplaqué, métal, etc.) Cette information est incluse dans l'Engagement du producteur.

Procédures de suivi	Procédures de rectification
<p>L'exploitant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vérifie la présence de bois traité exposé, existant ou nouveau, dans l'étable dans le cadre des travaux journaliers. • Lorsque les enclos sont réparés, l'exploitant s'assure que tout le bois traité utilisé est immédiatement recouvert. <p>Registres : Engagement du producteur (3.1), Rapport sur les mesures correctives (3.12)</p>	<p>Si l'exploitant découvre l'utilisation de bois traité dans les enclos :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il doit le couvrir immédiatement avec un matériel approprié.

FR 2.1.3 Les salles ou les enclos doivent être clairement identifiés pour faciliter l'enregistrement des traitements collectifs au Registre de traitement et d'identification des veaux.

PS 1.3

- La taille des enclos doit respecter les lignes directrices du Code de pratiques recommandées pour le soin et la manipulation des veaux de boucherie du Conseil national pour les soins aux animaux d'élevage (CNSAE) (voir la section 5.2).

Les bâtiments doivent :

- Être faciles à nettoyer;
- Être conçus de façon à empêcher l'entrée et l'hébergement de rongeurs/insectes nuisibles;
- Être conçus de façon à empêcher l'entrée de contaminants environnementaux;
- Être confortables pour les animaux;
- Être dotés de rampes de chargement et déchargement, dépourvues de coins tranchants, dotées de bases solides et dont la pente est graduelle;
- Posséder un plancher qui offre une bonne traction dans les endroits où les veaux se déplacent;
- Posséder un enclos réservé aux animaux malades.



Ventilation

La ventilation peut être passive ou mécanique (c'est-à-dire électrique), et elle doit faire circuler l'air de manière adéquate en fonction du nombre et de la taille des veaux à l'intérieur du bâtiment.

- PS 1.4
- Le système de ventilation doit être fonctionnel et en bon état.
 - Une source d'alimentation de secours doit être prête à entrer en fonction en cas de panne de courant. Cette source d'alimentation doit être testée tous les trois mois.
 - Consultez le spécialiste de votre localité au sujet de la ventilation nécessaire compte tenu du nombre et de la taille des veaux à l'intérieur de votre bâtiment.



2.2 Gestion de l'accès aux installations de production

La gestion de l'accès à votre étable vous permettra de protéger les veaux de l'introduction de maladies comme la salmonellose, qui constitue un risque à la santé des humains. Le programme de biosécurité que vous mettez en place aide à maîtriser les risques biologiques et chimiques.

Les bactéries, virus et parasites qui causent la maladie peuvent entrer sur votre ferme de multiples façons. Ils peuvent emprunter des vecteurs mécaniques (p. ex. : chaussures ou pneus de véhicules) ou des vecteurs biologiques (c'est-à-dire des porteurs activement infectés comme les oiseaux, rongeurs qui rejettent l'organisme dans leurs excréments).

On utilisera une boîte aux lettres à l'extérieur des installations si la personne qui ramasse les animaux morts doit remettre des documents ou venir en chercher à la ferme. La restriction de l'accès au bâtiment où vos animaux se trouvent vous permettra de maîtriser les risques biologiques.

Chaque ferme doit être évaluée individuellement au moment de la mise en œuvre du programme Veau vérifié, afin de s'assurer que les risques sont bien maîtrisés. Les exploitants doivent s'assurer qu'un plan de la ferme est accessible pour les personnes sur les lieux et qu'il indique les aires de chargement et d'expédition. L'objectif de ce diagramme consiste à se faire une représentation du chemin emprunté par les produits et les personnes, afin de cerner les secteurs de contamination croisée potentielle et d'en réduire le nombre.

Animaux de compagnie à la ferme

L'exploitant doit aussi penser à la place qu'occupent les chats et chiens dans les bâtiments des installations de production de veau. Les chats et chiens qui restent à la maison et qui s'intéressent activement aux rongeurs constituent un atout. Cependant, ceux-ci peuvent aussi transmettre des maladies aux veaux. Les chats et chiens qui errent et ramènent avec eux les problèmes de bactéries et de parasites des voisins représentent un problème. On recommande de limiter leur accès aux installations de production d'animaux.

FR 2.2.1 Aucun animal voué à l'alimentation autre que les bovins ne doit pénétrer dans les installations de production. Cette information est incluse dans l'Engagement du producteur.

Visiteurs

FR 2.2.2 L'exploitant doit mettre en place un protocole et un registre des visiteurs qui comprend les éléments suivants :

- Porter les couvre-chaussures fournis ou laver et désinfecter ses chaussures à l'aide des accessoires fournis, ou en marchant dans un bain désinfectant.
- Éviter tout contact non nécessaire avec les veaux ou l'équipement utilisé pour l'alimentation.

Se laver les mains dans l'évier à l'arrivée et avant de quitter le bâtiment.

FR 2.2.3 L'exploitant doit avoir un programme de biosécurité en place.



Protocole en matière de biosécurité

Voici les éléments qui doivent faire partie du programme de biosécurité :

Remplir le Registre des visiteurs, où les renseignements suivants sont demandés :

- Date
 - Nom complet
 - Numéro de téléphone
 - Signature
- La personne responsable de ramasser les animaux morts ne doit pas entrer dans les installations de production de veau.
 - Les chauffeurs de camion qui livrent les nouveaux veaux ou qui viennent chercher des veaux possèdent un accès limité, comme convenu avec l'exploitant.

Pour tous les autres visiteurs, l'exploitant doit :

- Fournir un Registre des visiteurs qui prouve la présence des visiteurs. Ce registre présente aussi les procédures liées à la sécurité et au nettoyage qui sont acceptables à la ferme.
- Fournir de l'eau chaude et de l'eau froide dans les pouponnières des veaux de grain et les étables des veaux de lait.
- Donner accès à de l'eau de lavage dans les étables de finition pour les veaux de grain.
- S'assurer que les visiteurs portent des protège-chaussures imperméables, nettoient et désinfectent leurs chaussures ou utilisent un bain désinfectant. Dans le dernier cas, la solution employée dans le bain doit être préparée à l'aide d'un désinfectant adéquat utilisé conformément aux directives du fabricant (voir la liste des désinfectants les plus utilisés dans la section 2.11), et le renouvellement doit être fait au besoin.
- S'assurer que tous les visiteurs savent qu'il faut éviter tout contact non nécessaire avec les veaux et l'équipement d'alimentation.
- S'assurer qu'une affiche qui restreint l'entrée est bien en vue à l'entrée du bâtiment qui héberge les animaux et que celle-ci est facile à lire.

Voici un exemple :

NE PAS ENTRER SANS PERMISSION

Éléments additionnels particuliers à votre ferme :



Registre des visiteurs - 3.7 (exemple)

Date (jj/mm/aa)	Nom	Numéro de téléphone	Signature
03-02-11	Chauffeur 1	664-6644	Chauffeur 1
07-05-11	Mme 3	992-8877	Mme 3



2.3 Le contrôle de la vermine

Les insectes, oiseaux et rongeurs représentent aussi des sources actives d'organismes qui causent des maladies, et leur présence doit être contrôlée à la ferme.

Les insectes (notamment les mouches) sont des porteurs fréquents de maladies bactériennes et virales, et on a montré qu'ils peuvent voyager jusqu'à 1,5 km d'une ferme à l'autre. L'élimination régulière du fumier aide à diminuer la population de mouches, tout comme les pièges à mouches, serpentins, papiers collants, pièges à ultraviolets et l'installation de moustiquaires dans les endroits où les veaux vivent.

Les oiseaux sont aussi fréquemment des porteurs d'organismes qui causent la maladie, comme la salmonelle, et peuvent se déplacer sur plusieurs kilomètres. L'installation de moustiquaires dans les aires de confinement, le fait d'empêcher les oiseaux d'avoir accès aux aliments du bétail et l'élimination des perchoirs naturels dans les granges à deux étages traditionnelles aideront à contrôler la population d'oiseaux dans les établissements de production de veaux.

Les rongeurs parcourent fréquemment plusieurs kilomètres, d'une ferme à l'autre, et ils représentent les pires agents porteurs de maladie avec lesquels les producteurs doivent composer. Bien que les rongeurs ne puissent pas être éliminés à la ferme, on peut les contrôler.

Gestion de la vermine

FR 2.3.1 L'exploitant a mis en place un programme de contrôle de la vermine.



Protocole de contrôle de la vermine

Tout programme de contrôle de la vermine devrait comprendre, au minimum :

- Le nom de la personne ou de l'entreprise d'extermination responsable du programme de contrôle de la vermine de la ferme. Le cas échéant, un rapport doit être effectué par le fournisseur;
- Si le contrôle de la vermine est sous la responsabilité de l'exploitant :
 - Le nom des produits chimiques utilisés pour le contrôle de la vermine et la méthode d'utilisation;
 - L'emplacement des pièges dans l'étable et l'espace de rangement de la litière (avec une carte);
 - L'utilisation de multiples trappes ou pièges à rats ou de plaques encollées;

Dans tous les cas

- L'élimination des déchets et des sacs d'aliments du bétail vides qui pourraient servir d'abri pour la vermine;
- L'obstruction des trous possiblement utilisés par les rongeurs dans les planchers et les murs, afin de les empêcher d'entrer à l'intérieur.

Éléments additionnels particuliers à votre ferme :

Registre du contrôle de la vermine - 3.8 (exemple)

Date (jj/mm/aa)	Nom du produit	Méthode d'application (comment, où)	Commentaires (obstruction des trous, installation de plaques encollées, etc.)	Installé par (initiales)
24-02-11	Ratak	Pièges		NC
Le contrôle de la vermine est sous la responsabilité de (nom de la compagnie) :				



2.4 Évaluation et formation du personnel

Ce Programme de salubrité des aliments à la ferme donne aux gestionnaires et aux employés la possibilité de documenter ce qu'ils font, et d'acquérir d'autres connaissances.

Pour réussir, l'exploitant doit demeurer à l'affût des tendances et partager ses connaissances avec les employés. Il doit saisir toutes les occasions de formation et être réceptif à la nouvelle information. Cependant, la délégation est une fonction importante et ne dégage pas l'exploitant de toute responsabilité si les employés ne sont pas formés adéquatement. On doit assigner aux employés des tâches et des responsabilités qui sont à la mesure de leurs capacités.

Les nouveaux employés auront besoin d'une période d'orientation pour se familiariser avec les protocoles de production. La durée de cette période d'orientation variera en fonction des aptitudes et de l'expérience antérieure des nouveaux employés.

La formation du personnel doit être axée sur les différentes compétences et responsabilités. Voici quelques exemples de bonnes pratiques de gestion qui peuvent être utilisées :

Contrôles de production :

- Cette formation permettra au personnel de documenter leur compréhension de cette matière en conservant des registres relatifs aux PO et FR qui touchent leurs fonctions.

Pratiques hygiéniques :

- Le personnel comprend l'importance du nettoyage, les processus d'infection et de transfert des maladies.

Le personnel comprend l'importance d'utiliser des bains de pied ainsi que la routine de remplacement du désinfectant utilisé.

- Le personnel comprend pourquoi il doit se laver les mains après avoir manipulé des animaux malades ou en sortant des toilettes.
- Le personnel comprend aussi l'importance de ne pas porter, dans l'aire protégée de production de veaux, des bottes qui ont été portées dans toute autre installation de production de bétail.

Soin et manipulation des veaux :

- Le personnel est formé relativement aux techniques adéquates en matière de manipulation et de contention des veaux.
- Le personnel comprend les mouvements de l'animal, connaît la « zone de fuite » et utilise toujours le moins de force possible pour manipuler les veaux.
- Le personnel comprend les signes de maladie et de blessure chez les veaux.

FR 2.4.1 L'exploitant doit s'assurer que Tous les employés soient formés pour les tâches dont ils ont la responsabilité, et avoir de bonnes connaissances relativement au programme Veau vérifié. En cas de problème, l'employé doit suivre une nouvelle formation afin d'empêcher que la situation se reproduise. Cette information est incluse dans l'Engagement du producteur.



2.5 Achats et réception

Les achats et la réception comprennent tous les intrants nécessaires à la production de veaux. Une attention spéciale doit être portée afin d'éviter que la contamination par les intrants, notamment les aliments et la médication, provienne d'une source externe.

Il est essentiel que le producteur ou un employé formé examinent tout le matériel entrant avant de l'utiliser.

Le potentiel d'erreur ou de contamination survient lorsqu'un vaste éventail d'articles et de matériaux arrivent à la ferme. Il est alors important de vérifier, examiner et prendre toutes les mesures nécessaires pour s'assurer que ces risques ne se concrétisent pas.

Aliments du bétail

Le producteur doit être au fait de la réglementation en vigueur relativement aux aliments liquides et solides pour le bétail. Par exemple : les aliments médicamenteux et les produits interdits qui entrent dans la composition des aliments.

Comme intrant, les aliments sont classés par catégorie : soit des aliments produits à la ferme, comme le grain et le lait cru, soit des aliments achetés comme le substitut de lait, le grain et les sources de fibres.

PS 5.1 Les aliments commerciaux transformés et achetés comme le supplément pour veaux, les aliments complets ou le substitut de lait doivent être achetés auprès d'un fournisseur reconnu HACCP lorsque c'est possible. Ce fournisseur aura un programme de prévention de contamination des aliments par les agents infectieux, les produits de santé animale, les aliments provenant des ruminants ou des produits chimiques à l'usine de transformation et pendant le transport jusqu'à votre ferme.

Les fabricants d'aliments qui ne sont pas reconnus HACCP ne possèdent peut-être pas de programme de contrôle de la qualité. Par conséquent, il faut faire preuve de vigilance lorsqu'on achète des aliments provenant de ces sources. La FR 2.5.2 illustre la mesure qu'il faut adopter.



- FR 2.5.1 i . Le lait cru provenant des sources hors de la ferme doit être reçu conformément à la réglementation.
- ii. Les aliments, qu'ils soient produits à la ferme ou achetés, doivent être consignés dans le Registre de réception des aliments (date, nom du producteur et fournisseur).

- FR 2.5.2 i . Les fournisseurs d'aliments transformés qui ne sont pas reconnus HACCP doivent fournir aux producteurs une assurance écrite prouvant que des mesures ont été prises pour assurer l'intégrité du produit et prévenir la contamination par des agents infectieux, produits de santé animale ou produits chimiques, tant à la source que pendant le transport. Cette assurance sera archivée avec le Registre de réception des aliments.
- ii . Si les sacs d'aliments qui possèdent une doublure en plastique et proviennent d'un fabricant reconnu HACCP, l'assurance écrite n'est pas nécessaire.

PO 2.5.3 i . Aucun aliment pour animal destiné à la consommation humaine, autre que les aliments pour les veaux, ne doit entrer dans les installations de production de veaux. Cette information est incluse dans l'Engagement du producteur.

ii .Les veaux ne doivent jamais recevoir d'aliments contenant des protéines de sous-produits animaux, sauf ceux acceptés en vertu de la réglementation en vigueur relativement aux aliments interdits. Suivre la réglementation relative aux aliments interdits

Procédures de suivi	Procédures de rectification
<p>L'exploitant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Doit acheter les aliments auprès d'un fabricant certifié HACCP ou obtenir une assurance écrite selon laquelle le fabricant non reconnu HACCP a pris des mesures pour empêcher la contamination possible des aliments découlant d'aliments pour d'autres animaux, ou d'autres contaminants. Demander une mise à jour annuelle de cette assurance écrite. • Vérifie la facture et inspecte les aliments du bétail visuellement avant la première utilisation, afin de s'assurer que les produits livrés correspondent aux produits commandés. 	<p>En cas de problème, l'exploitant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sépare les aliments pour non-ruminants des aliments pour les veaux. • Contacte le fournisseur pour retirer l'aliment. • Forme le personnel responsable à nouveau afin d'éviter toute récurrence. • Note les mesures correctives.
<p>Registres : Engagement du producteur (3.1), Registre de réception des aliments (3.5), assurance écrite, Rapport sur les mesures correctives (3.12)</p>	



Échantillons d'aliments du bétail

- FR 2.5.4 Les aliments transformés achetés en sac ou en vrac auprès d'un fabricant reconnu HACCP n'ont pas besoin d'être échantillonnés, mais une facture ou un bon de livraison contenant de l'information sur le retraçage doit être consignée dans le Registre de réception des aliments.
-
- FR 2.5.5 Si vous achetez les aliments transformés auprès d'un fabricant non reconnu HACCP, des échantillons doivent être pris. Ces derniers seront conservés pour une période de neuf mois. L'inscrire dans le Registre de réception des aliments.

Lorsque les aliments transformés sont achetés auprès d'un fabricant non reconnu HACCP, un échantillon d'une livre (500 grammes) de chaque type d'aliment sera pris, puis conservé dans un contenant scellé (un grand sac à sandwich de type « zip-lock » fait l'affaire). Cet échantillon doit ensuite être clairement identifié avec le nom du produit, la source, la date d'arrivée et le numéro de lot. L'échantillon doit être pris avant d'utiliser les aliments pour la première fois.

Registre de réception des aliments - 3.5 (exemple)

Date (jj/mm/aa)	Nom de l'aliment	Fournisseur			Aliments médicamenteux			Numéro du silo ou emplacement
		Produit à la ferme Si oui, pas d'échantillon	Aliments achetés ou transformés commercialement		Nom du médicament	Mg médicament / Kg aliment (voir étiquette du produit)	Délai en jours (voir étiquette du produit)	
			Fournisseur HACCP Indiquer numéro de lot	Fournisseur non reconnu HACCP Indiquer date de l'échantillon (jj/mm/aa)				
10-10-10	Maïs	Oui					1	
29-03-11	Lait remplacement	Non	1494		chlortétracycline	55	5	2



Veaux

La qualité des animaux destinés à la vente est basée sur la qualité des veaux laitiers que le producteur reçoit. De nombreux facteurs influencent la santé des veaux durant l'élevage, et ces facteurs sont les composantes d'un bon programme d'élevage des animaux. Lorsque les veaux sont achetés auprès de producteurs qui suivent de bonnes pratiques de production (BPP), la santé des veaux sera généralement meilleure que dans le cas de veaux provenant de fermes qui ne suivent pas de BPP.

L'exposition aux situations stressantes constitue un autre élément déterminant de la santé des veaux. Il est important d'éliminer le stress de l'environnement des veaux autant que possible, afin de leur donner la possibilité de vaincre leur maladie subclinique et retrouver leur santé. Voici des exemples d'éléments stressants qui peuvent déclencher des signes visibles de maladie chez les veaux atteints d'une maladie subclinique :

- Surpopulation;
- Eau de mauvaise qualité ou contaminée;
- Environnement humide ou courants d'air;
- Fluctuations rapides de la température à l'intérieur du bâtiment ; •

Mauvaise qualité de l'air;

- Manipulation brusque;
- Mauvais mélange du substitut de lait ou mauvaise rotation du grain; •

Substitut de lait ou grain de mauvaise qualité.



PS 5.2 Suggestions relativement à un protocole d'achat de veaux

La qualité et la santé des veaux à leur arrivée à la ferme constituent des facteurs déterminants de leur santé future, leurs besoins éventuels de traitements, leur croissance et la qualité de la carcasse. Voici des éléments dont il faut tenir compte à l'achat de veaux :

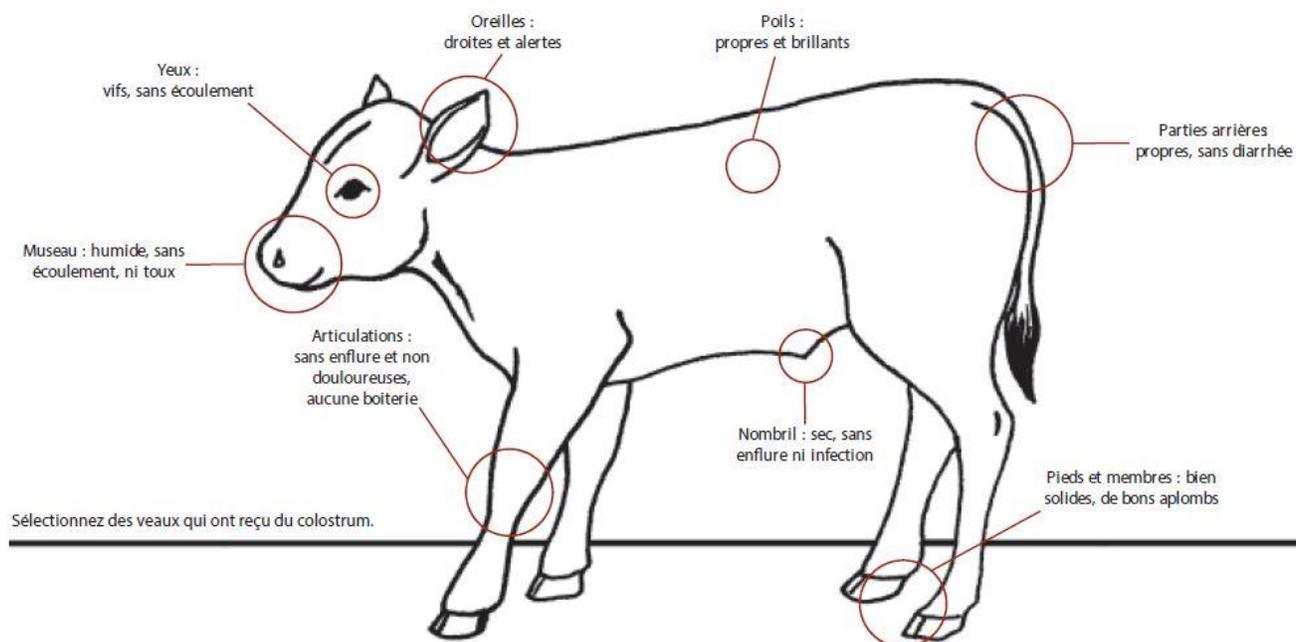
- Acheter les veaux auprès du plus petit nombre de sources possible.
 - Les veaux doivent être transportés dans un camion propre, conçu pour les protéger des conditions climatiques et, si possible, ils doivent être transportés directement du point d'achat à votre ferme.
 - Lorsque c'est possible, les veaux qui arrivent doivent être séparés des autres animaux à l'intérieur du bâtiment à leur arrivée.
 - Dans le cas des veaux fragilisés, on recommande de les identifier, les séparer et les traiter adéquatement. Cependant, s'ils sont trop faibles, blessés, ont un poids insuffisant ou sont manifestement malades, ils ne doivent pas être acceptés.
 - Les veaux dont le nombril est humide et enflé ou dont les articulations sont chaudes et enflées ne doivent pas être acceptés.
 - Les veaux ne doivent pas être transportés lorsqu'ils sont âgés de moins de 10 jours,
 - Dans les six heures suivant leur arrivée, on doit donner aux veaux une ration adéquate.
 - Dans les 6 premières heures de leur vie, les veaux doivent recevoir une quantité adéquate de colostrum/colostrum de remplacement de bonne qualité (10% du poids vif). La transition vers le lait se fait graduellement dans les 72 heures suivantes. Les veaux qui reçoivent ce traitement seront éveillés et alertes.
 - Toute médication par injection doit être donnée dans le cou, sauf en cas d'indication contraire du vétérinaire.
- Lorsque c'est possible, l'exploitant doit demander au vendeur les registres de traitement détaillant les médicaments administrés ou les aiguilles brisées.

Éléments additionnels particuliers à votre ferme :

NOTE : Les veaux manifestement malades comprennent les animaux maussades, dépressifs et qui présentent des signes de déshydratation, de diarrhée, de détresse respiratoire, un nombril enflé ou des articulations enflées.



Mettre en marché un veau en santé



Adapté du document *Mettre en marché un veau en santé* et utilisé avec la permission des Producteurs de bovins du Québec.

FR 2.5.6 i. La provenance du veau doit être inscrite au *Registre de traitement et d'identification des veaux*, dans la colonne prévue à cette fin. Chaque veau arrivant au site de production doit porter une étiquette d'oreille reconnue conformément au Règlement sur la santé des animaux.

ii. Si des étiquettes de gestion sont utilisées, elles doivent renvoyer à l'étiquette de l'Agence canadienne d'identification du bétail (ACIB) conformément au Règlement sur la santé des animaux. Cette identification est inscrite dans le Registre de traitement et d'identification des veaux ou un registre équivalent.

FR 2.5.7 Lorsque des veaux sevrés (préconditionnés) sont achetés, ils doivent provenir d'une exploitation inscrite au programme Veau vérifié. Lorsque vous achetez des veaux, demandez le registre de l'animal et inscrivez l'information pertinente dans votre Registre de traitement et d'identification des veaux dans la colonne de la provenance.

Registre de traitement et d'identification des veaux - 3.2 (exemple)

Date (jj/mm/aa)	ID de veau	Provenance	Traitement de masse (médicaments dans les aliments, produits à suspendre, eau ou lait): Lot no. 16 Onycin 1000 25 g/225 L eau par tête traitement Févr. 2-4, retrait Févr. 9 NC	Traitement individuel						Commentaires (aiguille brisée, décès du veau, destruction du veau, veau fragilisé, erreur, etc.)
				Date de début (jj/mm/aa)	Durée du traitement (jours)	Nom commercial du médicament	Dose et voie	Ne pas expédier avant (jj/mm/aa)	Effectué par (initiales)	
05-01-11	982000008911498	Danville		23-02-11	10	Nuflor	4x2-I/M	01-04-05	NC	
05-01-11	982000008911567	Danville		23-02-11	10	Micotil	2.5-S/C	23-03-05	NC	Aiguille cassée
05-01-11	982000008911901	Danville		23-02-11	10	Sulfa MT	2-P/O	05-03-05	NC	
05-01-11	982000008911433	Danville		23-02-11	10	Sulfa MT	2-P/O	05-03-05	NC	Décès 28-02-11
18-01-11	775 000 201 786 993	Keady								
18-01-11	775 000 201 786 993	Keady								Fragilisé
18-01-11	775 000 201 786 993	Keady								
18-01-11	775 000 201 786 993	Keady								

Produits de santé animale

PO 2.5.8 Il est essentiel de créer, maintenir et mettre à jour un registre pour inscrire tous les médicaments utilisés à la ferme avec votre vétérinaire. Utilisez uniquement des produits de santé animale approuvés, conformément aux règlements provinciaux et fédéraux, ou prescrits par le vétérinaire. Ces données seront inscrites dans le Registre des produits de santé animale recommandés.

PO 2.5.9 Toutes les prescriptions de médicaments sont conservées.

PO 2.5.10 Les produits de santé animale qui arrivent dans les installations de production doivent être dans un contenant scellé, étiqueté adéquatement.

Procédures de suivi

L'exploitant :

- Vérifie les étiquettes et inspecte visuellement le produit avant sa première utilisation pour s'assurer que le produit livré est le produit demandé.
- Compare le produit reçu avec le Registre des produits de santé animale recommandé qui peuvent être utilisés à la ferme.

Procédures de rectification

En cas de problème, l'exploitant doit :

- Retirer tous les médicaments non approuvés pour l'unité de production et les retourner au fournisseur dès que possible.
- Inscrire tous les nouveaux produits reçus au Registre des produits de santé animale recommandés pour les veaux avant leur utilisation.
- S'assurer que le personnel responsable soit formé à nouveau pour éviter toute récurrence.
- Prendre note de toutes les mesures correctives prises.

Registres : Registre des produits de santé animale recommandés (3.4), Prescription, Rapport sur les mesures correctives (3.12)



Registre des produits de santé animale recommandés - 3.4 (exemple)

Date (jj/mm/aa)	Nom du produit	Approuvé pour le veau (V) Dérogation des directives de l'étiquette (E)	Commentaires	Dosage utilisé (ml/kg)	Voie d'administration	Délai d'attente (jours)	Lieu d'entreposage
01-09-11	Pénicilline		Recommandation du vét. : nouvelle prescription ou appel tél. avec date	7/100	I/M	10	Réfrigérateur

Dosage : cc/(ml) par lb/(kg) de masse corporelle

Voie d'administration : I/M : intramusculaire, S/C : sous-cutané, I/V : intra-veineuse, T/P : topique, P/O : orale

Les prescriptions sont classées ou conservées avec le Registre des produits de santé animale recommandés. Tout produit reçu à la ferme doit être inscrit dans ce registre. Ce dernier est examiné par votre vétérinaire au moins une fois par année, ou conformément aux règlements de votre province.

Appareils médicaux

PS 5.3

- Tous les appareils médicaux doivent arriver à l'unité de production dans leur boîte d'origine et doivent être examinés avant d'être utilisés, afin de s'assurer qu'ils sont de taille et de conception adéquate pour l'utilisation prévue.
- Si des appareils médicaux usagés sont achetés, ils doivent être nettoyés adéquatement avant d'être utilisés.

Autres matériaux

Seaux, tétines et lignes de distribution à lait, identifiants, pinces à identifiants et tondeuses

PS 5.4

- Tous les nouveaux seaux, tétines et lignes de distribution à lait, identifiants, pinces à identifiants et tondeuses qui arrivent à l'unité de production doivent être examinés à leur arrivée et avant d'être rangés, afin de s'assurer qu'ils sont propres.
- Si des articles usagés sont achetés, ils doivent être nettoyés adéquatement.



Litière

FR 2.5.11 Utilisez uniquement de la litière faite de matériaux naturels comme la paille, la sciure et les copeaux. Certains matériaux transformés (provenant de sources recyclées) peuvent contenir des contaminants chimiques inconnus, notamment du formaldéhyde de la colle, des adhésifs ou du fibre de verre.. Cette information est incluse dans l'Engagement du producteur.

Produits chimiques et nettoyeurs utilisés à la ferme

PS 5.5 Tous les produits chimiques et nettoyeurs doivent être examinés lorsqu'ils arrivent à l'unité de production, afin de s'assurer qu'ils correspondent aux produits commandés.



2.6 Entreposage

Les intrants doivent être d'une qualité acceptable à l'arrivée, puis être entreposés de façon à en prévenir la détérioration et la contamination.

Produits de santé animale

Il est très important d'entreposer les produits de santé animale (PSA) adéquatement, afin d'en conserver la puissance et d'empêcher la contamination par les pathogènes. Chaque produit possède une date d'expiration indiquée sur l'étiquette. Au-delà de cette date, le fabricant ne peut garantir l'efficacité de son produit. Une fois qu'un contenant a été ouvert, le produit perdra cependant sa puissance beaucoup plus rapidement que s'il était dans un contenant scellé. Il est sage de prendre l'habitude de vérifier les sceaux des PSA lorsqu'ils arrivent à l'unité de production, afin de s'assurer qu'ils sont intacts.

Presque tous les vaccins doivent être conservés au réfrigérateur entre 2 °C et 8 °C. La congélation détruira certains vaccins, tandis que d'autres qui sont conservés à une température supérieure à 10 °C pour une période prolongée peuvent perdre leur puissance.

PO 2.6.1 Les produits de santé animale injectables, oraux et topiques doivent être :

- Entreposés dans un endroit dédié
- Entreposés selon les directives de l'étiquette (p. ex. : au réfrigérateur, à l'abri de la lumière ou à la température ambiante).
- Rangés dans un espace identifié qui leur est réservé
- entreposés dans une armoire ou un réfrigérateur propre et sans poussière.
- Identifiés clairement. .
- Les produits expirés doivent être retirés

Cette information est incluse dans l'Engagement du producteur.

Procédures de suivi	Procédures de rectification
<p>En effectuant les tâches quotidiennes, l'exploitant s'assure que :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tous les PSA injectables ou topiques sont conservés dans une armoire ou un réfrigérateur propre et sans poussière. • Les produits sont bien étiquetés et rangés de façon à pouvoir être identifiés facilement. • Tous les PSA oraux sont conservés dans un espace identifié qui leur est réservé. 	<p>Si l'entreposage n'est pas adéquat, l'exploitant doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ranger le produit correctement et nettoyer le contenant s'il y a lieu. • Donner une nouvelle formation au personnel concerné afin d'empêcher que cette situation se reproduise. • Inscrire les mesures correctives qui ont été prises.
<p>Registres : Engagement du producteur (3.1), Rapport sur les mesures correctives (3.12)</p>	



Appareils médicaux

Les appareils médicaux doivent être rangés dans une armoire propre et sèche, qui les protège de la poussière, des rongeurs et des oiseaux et empêche la contamination bactérienne.

Pratique suggérée

PS 6.1 Tous les appareils médicaux doivent être rangés dans un espace propre, sec et fermé.

Aliments

Dans ce contexte, on entend par « aliments » le substitut de lait, le lait cru, les aliments de démarrage pour les veaux, le maïs-grain, les suppléments protéiques, suppléments minéraux, fourrages ou tout autre produit donné aux veaux.

FR 2.6.2 Les aliments de tous types doivent être entreposés de façon à être protégés des éléments naturels (pluie ou neige) ou des risques biologiques (fumier ou parasites). Exemple de bonne méthode d'entreposage : un bac à aliments avec couvercle ou un sac d'aliments placé sur une palette. Cette information est incluse dans l'Engagement du producteur.



- PO 2.6.3 Lorsqu'il y a plus d'un contenant, ils doivent être identifiés afin de s'assurer de ne pas faire d'erreur à la livraison des aliments, ou lorsqu'on prend des aliments dans les contenants.
-
- PO 2.6.4 Le lieu d'entreposage des aliments médicamenteux doit être clairement identifié à l'aide d'une pancarte prévue à cet effet. Les aliments doivent porter une identification évidente, soit sur l'étiquette ou le contenant expliquant la nature du produit médicamenteux. Ils doivent également être entreposés de façon à éviter tout contact avec les aliments non médicamenteux.
-
- PO 2.6.5 Lorsque des aliments médicamenteux en vrac avec un délai d'attente sont utilisés à la ferme, on doit identifier les contenants qui leur sont réservés. Cette information est consignée dans le Registre de réception des aliments.

Procédures de suivi	Procédures de rectification
<p>En effectuant les tâches quotidiennes, l'exploitant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Examine l'espace de rangement des aliments pour y déceler les accumulations d'aliments qui pourraient favoriser la prolifération des bactéries. • Inspecte l'aire de préparation du lait pour s'assurer qu'elle est propre. 	<p>L'exploitant doit s'assurer que :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les secteurs contaminés sont nettoyés et les mesures correctives qui sont prises sont consignées. <p>Après le retrait des aliments médicamenteux du lieu d'entreposage inadéquat, l'exploitant doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Nettoyer le silo et l'équipement de manutention. • Former à nouveau le personnel responsable afin d'éviter toute récurrence. • Inscrire l'action corrective.
<p>Registres : Registre de réception des aliments (3.5), Rapport sur les mesures correctives (3.12), affiche d'aliments médicamenteux, numéro de silo</p>	



Registre de réception des aliments - 3.5 (exemple)

Date (jj/mm/aa)	Nom de l'aliment	Fournisseur			Aliments médicamenteux			Numéro du silo ou emplacement
		Produit à la ferme Si oui, pas d'échantillon	Aliments achetés ou transformés commercialement		Nom du médicament	Mg médicament / Kg aliment (voir étiquette du produit)	Délai en jours (voir étiquette du produit)	
			Fournisseur HACCP Indiquer numéro de lot	Fournisseur non reconnu HACCP Indiquer date de l'échantillon (jj/mm/aa)				
10-10-10	Maïs	Oui						1
29-03-11	Lait remplacement	Non	1494		chlortétracycline	55	5	2

Produits chimiques et nettoyeurs utilisés à la ferme

Une attention particulière doit être portée afin d'éviter la contamination des aliments du bétail. De nombreux produits chimiques peuvent s'accumuler dans le corps des animaux. Les insecticides, fongicides, herbicides, rodenticides, et produits à base de pétrole risquent de s'accumuler dans la viande s'ils ne sont pas entreposés adéquatement et entrent en contact avec les aliments destinés aux animaux.

PO 2.6.6 Tous les produits chimiques et nettoyeurs utilisés à la ferme doivent être clairement identifiés et entreposés de façon à ne pas contaminer les aliments. L'information est inscrite dans l'Engagement du producteur.

Procédures de suivi	Procédures de rectification
<p>En effectuant les tâches quotidiennes, l'exploitant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Effectue des inspections pour s'assurer que les produits chimiques et nettoyeurs sont rangés adéquatement. • Vérifie les étiquettes. 	<p>Si l'entreposage n'est pas adéquat ou des contenants fuient, l'exploitant doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Transférer les produits chimiques agricoles/nettoyeurs dans une zone séparée loin de toute alimentation. • Demander l'avis du fournisseur spécialisé relativement à l'usage des aliments contaminés. • Nettoyer le secteur contaminé. • Transférer les produits restants dans des contenants propres. • Former à nouveau le personnel responsable afin d'éviter toute récurrence. • Noter les mesures correctives.
Registres : Engagement du producteur (3.1), Rapport sur les mesures correctives (3.12)	



Litière

Lorsque la litière est achetée auprès d'un fournisseur, c'est la manière dont elle a été manipulée et entreposée qui déterminera si elle contient des bactéries pathogènes, des parasites ou des produits chimiques toxiques. Les excréments des rongeurs et des oiseaux contiennent souvent des bactéries pathogènes comme la salmonelle, ce qui peut contaminer la litière. Toute tentative visant à diminuer la présence des rongeurs et des oiseaux peut grandement réduire les risques de contamination.

FR 2.6.7 La litière doit être entreposée dans un espace séparé des veaux (une barrière ou une clôture suffit à délimiter l'espace), afin de limiter la contamination bactérienne et pour contrôler l'activité des rongeurs. Cette information est incluse dans l'Engagement du producteur.

Seaux, tétines, lignes de distribution à lait, identifiants, pinces à identifiants et tondeuses

FR 2.6.8 Les seaux, tétines et lignes de distribution à lait, identifiants, pinces à identifiants et tondeuses qui ne sont pas utilisés chaque jour doivent être rangés dans un endroit propre et sec, afin de minimiser les risques de contamination biologique. Avant d'utiliser ces équipements, il faut les inspecter visuellement et les désinfecter au besoin. L'information est inscrite dans l'Engagement du producteur.

Entreposage du fumier

Restez toujours au fait de toute réglementation provinciale relative à l'entreposage du fumier.

FR 2.6.9 Le fumier est entreposé dans un espace séparé afin d'empêcher la contamination possible des veaux, des aliments, de l'eau et de la litière par contact direct ou indirect avec le fumier ou l'écoulement. Le lieu d'entreposage du fumier doit être à l'écart des entrées des bâtiments et des prises d'air de ventilation. L'information est inscrite dans l'Engagement du producteur.



2.7 Équipement

Conception, installation et entretien

- PS 7.1
- Les manuels de tous les équipements qui ont besoin de calibration ou d'entretien de routine doivent être conservés dans un registre prévu à cet effet, afin de faciliter les réparations, l'entretien, la calibration et la commande de pièces.
 - L'équipement utilisé dans une unité de production de veaux doit être conçu, construit, installé, calibré (le cas échéant) et entretenu de façon à empêcher la contamination, la transmission des maladies ou les blessures.
 - L'équipement et les ustensiles doivent être faits de matériel résistant à la corrosion en mesure de tolérer l'utilisation et l'assainissement répétitif.
 - L'équipement doit être de taille appropriée à l'utilisation prévue.
 - L'équipement doit être installé de façon à être accessible pour le nettoyage, l'entretien et les inspections de routine.

Le matériel médical

On entend par matériel médical un appareil ou un outil utilisé par l'exploitant pour administrer un médicament aux veaux. Les aiguilles hypodermiques, alimentateurs œsophagiens et médicamenteurs d'eau en constituent des exemples.

1. Les aiguilles et seringues hypodermiques doivent être de taille adéquate et faites d'un matériau adéquat pour le traitement efficace des animaux.
2. Les alimentateurs œsophagiens doivent être bien conçus et de taille adéquate pour les veaux pour lesquels ils sont utilisés.
3. Les médicamenteurs d'eau sont utilisés pour injecter des médicaments ou des produits de traitement de l'eau dans le système d'alimentation en eau de l'étable.



PO 2.7.1 Les médicamenteurs d'eau doivent être calibrés avant chaque période de traitement afin d'assurer la précision du dosage. Cette information est consignée dans le Registre de traitement et d'identification des veaux.

Procédures de suivi	Procédures de rectification
<p>L'exploitant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Confirme le dosage et le volume d'eau dispensé avant chaque traitement (il faut connaître le volume exact d'eau qui passe dans le médicamenteur en 24 heures, puis établir la dose correcte de médication). • S'assure que la calibration est effectuée conformément aux directives du fabricant. • Remplit le Registre de traitement et d'identification des veaux. 	<p>Si l'exploitant remarque qu'une mauvaise dose ou un mauvais produit a été administré :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il demande l'avis du vétérinaire pour établir le délai d'attente révisé et retient les veaux si nécessaire. • Le personnel concerné suit une nouvelle formation pour empêcher que la situation se reproduise. • Les mesures correctives sont inscrites et le Registre de traitement et d'identification des veaux est mis à jour.
<p>Registres : Registre de traitements et d'identification des veaux (3.2), Rapport sur les mesures correctives (3.12)</p>	

Autre matériel

Systèmes de traitement de l'eau

Les systèmes de traitement de l'eau comme la chloration, l'ozone, les technologies ultra-violettes ou le peroxyde, qui contrôlent les pathogènes, doivent être installés à la ferme, ajustés et certifiés conformément aux recommandations du fabricant. S'ils sont utilisés, ces systèmes doivent être vérifiés chaque année en vertu de la FR sur la qualité de l'eau.

Doseurs, balances et dispositifs de mesure des aliments

Lorsqu'on les utilise à la ferme, les doseurs, balances et dispositifs de mesure des aliments doivent être calibrés adéquatement. Les exploitants doivent élaborer un protocole de calibration (p. ex. : un poids de 50 lb pour effectuer les tests).

Équipement de mélange des aliments

PS 7.2 L'équipement de mélange des aliments est entretenu conformément aux directives du fabricant.



Systèmes de distribution, seaux et tétines pour le substitut de lait

Les systèmes de distribution, seaux et tétines pour le substitut de lait doivent être fabriqués de manière à en faciliter le nettoyage, et ils doivent être entretenus selon les directives du fabricant.

- PS 7.3
- Les réfrigérateurs doivent être maintenus entre 2 °C et 8 °C et être dotés d'un thermomètre.
Note : Aucun registre n'est nécessaire, car la température affichée sur le thermomètre constitue la preuve dont le vérificateur aura besoin.
 - Les thermomètres à lait et les réfrigérateurs devraient être calibrés chaque année.



2.8 Administration des médicaments

Les veaux doivent être observés au moins une fois par jour pour déceler les signes de maladie. Les exploitants doivent prendre les mesures appropriées, notamment traiter les veaux malades rapidement, séparer des groupes ou des individus et obtenir l'avis d'un vétérinaire en cas de besoin.

Médicaments

PO 2.8.1 Tous les médicaments (par injection, oraux, topiques, eau ou aliments médicamenteux) sont consignés dans le Registre de traitement et d'identification des veaux au moment où ils sont donnés aux veaux à la ferme. Les renseignements suivants doivent être indiqués :

- Date de début du traitement;
- Durée du traitement;
- Identification de chaque veau traité; •
- Nom du médicament;
- Dosage et voie d'administration;
- Délai d'attente (la date avant laquelle il ne faut pas expédier le veau); •
- Présence d'une aiguille brisée;
- Initiales de la personne qui a administré le médicament (voir section 1.9, PCC-1C)

Procédures de suivi	Procédures de rectification
<p>L'exploitant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suit la prescription ou les directives de l'étiquette. • Confirme l'identité du veau avant le traitement. • Inscrit dans le Registre de traitement et d'identification des veaux tous les médicaments donnés à l'animal, notamment les médicaments par injection, oraux, topiques, l'eau et les aliments médicamenteux. • Inscrit et observe la période de retrait. 	<p>Si l'exploitant remarque que le mauvais veau a été traité, le mauvais dosage ou un mauvais produit a été utilisé, il doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Immédiatement demander l'avis d'un vétérinaire pour déterminer la période de retrait et retenir le ou les veaux si nécessaire. • Mettre à jour et corriger le Registre de traitement et d'identification des veaux. • Former à nouveau le personnel responsable pour prévenir une récurrence. • Noter les mesures correctives.
<p>Registres : Engagement du producteur (3.1), Registre de traitement et d'identification des veaux (3.2), Rapport sur les mesures correctives (3.12)</p>	



Registre de traitement et d'identification des veaux - 3.2 (exemple)

Date (jj/mm/aa)	ID de veau	Provenance	Traitement de masse (médicaments dans les aliments, produits à saupoudrer, eau ou lait): Lot no. 16 Onycin 1000 25 g/225 L eau par tête traitement Févr. 2-4, retrait Févr. 9 NC	Traitement individuel					Commentaires (aiguille brisée, décès du veau, destruction du veau, veau fragilisé, erreur, etc.)	
				Date de début (jj/mm/aa)	Durée du traitement (jours)	Nom commercial du médicament	Dose et voie	Ne pas expédier avant (jj/mm/aa)		Effectué par (initiales)
05-01-11	982000008911498	Danville		23-02-11	10	Nuflor	4x2-I/M	01-04-05	NC	
05-01-11	982000008911567	Danville		23-02-11	10	Micotil	2.5-S/C	23-03-05	NC	Aiguille cassée
05-01-11	982000008911901	Danville		23-02-11	10	Sulfa MT	2-P/O	05-03-05	NC	
05-01-11	982000008911433	Danville		23-02-11	10	Sulfa MT	2-P/O	05-03-05	NC	Décès 28-02-11
18-01-11	775 000 201 786 993	Keady								
18-01-11	775 000 201 786 993	Keady								Fragilisé
18-01-11	775 000 201 786 993	Keady								
18-01-11	775 000 201 786 993	Keady								

PO 2.8.2 Lorsqu'ils administrent de l'eau médicamentée, les exploitants doivent suivre le protocole qui s'y rattache et inscrire l'information dans le Registre de traitement et d'identification des veaux.

Procédures de suivi	Procédures de rectification
<p>Au moment du traitement, l'exploitant doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • S'assurer que les produits sont identifiés et entreposés adéquatement afin de bien identifier le produit désiré. • Choisir le bon produit. • Confirmer le dosage adéquat avant chaque traitement. • Confirmer l'identification du veau ou en cas de traitement de groupe, l'identification du groupe ou de l'enclos à traiter. • Compléter le Registre de traitement et d'identification des veaux. 	<p>Si l'exploitant constate que le mauvais produit ou le mauvais dosage a été administré, il doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Immédiatement demander l'avis d'un vétérinaire afin de déterminer le délai d'attente révisé et si nécessaire, il doit retenir le veau ou doit respecter le délai d'attente le plus long. • Mettre à jour ou corriger le Registre de traitement et d'identification des veaux. • Former le personnel responsable afin d'éviter toute récurrence. • Noter les mesures correctives.
<p>Registres : Registre de traitement et d'identification des veaux (3.2), Rapport sur les mesures correctives (3.12)</p>	



Protocole pour l'eau médicamentée

- Les conduites d'eau doivent être identifiées.
- Toujours vérifier la date d'expiration des médicaments utilisés.
- Toujours respecter le délai d'attente lorsqu'on utilise de l'eau médicamentée.
- Consulter la section 2.7.1 pour connaître l'approche relative au médicamenteur d'eau.
- Les médicamenteurs d'eau doivent être rincés à l'eau potable à la fin de la période de traitement.

Éléments additionnels particuliers à votre ferme :

Utilisation des médicaments en dérogation des directives de l'étiquette

L'utilisation non supervisée de médicaments en dérogation des directives de l'étiquette constitue la cause la plus fréquente de présence possible de résidus de médicaments dans la viande. Le Programme national de surveillance des résidus chimiques (PNSRC) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) surveille continuellement les animaux destinés au marché pour y déceler un vaste éventail de substances. La réduction du délai d'attente, même si ce n'est que d'une journée, crée un risque de mettre en marché un animal présentant un niveau de résidus supérieur à ce qui est toléré.

L'augmentation du dosage entraîne la prolongation du délai d'attente.

L'utilisation des médicaments en dérogation des directives de l'étiquette signifie :

- L'administration d'un dosage différent;
- L'administration par une voie différente (p. ex. : intramusculaire au lieu de sous-cutanée);

L'administration pour une durée ou fréquence différente;

- L'administration à un âge ou à un stade de production différent;

L'administration à une espèce différente;

- L'utilisation dans un aliment différent;
- L'utilisation à des fins différentes de ce qui est écrit sur l'étiquette;
- L'utilisation non approuvée par la Direction des médicaments vétérinaires (DMV) ou Santé Canada, donc sans numéro d'identification du médicament (DIN). Les médicaments utilisés sans DIN exigent une prescription d'un vétérinaire et doivent respecter les règlements fédéraux et provinciaux.

Au Canada, l'utilisation en dérogation des directives de l'étiquette est interdite, sauf dans les cas suivants :

- Un vétérinaire supervise l'administration du médicament;
- Aucun produit de remplacement d'efficacité égale n'est offert sur le marché;
- Une relation vétérinaire-client est établie et appuyée par des directives signées et datées ou une prescription dûment remplie.



Cette prescription (ou document signé) précise la dose en dérogation des directives de l'étiquette et le délai d'attente révisé qui doit être observé. Au Québec, une prescription du vétérinaire fera l'affaire. Chaque province possède ses propres règlements (au Québec, il faut une prescription du vétérinaire pour obtenir n'importe quel médicament, mais la situation est différente en Ontario), et les producteurs doivent suivre ces règlements.

La relation vétérinaire-client-patient

PO 2.8.3 La loi exige que le producteur ait en sa possession un document écrit, daté et signé du vétérinaire du troupeau en cas d'utilisation en dérogation des directives de l'étiquette.

PO 2.8.4 Une relation vétérinaire-client-patient valide (RVCPV) doit être établie entre l'exploitant de la ferme et le vétérinaire du troupeau.

Une RVCPV prévoit que :

- Un vétérinaire autorisé doit toujours être responsable des décisions médicales relatives à la santé des animaux de la ferme;
- Le vétérinaire doit avoir une connaissance fonctionnelle de l'état de santé du troupeau, soit après avoir fait un examen des animaux ou à la lumière de visites régulières à la ferme, à raison d'au moins une fois par année ou selon la réglementation provinciale, et doit être disponible pour apporter des soins de suivi au besoin;
- Le client, de son côté, accepte de suivre les instructions du vétérinaire.



Technique d'injection

PO 2.8.5 Une technique d'injection adéquate doit être utilisée, conformément au protocole établi par le vétérinaire du troupeau. L'information est inscrite dans l'Engagement du producteur.

Procédures de suivi	Procédures de rectification
<p>L'exploitant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Respecte une technique adéquate d'injection à chaque traitement. 	<p>Si l'exploitant remarque la présence d'une infection lors de ses activités journalières, il doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réviser la technique d'injection, chercher l'avis d'un vétérinaire. • Former à nouveau le personnel responsable afin d'éviter toute récurrence. • Noter les mesures correctives. <p>Si l'exploitant constate un risque de présence d'aiguille brisée, il doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identifier le veau immédiatement. • Retirer l'aiguille de la peau si possible. • Inscire tout événement possible d'aiguille cassée dans le Registre de traitement et d'identification des veaux. • Revoir cet événement avec la personne concernée et lui donner une nouvelle formation afin d'empêcher que cette situation se reproduise. • Inscire les mesures correctives qui sont prises. <p>Si l'exploitant constate que le mauvais veau a été traité, ou que le mauvais produit ou le mauvais dosage a été administré, il doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Déterminer le délai d'attente et doit retenir le veau ou doit respecter le délai d'attente le plus long. • Mettre à jour ou corriger le Registre de traitement et d'identification des veaux. • Former le personnel responsable à nouveau afin d'éviter toute récurrence. • Noter les mesures correctives.
<p>Registres : Engagement du producteur (3.1), Registre de traitement et identification des veaux (3.2), Rapport sur les mesures correctives (3.12)</p>	



Protocole relatif à la technique d'injection

Un protocole relatif à la technique d'injection doit comprendre les éléments suivants :

- Identifier le veau à traiter.
- S'assurer que le produit de santé animale sélectionné est bien le produit souhaité.
- Toujours faire l'injection dans le cou, juste devant l'épaule, ou selon les directives du vétérinaire
- Ne jamais redresser ou réutiliser une aiguille déformée.
- Nettoyer et désinfecter s'il y a lieu les seringues et aiguilles après chaque utilisation ou séance d'injection de médicament.
- Ne jamais laisser une aiguille sortie du bouchon d'une bouteille de médicament.
- Vérifier la date d'expiration du médicament avant de l'utiliser.
- S'assurer que la seringue administre le bon dosage
- Jeter les aiguilles dans un contenant pour objets coupants ou l'équivalent.

Éléments additionnels particuliers à votre ferme :



PS 8.1 Pratiques suggérées pour la technique d'injection

Voici les étapes à suivre pour effectuer l'injection adéquatement :

Avant l'injection :

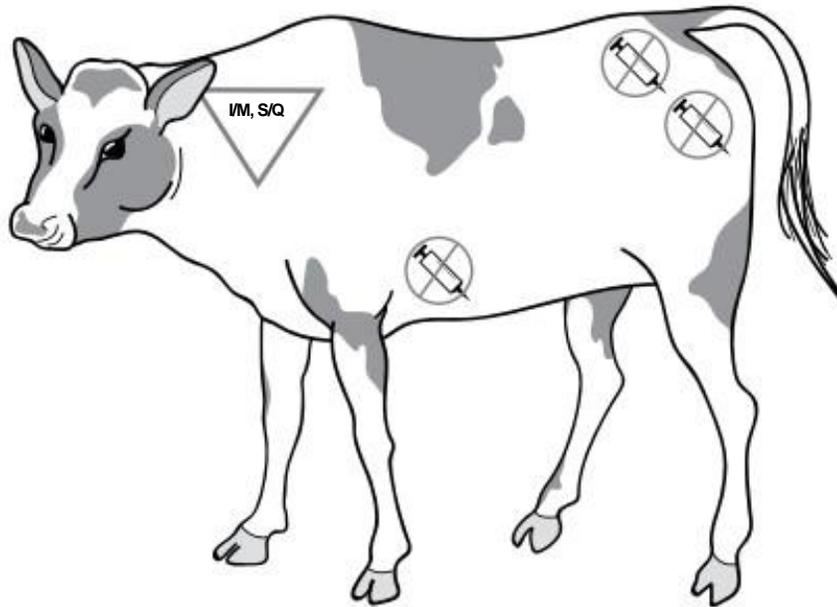
1. Toujours lire, comprendre et suivre les instructions qui accompagnent les produits de santé animale, les étiquettes de médicament et les fiches d'instructions des produits approuvés pour votre ferme.
2. Vérifier la date de péremption avant chaque traitement.
3. Ne pas combiner deux médicaments dans la même seringue. Ceci peut neutraliser l'effet d'un produit ou des deux produits. De plus, la combinaison de médicaments peut entraîner une réaction au site d'injection.
4. Consulter le vétérinaire du troupeau lorsqu'un nouveau médicament est acheté ou en cas de doute relativement à l'utilisation adéquate.
5. Il est préférable d'utiliser des « aiguilles détectables » et de ne pas utiliser des aiguilles à base de plastique.
6. Toujours désinfecter le bouchon de la bouteille contenant le médicament avec de l'alcool, de la chlorhexidine, ou autre désinfectant approprié avant d'y insérer une aiguille. De plus, utiliser une aiguille propre au lieu d'une aiguille déjà utilisée pour faire une injection à un animal.
7. Les aiguilles ou seringues souillées ne doivent pas contaminer les médicaments; par conséquent, s'assurer d'utiliser une aiguille propre pour le transfert.

Pour effectuer adéquatement l'injection à un animal :

1. Identifier le veau nécessitant une injection.
2. Préparer et désinfecter le site où l'injection sera faite.
3. Essayer de minimiser la quantité de médicaments injectée dans un même site.
4. Utiliser la technique appropriée : en angle à l'aide de la méthode « en tente » pour les injections sous-cutanées. À un angle de 90 degrés pour les injections intramusculaires.
5. Lorsque les directives de l'étiquette le permettent, faire une injection sous-cutanée afin de réduire l'inflammation des tissus.
6. Inspecter les aiguilles après chaque injection.



Techniques et sites d'injection appropriés



Appareils médicaux

Pour obtenir de l'information sur le nettoyage et l'assainissement des alimentateurs œsophagiens, des contenants pour médicaments et des medicateurs d'eau, voir la section 2.11 Nettoyage et assainissement. Les aiguilles existent dans un éventail de calibres (diamètres) et longueurs. Certaines sont faites d'acier inoxydable et sont conçues pour être utilisées plusieurs fois.

Aiguilles

FR 2.8.6 Ne jamais redresser ou réutiliser une aiguille déformée. L'information est incluse dans l'Engagement du producteur.

Élimination des produits de santé animale et des appareils médicaux

FR 2.8.7 Tous les médicaments et appareils médicaux expirés doivent être éliminés conformément aux règlements en vigueur relativement à ces activités. L'information est incluse dans l'Engagement du producteur.



2.9 Qualité de l'eau

Une eau de bonne qualité est un élément important de la production d'animaux de qualité. On en évalue la qualité en se basant sur deux facteurs : la contamination et la qualité de base de l'eau.

i. Contamination :

On établit la contamination en effectuant une analyse bactérienne et chimique afin de déceler la présence de coliformes et de bactéries de streptocoques fécaux, ainsi que de fortes teneurs en nitrite et en nitrate.

ii. Qualité de base de l'eau :

La qualité de base de l'eau est évaluée par l'entremise d'une analyse chimique pour établir le niveau de dureté totale. Le fer et le cuivre sont deux métaux qui doivent être surveillés relativement à l'alimentation des veaux.

De plus, le niveau de pH (alcalinité ou acidité) de l'eau est important. Le pH de la source d'eau de la ferme peut déterminer le type de traitement chimique utilisé. Par conséquent, si vous avez besoin de traiter l'eau, vérifiez le niveau de pH. Dans l'eau dont le pH est élevé (l'eau est alcaline), l'efficacité du chlore et des autres désinfectants de catégorie de l'iode et crésol/phénol à éliminer les bactéries sera réduite. Les solutions hydrosolubles de tétracycline sont aussi affectées par une eau au pH élevé, car elles ne se rendent pas facilement en suspension dans cet environnement. De la même façon, les solutions hydrosolubles de sulfamide ne se rendent pas facilement en suspension dans l'eau dont le pH est bas, et l'efficacité des désinfectants de la catégorie des composés quaternaires d'ammonium ainsi que la chlorexidine et l'hydroxyde de sodium est réduite.

Il est important de noter que les substituts de lait se dissolvent mieux quand l'eau est à la bonne température (50 °C à 60 °C) et dont le pH est d'environ 7,2.

Source d'eau

En plus de la contamination et de la qualité de base de l'eau, la source d'eau de la ferme est très importante, qu'il s'agisse d'un puits foré, de conduites de la municipalité ou d'eau de surface.

Les puits forés (80 pieds et plus) offrent habituellement une eau de bonne qualité. Les puits de surface sont plus exposés à la contamination de l'eau et à une forte teneur en nitrate.

L'eau provenant des conduites de la municipalité passe des tests chimiques et bactériens conformément à la réglementation provinciale.

L'eau de surface constitue une autre source viable. Cependant, lorsqu'on utilise de l'eau de surface provenant d'étangs, de lacs et de ruisseau, le traitement est nécessaire afin d'assurer la qualité de l'eau qu'on donne aux veaux.



FR 2.9.1 Peu importe la source, l'eau utilisée pour la production d'animaux doit être testée chaque année par un laboratoire certifié par la province, afin de s'assurer qu'elle respecte les critères obligatoires. Les échantillons soumis aux fins d'analyse doivent être pris à la source la plus proche de l'utilisation finale. Cette information est inscrite dans le Registre sur la qualité de l'eau.

FR 2.9.2 Des copies des rapports de laboratoire doivent être conservées pour un minimum de deux ans. Classer ces rapports de laboratoire avec le Registre sur la qualité de l'eau.

Procédures de suivi	Procédures de rectification
<p>L'exploitant doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tester l'eau une fois par année pour s'assurer que les niveaux se trouvent dans les limites acceptables (de préférence au printemps ou à l'automne). 	<p>Si les résultats du test d'eau ne rencontrent pas les limites acceptables, l'exploitant doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Procéder à une deuxième série d'analyses d'eau près du point d'entrée dans l'installation et d'une source proche de l'utilisation finale pour les paramètres qui sont au-delà des limites. <p>Si un ou l'autre des résultats dépassent encore les limites acceptables :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Des mesures doivent être prises pour respecter les limites. Cela inclut l'épuration du puits, l'installation d'un système de traitement de l'eau, etc. • Le personnel est formé à nouveau afin d'éviter toute récurrence. • Les mesures correctives doivent être notées. <p>Si des veaux ont consommé de l'eau contaminée :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ils doivent être observés pour des signes de maladie.
<p>Registres : Registre sur la qualité de l'eau (3.10), Résultats des tests d'eau</p>	

FR 2.9.3 Si un système de traitement de l'eau est utilisé, ce dernier doit être vérifié chaque mois. La procédure peut comprendre les éléments suivants : entretien nécessaire, remplacement des filtres ou calibration de la pompe. Cette information est consignée dans le Registre sur la qualité de l'eau.

FR 2.9.4 Si on a recours à l'entreposage, l'eau doit être entreposée dans des contenants ou réservoirs fermés.



PS 9.1 Si on utilise du chlore dans le traitement de l'eau, attendre au moins 20 minutes pour que le traitement fonctionne.

Registre sur la qualité de l'eau - 3.10 (exemple)

Date de prise de l'échantillon (jj/mm/aa)	Nom du laboratoire	Résultat du test		Résultat du 2 ^e test		Mesures correctives
		À l'intérieur des limites acceptables	Au-delà des limites acceptables, inscrire la date du 2 ^e test (jj/mm/aa)	À l'intérieur des limites acceptables	Au-delà des limites acceptables	
25-01-05	Lennoxville	Oui				
25-01-06	Lennoxville	Non	02-02-06	Oui		
25-01-07	Lennoxville	Non	02-06-07	Non	E. coli	Chlore ajouté

Les limites acceptables pour la qualité de l'eau sont présentées dans le tableau suivant (modification des documents NQ 8050-110, Aliments pour les veaux de lait, et NQ 8050-105, Aliments pour les veaux de grain, du Bureau de normalisation du Québec (BNQ), 2002). Ces limites peuvent être soumises à certaines normes provinciales.

Limites acceptables pour l'évaluation de la qualité l'eau

	Paramètre	Niveau maximal
Obligatoire :	Total des coliformes	10 CT/100 ml
	Coliformes fécaux (E. coli)	0 CF/100 ml
	Entérocoques fécaux	0 SF/100 ml
	Nitrates	10 mg/l
	Nitrites	0,1 mg/l
Recommandé :	pH	6,5-8,5
	Fer*	0,1 mg/l
	Cuivre*	1,0 mg/l
	Dureté totale	Moins de 200 mg/l

* Le fer et le cuivre ne constituent pas un problème de salubrité des aliments pour les humains, mais ont une incidence sur la qualité de la carcasse.



2.10 Mélange et distribution des aliments médicamenteux

Les aliments complets à base de grains sont formulés en fonction du poids, mais sont habituellement mélangés en fonction du volume. Par conséquent, il n'est pas rare que des erreurs surviennent au moment de mélanger les aliments médicamenteux avec un délai d'attente, car le médicament ou le mélange médicamenteux est ajouté en volume relativement faible. La même situation se produit avec le substitut de lait, car la quantité de médicaments ajoutés au lait est relativement faible. C'est la cause la plus fréquente de contamination des aliments qui se traduit par des résidus dans les veaux.

Les abattoirs de juridiction fédérale effectuent une épreuve par écouvillonnage sur place (EEP) sur les carcasses suspectes, et le Programme national de surveillance des résidus chimiques de l'Agence canadienne d'inspection des aliments inspecte régulièrement les veaux destinés au marché, afin de s'assurer que les produits chimiques qui peuvent être présents dans la viande sont en deçà des niveaux maximums autorisés.

La Loi relative aux aliments du bétail et les règlements décrivent les pratiques actuellement approuvées pour le nettoyage de l'équipement de mélange et de distribution des aliments médicamenteux. Ces pratiques sont développées davantage dans les Protocoles de mélange et de distribution des aliments médicamenteux pour les veaux.

La présence de résidus chimiques peut résulter de l'ajout erroné ou inexact d'aliments médicamenteux dans les aliments non médicamenteux.

Mélange des aliments à base de grains

Afin d'éviter toute contamination avec des aliments interdits ou médicamenteux destinés aux autres espèces qui se trouvent à la ferme, l'équipement pour le mélange et la distribution doit être réservé à la production de veaux.

PO 2.10.1 Les mélangeurs et l'équipement de distribution destinés à la production de veaux ne peuvent être utilisés pour les autres espèces. L'information est incluse dans l'Engagement du producteur.

Procédures de suivi	Procédures de rectification
L'exploitant : <ul style="list-style-type: none"> • Veille à ce que l'équipement de mélange et de distribution serve seulement à l'exploitation de veau 	Si l'exploitant constate que l'équipement a été utilisé pour d'autres espèces : <ul style="list-style-type: none"> • Il pratique le rinçage, le séquençage ou l'approche de nettoyage tel qu'indiqué dans le protocole de mélange et de distribution d'aliments médicamenteux à base de grains. • Il détermine la cause de l'écart et forme à nouveau le personnel pour éviter que la situation se reproduise. • Insure les mesures correctives qui sont prises.
Registres : Engagement du producteur (3.1), Rapport sur les mesures correctives (3.12)	



Mélange des aliments médicamenteux

Le mélange à la ferme des aliments médicamenteux avec un délai d'attente constitue un outil important dans le processus de production. Lorsqu'un groupe de veaux est malade, les aliments constituent un moyen pratique pour administrer les médicaments. Cependant, des risques sont associés au mélange des aliments médicamenteux. Parmi ces risques, on trouve l'utilisation d'un produit de santé animale erroné, les erreurs de dosage ou l'administration du mauvais médicament.

Les producteurs doivent mettre en place des mesures de contrôle dans le processus de mélange des aliments, afin d'empêcher la présence de résidus de médicaments dans les veaux mis sur le marché.

PO 2.10.2 Lorsque des aliments médicamenteux sont mélangés à la ferme, le protocole de mélange et de distribution des aliments médicamenteux doit être suivi (voir le protocole). Cette information est inscrite dans le Registre de traitement et d'identification des veaux et le Registre de mélange des aliments médicamenteux.

Procédures de suivi	Procédures de rectification
<p>L'exploitant :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suit les prescriptions et le protocole de mélange et de distribution des aliments médicamenteux pour les veaux de grain lors de chaque mélange. 	<p>Si le producteur constate que le mauvais produit ou le mauvais dosage a été administré ou qu'une contamination croisée est survenue, il doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Établir un nouveau délai d'attente selon la recommandation du vétérinaire. • Rediriger les aliments médicamenteux appropriés vers un groupe de veaux en fonction du délai d'attente et de la recommandation du vétérinaire. • Établir la cause du problème et donner une nouvelle formation au personnel concerné pour éviter que cette situation se reproduise. • Inscire les mesures correctives qui sont prises.
<p>Registres : Registre de traitement et d'identification des veaux (3.2), Registre de mélange des aliments médicamenteux (3.6), Prescription, Rapport sur les mesures correctives (3.12)</p>	



Protocole de mélange et de distribution des aliments médicamenteux pour les veaux de grain

- Assurez-vous que les employés possèdent la formation adéquate pour faire le mélange des aliments médicamenteux.
- Inscrire les médicaments donnés au groupe de veaux dans le Registre de traitement et d'identification des veaux. Indiquer le numéro de l'enclos, la date de début et de fin du traitement et la date de fin du délai d'attente.
- Inscrire le lot d'aliments médicamenteux dans le Registre de mélange des aliments médicamenteux.
- Assurez-vous de toujours utiliser le produit désiré et que sa date d'expiration n'est pas dépassée.

Instructions pour éviter d'utiliser le mauvais produit de santé animale

- Suivre la prescription et/ou les directives de l'étiquette.
- S'assurer que tous les produits de santé animale sont étiquetés clairement et qu'ils sont rangés conformément aux directives de l'étiquette.
- S'assurer que le produit de santé animale fait partie du Registre des produits de santé animale recommandés.

Instructions pour éviter d'utiliser le mauvais dosage dans le mélange

- Suivre la prescription donnée par le vétérinaire du troupeau; vous y trouverez le dosage adéquat et les directives pour faire le mélange.
- Assurez-vous que la balance que vous utilisez pour calculer la quantité de médicaments est bien calibrée.
- Assurez-vous que la balance de l'unité de mélange est calibrée de façon à connaître le volume total d'aliments mélangés. Ce poids est nécessaire pour établir la quantité de médicaments nécessaire.
- Suivre les directives du fabricant pour le temps de mélange lorsque vous préparez les aliments. Cela devrait permettre aux médicaments d'être mélangés uniformément dans les aliments.
- Le rendement du mélangeur est capital pour faire en sorte que les médicaments sont répartis uniformément dans les aliments. Assurez-vous de garder le mélangeur en bon état. Remplacer les pièces comme les spatules, les tarières et les batteurs lorsqu'elles sont usées, car elles auront une incidence sur le rendement du mélangeur et, par conséquent, sur l'uniformité du mélange.

Instructions pour éviter que des aliments médicamenteux soient donnés au mauvais veau

- S'assurer que les enclos ou groupes de veaux sont bien identifiés. S'assurer que tous les veaux sont identifiés individuellement. Inscrire le numéro des veaux dans le Registre de traitement et d'identification des veaux.
- Lorsque des aliments médicamenteux sont mélangés et prêts à être distribués, identifier toujours l'enclos contenant les veaux à nourrir.
- Assurez-vous de toujours conserver les aliments médicamenteux dans un contenant étiqueté qui lui est réservé ou dans des sacs rangés dans un endroit distinct.



Éléments clés pour éviter la présence de résidus dans le prochain lot d'aliments

- **Séquençage** : Si vous préparez des aliments pour des veaux qui sont à deux étapes de production différentes, par exemple des aliments de début et des aliments de fin, et que les aliments de début sont médicamenteux, terminez la journée avec les aliments médicamenteux et recommencez par les aliments médicamenteux le jour suivant. C'est ce qu'on appelle le séquençage. Il en résulte un nombre inférieur d'épisodes de rinçage et de nettoyage. Cette pratique permet d'économiser du temps et constitue un moyen efficace de gérer les résidus de médicaments.
- **Rinçage** : Cette méthode consiste à faire passer du matériel (comme le maïs) dans le mélangeur pour enlever tous les résidus du lot d'aliments précédent. Cela diminue les risques de contamination des différents lots d'aliments avec des résidus de médicaments, ce qui empêche le mauvais groupe de veaux d'ingérer des résidus de médicaments par inadvertance. La quantité de matériel de rinçage (maïs) dépend de la taille et du type de mélangeur. Habituellement, on estime qu'une quantité équivalente à 5 % à 10 % de la capacité du mélangeur (minimum de 100 kg) fait l'affaire. Placer ensuite le matériel de rinçage sur le dessus du dernier lot. Cette pratique réduit grandement les risques de contamination croisée, d'administration involontaire de médicaments et d'accumulation de résidus.
- **Nettoyage** : Vérifiez toujours la présence de sacs d'aliments ou de sacs suspendus dans le mélangeur ou l'équipement de distribution. S'il s'agit d'aliments médicamenteux, il y a risque de contamination croisée. Les endroits où les aliments ne circulent pas dans le mélangeur peuvent constituer un problème. Tous les aliments médicamenteux qui ne sont pas sortis doivent être éliminés en ouvrant les trappes d'accès, en les balayant ou en aspirant les produits. Un mélangeur entièrement nettoyé ne présente aucun risque de contamination croisée.

Éléments additionnels particuliers à votre ferme :

PS 10.1 Lorsqu'on nourrit les animaux de compagnie dans l'unité de production, il faut faire attention de ne pas faire de contamination croisée avec les aliments pour les veaux.

Substitut de lait

Les veaux de lait doivent recevoir un substitut de lait adéquat, selon la fréquence et la quantité recommandée.



Mélange du lait médicamenté

Le mélange à la ferme d'aliments médicamentés est un outil important utilisé dans la production d'animaux. Lorsqu'un groupe d'animaux est malade, les aliments représentent un moyen pratique d'administrer des médicaments. Cependant, des risques sont associés au mélange de médicaments dans les aliments, notamment l'utilisation du mauvais produit de santé animale, l'administration d'un dosage inadéquat ou l'administration de médicaments aux mauvais veaux. Les producteurs doivent mettre en place des mesures de contrôle pour la préparation de solutions de substitut de lait, afin d'éviter la mise en marché de veaux contenant des résidus de médicaments.

Il existe des pratiques de production simples qui permettent d'éviter la présence de résidus de médicaments dans la viande. Il s'agit du séquençage, du rinçage à l'aide d'un lot de lait non médicamenté et du nettoyage de l'équipement.

PO 2.10.3 Lorsque des aliments médicamentés sont mélangés à la ferme, le protocole de mélange et de distribution du lait médicamenté doit être en mis en place (voir le protocole).

Procédures de suivi	Procédures de rectification
<p>L'exploitant doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Suivre la prescription ou les directives de l'étiquette du protocole de mélange du lait. • Suivre le protocole de mélange et de distribution du lait lors de chaque mélange d'aliments. • Remplir le Registre de mélange des aliments médicamentés après l'administration aux animaux. 	<p>Si le producteur constate que le mauvais produit ou le mauvais dosage a été administré, qu'une contamination croisée est survenue ou que les procédures de séquençage ou de rinçage n'ont pas été suivies, il doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Établir un nouveau délai d'attente en fonction de l'avis du vétérinaire et, au besoin, rediriger les aliments médicamentés vers un groupe de veaux adéquats. • Établir la cause du problème et donner une nouvelle formation au personnel concerné afin d'éviter qu'il se reproduise. • Inscrire les mesures correctives qui sont prises. • Selon la recommandation du vétérinaire, rediriger les aliments vers un groupe de veaux adéquats si possible.
<p>Registres : Registre de traitement et d'identification des veaux (3.2), Registre de mélange des aliments médicamentés (3.6), Prescription, Rapport sur les mesures correctives (3.12)</p>	



Protocole de mélange et de distribution du lait médicamenté

- Les cuves et les agitateurs des mélangeurs doivent être fabriqués dans un matériau facile à nettoyer (p. ex. : l'acier inoxydable).
- Les indications du fabricant du substitut de lait doivent être observées dans la préparation du produit; ces indications doivent préciser la température de l'eau et le temps de malaxage. Au besoin, modifiez la durée de malaxage en fonction du mode d'emploi préconisé par le fabricant.
- Assurez-vous toujours que les employés chargés de la préparation du substitut de lait médicamenté possèdent la formation requise.
- Inscrire tous les médicaments qui sont administrés à chaque groupe de veaux dans le Registre de traitement et d'identification des veaux. Prenez soin d'indiquer le numéro de la salle, la date du début et de la fin du traitement et la date de fin du délai d'attente.
- Inscrivez le numéro du mélange de lait médicamenté dans le Registre de mélange des aliments médicamentés.
- Vérifiez bien si vous utilisez le bon produit et que ce dernier n'a pas atteint sa date de péremption.

Instructions visant à éviter l'utilisation d'un mauvais médicament vétérinaire

- Observez la prescription et les indications figurant sur l'étiquette.
- Veillez à ce que tous les médicaments vétérinaires soient bien étiquetés et rangés selon les indications figurant sur l'étiquette.
- Assurez-vous que les médicaments vétérinaires sont inscrits dans le Registre des produits de santé animale recommandés.

Instructions visant à éviter les erreurs de dosage au moment du mélange

- Suivez la prescription et calculez la quantité de médicaments à ajouter au lot de substitut de lait en fonction du nombre de veaux à alimenter.
- Assurez-vous que la balance utilisée pour déterminer la quantité de médicaments à utiliser est bien calibrée.
- Assurez-vous que la balance intégrée au mélangeur est calibrée afin de connaître le volume total de substitut de lait médicamenté qui est préparé.
- Suivez le mode d'emploi du fabricant pour la préparation du produit. Le mode d'emploi doit préciser la température de l'eau et la durée de malaxage. Au besoin, modifiez la durée de malaxage en fonction du mode d'emploi préconisé par le fabricant. Le médicament doit être ajouté au moment où l'eau froide est ajoutée dans le bac du mélangeur et il doit subir le temps de malaxage adéquat. Cette mesure permet la distribution uniforme du médicament dans le lot substitut de lait.
- L'efficacité du mélangeur est cruciale pour assurer la dispersion uniforme du médicament dans le substitut de lait. Veillez à ce que le mélangeur soit toujours en bon état. À mesure que s'usent les agitateurs, le moteur et les autres pièces majeures, le malaxage devient moins uniforme; ces pièces doivent donc être remplacées dès qu'elles présentent des signes d'usure.



Instructions visant à éviter l'administration d'aliments médicamenteux

- Les salles et les lots de veaux doivent être bien identifiés, de même que chaque veau individuellement.
- Lorsqu'une formule de lait médicamenteux est prête à être distribuée, identifiez toujours le groupe de veaux auquel la formule est destinée. Inscrivez les numéros des veaux dans le Registre de traitement et d'identification des veaux.
- Veillez à ce que la formule de lait médicamenteux commerciale soit entreposée dans un endroit adéquatement identifié.

Conseils pour éviter la présence de résidus de substitut de lait médicamenteux dans le lot suivant

- **Séquençage** : Lorsque vous préparez des rations de lait pour des veaux qui en sont à deux stades de production différents, par exemple, à l'étape du démarrage et de la finition, si la ration de démarrage est médicamenteuse, administrez un jour la ration de démarrage en dernier et en premier le lendemain durant la période de médication. C'est ce qu'on appelle le séquençage. Cette pratique diminue la fréquence des purges et des nettoyages nécessaires. Elle permet de gagner du temps et constitue un moyen efficace pour gérer les résidus vétérinaires.
- **Rinçage** : Cette pratique consiste à faire passer dans le mélangeur et dans les conduites une substance (en l'occurrence de l'eau) pour enlever tout résidu du lot précédent de lait. Elle réduit le risque que des résidus de médicaments se transmettent d'un lot de lait au suivant et que des veaux reçoivent involontairement des résidus de médicaments. La quantité d'eau de rinçage varie selon le mélangeur et la longueur du lactoduc. Il faut faire circuler de l'eau dans l'équipement jusqu'à ce que le liquide qui sort ne contienne que de l'eau.
- **Nettoyage** : Il n'y a pas de procédure de nettoyage particulière à appliquer après la préparation d'une formule de substitut de lait médicamenteux. Procédez de la manière habituelle.

Éléments additionnels particuliers à votre ferme :

Registre de mélange des aliments médicamenteux - 3.6 (exemple)

Date (jj/mm/aa)	No de l'enclos ou de salle	Type de mélange	Quantité	Médicament	Qté médicament dans l'aliment (mg/kg)	Délai d'attente et date de fin	Initiales du responsable du mélange	Séquençage ou rinçage	
								Date (jj/mm/aa)	Initiales
07 03 11	1	croissance	1000 kg	chlortétracycline	55	5	AJ	07 03 11	AJ
07-03-11	2	finition	1000 kg	N/A			AJ		



2.11 Nettoyage et assainissement

L'assainissement est le processus qui vise à réduire la présence de microorganismes dans un endroit donné. Ce processus comporte trois étapes : nettoyage, assainissement et séchage.

1. Nettoyage :

La zone où se trouvent les animaux doit être nettoyée et les matières organiques (fumier) doivent être enlevées.

2. Assainissement :

Après le nettoyage, la zone où se trouvent les animaux doit être désinfectée. Utilisez toujours les désinfectants adéquats et observez les recommandations de manutention du fabricant.

3. Séchage :

Pour se développer, les bactéries ont besoin d'humidité; par conséquent, tout bon programme d'assainissement doit prévoir une période de séchage.

De bonnes mesures d'assainissement contribuent à réduire la présence de bactéries causant des maladies (pathogènes) dans les étables. La salmonelle, par exemple, peut survivre pendant un an dans le fumier. C'est pourquoi, outre l'utilisation d'un désinfectant approprié, il est crucial d'enlever mécaniquement le fumier afin de réduire le nombre de bactéries et d'en maîtriser la présence.

La surpopulation des animaux, une ventilation inadéquate, des tuyaux qui fuient et un mauvais drainage peuvent favoriser l'accumulation d'humidité dans l'étable. L'humidité est propice à la croissance bactérienne. En réduisant le taux d'humidité et en appliquant de bonnes mesures d'assainissement, les producteurs peuvent limiter la présence de bactéries pathogènes et, par conséquent, la nécessité d'employer des médicaments antibactériens. Le protocole d'assainissement varie selon que l'élevage est géré en continu ou par tout plein tout vide. De plus, tout le fumier doit être entreposé conformément aux règlements municipaux et à la réglementation provinciale. Vous devez adapter vos pratiques d'assainissement à vos activités.

Bâtiments d'élevage

FR 2.11.1 L'emplacement destinée à recevoir les veaux doit être nettoyée et désinfectée préalablement à l'arrivée des animaux.

- i. Dans la gestion « tout plein tout vide » des animaux, les bâtiments d'élevage doivent demeurer vides pendant au moins cinq jours après le nettoyage et l'assainissement. Ce délai permet aux locaux de sécher avant d'accueillir les veaux.
- ii. Dans la gestion de l'élevage en continu, il est essentiel de procéder régulièrement au nettoyage et à l'assainissement des lieux. Les périodes de séchage sont variables.
- iii. Les huches doivent être nettoyées et désinfectées avant l'arrivée de tout nouveau veau et la litière doit être remplacée au besoin.

L'information est incluse dans l'Engagement du producteur.



Entretiens des lieux

- PS 11.1
- Épousseter les murs, les plafonds et les fenêtres au moins une fois par année.
 - Nettoyer quotidiennement le secteur de préparation du lait. Inspecter visuellement la propreté des lieux chaque semaine.

Équipement

FR 2.11.2 L'équipement servant à la préparation et à la distribution du lait, à l'exception des alimentateurs automatiques, doit être nettoyé après chaque usage. Cela comprend les seaux à tétines, les biberons et les tétines. On vérifiera chaque semaine par une inspection visuelle que le matériel est exempt de toute accumulation de matières organiques. Cette information est incluse dans l'Engagement du producteur.

FR 2.11.3 Les alimentateurs automatiques seront nettoyés et désinfectés conformément aux directives du fabricant. Cette information est incluse dans l'Engagement du producteur.

FR 2.11.4 Tout l'équipement servant à la manutention et à la distribution de l'alimentation destinée aux veaux de grain doit être inspecté chaque semaine pour s'assurer qu'il est exempt de toute accumulation de matières organiques. Cette information est incluse dans l'Engagement du producteur.

- PS 11.2
- Nettoyer tous les seaux destinés aux veaux avant l'arrivée de nouveaux animaux dans une stalle individuelle ou dans une huche.
 - Nettoyer les seaux dès qu'il commence à se former une accumulation de matières organiques à l'intérieur ou à l'extérieur.
 - Si le veau ne consomme pas toute sa ration de lait (généralement en 15 minutes), le reste est redistribué ou jeté.



PO 2.11.5 Le matériel médical doit être soigneusement nettoyé et désinfecté après chaque usage ou après chaque séquence de médicaments. Cette information est incluse dans l'Engagement du producteur.

Procédures de suivi	Procédures de rectification
<p>À chaque traitement, l'exploitant doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> Effectuer une inspection visuelle pour s'assurer que le matériel médical qui n'est pas en utilisation soit propre. 	<p>Si l'exploitant constate durant ses opérations journalières un écart, il doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> Nettoyer immédiatement tout matériel médical qui n'est pas propre. Donner une formation d'appoint au personnel responsable afin d'éviter d'autres écarts. Inscrire les mesures correctives prises.
Registres : Engagement du producteur (3.1), Rapport sur les mesures correctives (3.12)	

Lignes directrices pour le nettoyage et l'assainissement du matériel servant à l'injection de produits de santé animale et des lieux

Les désinfectants pouvant être utilisés sans danger pour la stérilisation du matériel servant aux injections de produits comprennent l'ammonium quaternaire, la chlorhexidine, l'iode et l'alcool. Tout résidu de désinfectant présent dans une seringue ou dans une aiguille peut être nocif s'il est injecté dans un animal et aura pour effet d'inactiver un vaccin à virus vivant modifié. Par conséquent, le matériel d'injection désinfecté chimiquement doit être bien rincé à l'eau chaude avant usage. Les seringues et aiguilles doivent être nettoyées et désinfectées après chaque usage.

Les seaux destinés aux veaux doivent être nettoyés et désinfectés avant l'arrivée de nouveaux animaux dans une logette, dans un parc ou dans une huche. Les seaux doivent être nettoyés dès qu'il se forme une accumulation de dépôts.

Les murs et les plafonds des aires de préparation du lait doivent être enduits d'un matériau imperméable à l'eau. Le plancher doit être en ciment et comporter un drain.

Désinfectants

L'assainissement (nettoyage et désinfection) rompt le cycle de la maladie et, à la longue, réduit la nécessité d'avoir recours à des vaccins et agents antimicrobiens. Les désinfectants les plus couramment utilisés appartiennent à l'une ou l'autre des catégories suivantes :

- Phénols ou crésols
- Chlore
- Dérivés d'ammonium quaternaire

Produits à base d'iode

- Formaldéhydes
- Chlorhexidine
- Hydroxyde de sodium (soude caustique)



Certains facteurs peuvent avoir une incidence sur l'efficacité des désinfectants.

- Les phénols et crésols demeurent actifs en présence de matières organiques (fumier) et sont par conséquent à privilégier pour désinfecter les pédiluves. Ces pédiluves doivent être changés lorsque leur apparence le justifie. Les phénols et crésols sont également très efficaces à température élevée.
- Les composés de chlore et d'iode sont rapidement inactivés par les matières organiques et ils ont tendance à perdre de leur efficacité dans l'eau chaude.
- Le chlore, l'iode et les phénols ont une efficacité optimale en régime acide.
- Les composés d'ammonium quaternaire sont surtout efficaces en régime alcalin.

L'étiquette de certains désinfectants volatils, comme le chlore, le phénol et le formaldéhyde, comporte une mise en garde relativement à la ventilation des lieux après désinfection, c'est-à-dire avant que des personnes ou des animaux soient autorisés à entrer dans les locaux désinfectés.

Il est important d'observer les consignes de sécurité figurant sur le contenant des produits désinfectants et de connaître les précautions d'usage.

L'efficacité des désinfectants varie en fonction de divers facteurs. Le tableau qui suit (source : cours de médecine porcine, ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation et des Affaires rurales de l'Ontario) présente les propriétés des désinfectants couramment utilisés dans l'industrie.

Le vétérinaire du troupeau, les techniciens ou les fabricants de produits désinfectants peuvent vous aider à mettre en place des procédures de nettoyage et d'assainissement.



Principaux types de désinfectants utilisés dans le cadre du programme Veau vérifié

Propriétés	Ammonium quaternaire	Chlorhexidine	Dérivé iodé	Dérivé chloré	Crésol/phénol	Hydroxyde de sodium (soude caustique)	Formaldéhyde	Alcool
Activité en présence d'eau dure	LENTE	BONNE	BONNE	BONNE	Cr. : MÉDIOCRE Ph. : BONNE	BONNE	BONNE	BONNE
Résistance au fumier	MÉDIOCRE	MÉDIOCRE	MÉDIOCRE	MÉDIOCRE	EXCELLENTE	BONNE	BONNE	BONNE
PH d'efficacité	ALCALIN	ALCALIN	ACIDE	ACIDE	ACIDE	ALCALIN	SANS EFFET	SANS EFFET
Endommagement des surfaces	NON	NON	NON	OUI (acier inoxydable)	NON	OUI	OUI	NON
Activité bactéricide	LÉGÈRE	LÉGÈRE	GRANDE	GRANDE	GRANDE	GRANDE	OUI	GRANDE
Activité virucide	LÉGÈRE	NON	LÉGÈRE	LÉGÈRE	LÉGÈRE	OUI	OUI	LÉGÈRE
Utilisation dans les pédiluves	NON	NON	À condition d'être fréquemment remplacé	NON	OUI	NON	NON	NON
Utilisation dans les bâtiments	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	OUI	NON
Utilisation sur les animaux	NON	OUI	OUI - en concentration < 5 %	NON	NON	NON	NON	OUI
Utilisation sur les instruments	OUI	OUI	OUI	NON	NON	NON	NON	OUI



Ventilation électrique

PS 11.3 Les pales et le corps des ventilateurs électriques doivent être nettoyés au moins deux fois par année.

Propreté des veaux

Le risque de contamination est moindre lorsque les veaux sont propres. Les matières fécales coincées dans le poil des animaux augmentent le risque de contamination bactérienne des carcasses au moment de l'abattage. De plus, les producteurs qui commercialisent des veaux sales sont pénalisés financièrement.

PS 11.4

- Couper les longs poils des veaux dans les logettes.
- Ajouter de la litière au besoin

Donner suffisamment d'espace tel que suggéré dans PS 1.3

FR 2.11.6

- i. Les veaux doivent être d'une propreté correcte en tout temps. Cela signifie que l'abdomen de 75 % des veaux ne doit pas être souillé de fumier sur plus de 30 % de la surface.
- ii. Au moment de l'expédition, l'exploitant doit évaluer la propreté des veaux et inscrire les mesures prises dans le Registre d'expédition des veaux.



2.12 Transport et expédition

Expédition des animaux

Le transport des animaux est régi par la Loi sur la santé des animaux, Transport des animaux, Partie XII, qui est résumée dans le Code de pratiques recommandées pour le soin et la manipulation des animaux de ferme - Transport, section 5.3 (Conseil national pour les soins aux animaux d'élevage, 2001).

Le chargement et l'expédition des animaux correspondent à leur mise à bord d'un camion pour les transporter d'une ferme vers une autre ou vers un abattoir. Les véhicules de transport doivent être propres afin de ne pas favoriser la transmission de maladies contagieuses ou la contamination des bêtes par contact avec des produits chimiques.

L'expédition de veaux à l'abattoir avant la fin du délai d'attente associé à des produits de santé animale correspond au point critique PCC-1C. Le fait d'expédier un veau en omettant d'inscrire la présence dans son corps d'une aiguille brisée correspond au point critique PCC-2P.

Le stress est défini comme un inconfort physique ou psychologique. Des études ont montré que le stress peut compromettre la conversion alimentaire, augmenter la production d'excréments, diminuer le niveau d'immunité et accroître le taux d'excrétion de bactéries pathogènes dans les matières fécales. Le stress engendre aussi des maladies cliniques chez les animaux présentant une maladie subclinique; il faut donc tout faire pour limiter le stress durant la manutention, le chargement et le transport des veaux d'abattage. Les veaux transportés individuellement ou en petit groupe sont moins susceptibles de subir des blessures. Il faut faire usage d'une force minimale pour le chargement et le déchargement des veaux.

FR 2.12.1 Tout animal qui quitte une installation de production de veaux doit porter une étiquette d'oreille homologuée par l'ACIB et toute autre forme d'identification exigée par l'association provinciale de producteur.

- PO 2.12.2 i. Avant d'expédier un animal vers l'abattoir, on examine le Registre de traitement et d'identification des veaux pour s'assurer que les délais d'attente ont été respectés et qu'aucune aiguille brisée ne se trouve dans le corps d'un animal en raison d'une technique d'injection inadéquate (PCC-1C et PCC-2P).
- ii. Avant d'expédier un animal vers une étable gérée par une autre personne ou qui appartient à un autre propriétaire, le Registre de traitement et d'identification des veaux doit être examiné pour s'assurer que l'information concernant les délais d'attente et la présence éventuelle d'une aiguille cassée dans le corps d'un animal est transmise (PCC-1C et PCC-2P).

PO 2.12.3 Le Registre d'expédition des veaux rempli et signé doit accompagner tous les veaux expédiés vers le marché, vers une étable gérée par une autre personne ou vers un autre propriétaire (PCC-1C et PCC- 2P).



Procédures de suivi	Procédures de rectification	Procédures de vérification
<p>Avant l'expédition des veaux, l'exploitant doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • S'assurer que le Registre de traitement et d'identification des veaux soit révisé afin de certifier que le délai d'attente a été respecté. • S'assurer que cette information soit transférée au Registre d'expédition des veaux. • S'assurer d'avoir dûment complété, signé et daté le Registre d'expédition des veaux, mentionnant tous les sujets visés par un délai d'attente à un médicament, ou ayant possiblement des aiguilles brisées dans le corps, et que ce registre les suive à l'abattoir, chez un nouveau propriétaire ou dans une étable administrée par une autre personne. 	<p>Advenant qu'un veau soit expédié vers l'étable d'un nouveau propriétaire sans que le délai d'attente n'ait été consigné au Registre d'expédition des veaux, l'exploitant doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Communiquer immédiatement avec la personne recevant les veaux afin d'identifier le sujet en question. <p>Advenant que le Registre d'expédition des veaux n'accompagne pas les veaux, l'exploitant doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Communiquer avec la personne qui les reçoit et lui transmettre l'information le plus rapidement possible. <p>Advenant que les veaux soient expédiés vers l'abattoir sans avoir respecté le délai d'attente, l'exploitant doit, AVANT leur arrivée à l'abattoir :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Communiquer avec le transporteur afin que les veaux en question lui soient retournés. Ces veaux seront mis à l'écart et retenus jusqu'à ce que le délai d'attente soit écoulé. • Communiquer avec le responsable de l'abattoir pour l'informer de la situation. <p>Advenant que les veaux soient expédiés vers l'abattoir sans avoir respecté le délai d'attente, l'exploitant doit, APRÈS leur arrivée à l'abattoir :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Communiquer avec le responsable de l'abattoir pour l'informer de la situation. <p>Advenant qu'un veau soit expédié à un autre propriétaire avec un risque possible d'aiguille brisée qui n'est pas enregistré dans le Registre d'expédition des veaux, l'exploitant doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Communiquer immédiatement avec le nouveau propriétaire afin d'identifier le veau. <p>Pour toutes les situations mentionnées ci-dessus, l'exploitant doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Réviser les registres appropriés pour trouver de l'information pouvant avoir contribué à l'écart afin d'éviter toute récurrence. • Si un employé de la ferme est responsable de l'écart, l'exploitant devra revoir les protocoles avec l'employé, et si nécessaire, le former à nouveau afin d'éviter toute récurrence. • Noter les mesures correctives prises. 	<p>Au moins une fois par année, une personne autre que la personne responsable du suivi doit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Revoir les activités et les registres. • dans le cas où l'exploitant travaille seul, celui-ci doit demander à une autre personne de réviser les activités et registres (vétérinaire, technicien, voisin, etc) <p>La vérification peut comprendre :</p> <p>La révision d'un échantillon de registres (3.2, 3.3) pour s'assurer que les veaux ont été expédiés vers l'abattoir une fois leur délai d'attente écoulé, et qu'on a vérifié pour la présence d'une aiguille</p> <ul style="list-style-type: none"> • brisée dans un muscle. <p>La révision du Rapport sur les mesures correctives si un</p> <ul style="list-style-type: none"> • écart a été noté. <p>L'observation des employés au travail pour s'assurer qu'ils suivent les procédures.</p> <p>- Le vérificateur signe et date le Rapport de vérification à cet effet.</p>
<p>Registres : Registre de traitement et d'identification des veaux (3.2), Registre d'expédition des veaux (3.3), Rapport de vérification (3.11), Rapport sur les mesures correctives (3.12)</p>		



PS 12.1 Le transporteur doit apposer sa signature au bas du Registre d'expédition des veaux pour confirmer qu'il a accepté le chargement de veaux et que son camion est propre.

Registre d'expédition des veaux - 3.3 (exemple)

VEAUX « SEVRÉS »	VEAUX EXPÉDIÉS À L'ABATTOIR
<p>Nombre d'animaux : 3</p> <p>Numéros d'identification des animaux (figurant sur l'étiquette) :</p> <p>1. 982000008911498 6. _____</p> <p>2. 982000008911567 7. _____</p> <p>3. 982000008911901 8. _____</p> <p>4. _____ 9. _____</p> <p>5. _____ 10. _____</p>	<p>11. _____ 16. _____</p> <p>12. _____ 17. _____</p> <p>13. _____ 18. _____</p> <p>14. _____ 19. _____</p> <p>15. _____ 20. _____</p>
<p>VEAUX « SEVRÉS »</p> <p>Présence possible d'une aiguille brisée : <input type="checkbox"/> NON <input checked="" type="checkbox"/> OUI</p> <p>Id. de l'animal : 982000008911567 Région du corps : cou</p> <p>Animal visé par un délai d'attente : <input checked="" type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI</p> <p>Identification de l'animal : _____</p> <p>Fin du délai d'attente (date) : _____</p>	<p>VEAUX EXPÉDIÉS À L'ABATTOIR</p> <p>Présence possible d'une aiguille brisée : <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI</p> <p>Id. de l'animal : _____ Région du corps : _____</p> <p>Animal visé par un délai d'attente : <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/> OUI</p> <p>Je certifie que le délai d'attente relatif à l'administration de médicaments et de vaccins a été respecté : <input type="checkbox"/> O</p>
<p>Signature du producteur : M. Producteur</p> <p>Date d'expédition : 13-07-11</p>	<p>Destination : Abattoir A</p> <p>Signature du transporteur : Driver 23</p>



PS 12.2 Protocole de chargement des animaux

Avant de procéder au chargement d'un animal, il est important de revoir le Code de pratiques recommandées pour le soin et la manipulation des veaux de boucherie - Transport, section 7 (Conseil national pour les soins aux animaux d'élevage (CNSAE) 1998) et le Code de pratiques recommandées pour le soin et la manipulation des animaux de ferme - Transport (CNSAE, 2001).

Les producteurs doivent collaborer avec le transporteur et le transformateur afin de déterminer les meilleures pratiques à adopter avant l'abattage. Celles-ci peuvent comprendre, mais sans s'y limiter, le transport, le temps de repos et les périodes de jeûne.

Le transporteur de veaux doit être en mesure de prouver qu'il observe toute la réglementation sur le transport des animaux et qu'il possède les permis et certificats requis.

Outre ces considérations, les points suivants doivent aussi être observés. En ce qui concerne le véhicule, la remorque ou la boîte du camion doit :

- Être propre;
- Posséder une ventilation adaptée aux conditions météorologiques;
- Assurer une bonne adhérence au sol (p. ex. : épandage de sable);
- Posséder une rampe de chargement solide ayant un bon angle d'inclinaison et assurant une bonne adhérence; •

Être exempte d'objets ou d'angles pointus;

- Permettre de séparer les veaux des autres animaux et en fonction de leur taille.

Pour le chargement des veaux, le camionneur doit :

- Exercer le moins de force possible;
- Utiliser le moins possible ou pas du tout l'aiguillon à pile électrique;
- Charger les veaux par petits groupes de cinq bêtes ou moins et les faire avancer lentement pour éviter les glissades et les blessures;
- Charger en dernier les bêtes faibles ou de petite taille et les garder à l'écart des autres; •

Fournir de la litière par temps froid;

- Respecter les densités de chargement préconisées dans le Code de pratiques recommandées pour le soin et la manipulation des animaux de ferme - Transport.

Éléments additionnels particuliers à votre ferme :



Élimination des animaux morts

Il est primordial que les cadavres de veaux soient éliminés sans délai. Pour plus de renseignements sur la manutention des cadavres d'animaux, consultez la PO 2.1.1.

Transport des aliments

Les aliments doivent être transportés de manière à prévenir la contamination. La responsabilité à l'égard de la qualité des aliments incombe au fabricant jusqu'à ce que les aliments soient livrés à la ferme.

Les usines homologuées HACCP possèdent un processus d'assurance qualité pour le transport et la livraison des aliments. Pour les usines qui ne sont pas homologuées HACCP, on doit exiger l'assurance écrite que toutes les mesures sont prises pour éviter la contamination de la nourriture (FR 2.5.2i).

PS 12.3 Lorsque les aliments sont transportés dans des camions appartenant à la ferme, des mesures (inspections, réparation des trous, nettoyage du camion, etc.) doivent être prises pour prévenir la contamination par des agents pathogènes, des produits de santé animale, des aliments interdits ou des produits agricoles chimiques.

Transport d'autres intrants agricoles

PS 12.4 Lorsqu'un camion appartenant à la ferme est utilisé pour le transport de produits de santé animale, de matériel médical, de produits agricoles chimiques, de nettoyants et d'autres substances, des mesures doivent être prises pour éviter toute contamination de la nourriture transportée par des résidus chimiques ou biologiques.



2.13 Points critiques de contrôle (PCC)

Les points critiques de contrôle (PCC) correspondent à des points, à des étapes ou à des procédures utilisés dans le processus de production du veau, pour lesquels des mesures peuvent être prises afin de limiter, atténuer ou éliminer un risque repéré. Les PCC énumérés ci-après ont été retenus pour le programme Veau vérifié. Le système de codification comporte la lettre « C » pour désigner les risques chimiques et la lettre « P » pour les risques physiques.

- PCC - 1C Exemple de point critique de cette catégorie : L'expédition de veaux à l'abattoir avant la fin du délai d'attente suivant la prise de médicaments, ce qui peut se traduire par la présence de résidus de produits chimiques dans la viande. Ce PCC est associé à des pratiques obligatoires (PO) et est décrit dans les registres correspondants :
- 2.12.2 i, ii..... Registre de traitement et d'identification des veaux
- 2.12.3..... Registre d'expédition des veaux
- PCC - 2P Exemple de point critique de cette catégorie : La possibilité qu'une aiguille brisée soit restée dans le corps d'un animal expédié à un nouveau propriétaire (nouveau producteur ou abattoir) et puisse se retrouver dans la viande. Ce PCC est associé à des pratiques obligatoires (PO) et est documenté dans les registres correspondants :
- 2.12.2 i, ii..... Registre de traitement et d'identification des veaux
- 2.12.3 Registre d'expédition des veaux



Section 3 : Registres proposés

Les registres suivants sont proposés à titre d'exemples. Le producteur est libre de les modifier selon ses propres méthodes de gestion. Toutefois, tous les registres doivent fournir toute l'information requise. Tous les registres obligatoires doivent être conservés pendant deux ans.

3.1 Engagement du producteur

JE CONSENS À RESPECTER LES EXIGENCES DU PROGRAMME VEAU VÉRIFIÉ. Je

consens notamment à ce qui suit :

- Conserver tous les registres requis pour une durée minimale de deux ans.
- Ne pas utiliser de bois traité pour la construction des enclos. S'il n'est pas possible d'utiliser autre chose que du bois traité, je le recouvrirai d'un autre matériau (plastique, contreplaqué ou métal) afin que le veau ne soit pas en contact avec le bois traité (PO 2.1.2).
- Ne pas admettre d'autres animaux dans les installations de production de veaux (FR 2.2.1).
- Former adéquatement les employés à exécuter les tâches qui leur sont confiées (FR 2.4.1).
- Veiller à ce qu'aucun autre aliment que celui qui est destiné aux veaux, ne soit consommé ni entreposé dans les installations de production de veaux (PO 2.5.3).
- Utiliser de la litière faite uniquement de matériaux naturels (paille, bran de scie ou copeaux de bois) étant donné que certains matériaux traités (de recyclage) peuvent contenir des contaminants chimiques inconnus (tels que des PBC) (FR 2.5.11).

Réception

- Suivre la réglementation lors de la réception de lait cru venant de l'extérieur de la ferme (FR 2.5.1).

Entreposage

- Faire en sorte que tous les produits de santé animale injectables et topiques soient immédiatement entreposés selon les indications figurant sur l'étiquette (réfrigérés, à l'abri de la lumière ou à la température ambiante) (PO 2.6.1).
- Faire en sorte que tous les produits de santé animale administrés par voie orale (eau et aliments médicamenteux) soient entreposés conformément aux indications figurant sur l'étiquette. Ces produits seront entreposés dans un endroit identifié, réservé à cette fin, comme une armoire d'entreposage des aliments médicamenteux. Tous les produits utilisés dans ma ferme seront adéquatement identifiés (PO 2.6.1).
- Entreposer tous les types d'aliments à l'abri des éléments naturels (fumier ou vermine) (FR 2.6.2).
- Entreposer tous les produits agricoles chimiques et les nettoyants de manière à éviter qu'ils ne contaminent les aliments et les identifier clairement (PO 2.6.6).
- Faire en sorte que la litière soit entreposée dans un endroit non accessible aux veaux (séparé par une barrière ou par une clôture) afin de limiter la contamination bactérienne (FR 2.6.7).



- Veiller à ce que les seaux, tétines et lignes de distribution à lait qui ne servent pas tous les jours soient entreposés dans un endroit propre et sec afin de limiter la contamination biologique. Je procéderai à une inspection visuelle et au rinçage, au besoin, de ces articles avant usage (FR 2.6.8).
- Veiller à ce que le fumier soit entreposé dans un lieu à part, loin des entrées de l'étable et des bouches de ventilation, afin de prévenir tout contact direct ou indirect des veaux avec le fumier et ses écoulements (FR 2.6.9).

Traitements

- Utiliser une technique d'injection adéquate, conforme au protocole recommandé par le vétérinaire du troupeau (PO 2.8.5).
Ne jamais redresser ni réutiliser une aiguille courbée (FR 2.8.6).
- Éliminer tout médicament périmé conformément aux règlements municipaux et à la réglementation provinciale (FR 2.8.7).
Veiller à ce que les mélangeurs d'aliments utilisés pour la production de veaux ne soient pas utilisés pour mélanger les aliments d'autres animaux (PO 2.10.1).

Nettoyage et assainissement

- Nettoyer l'aire de réception des veaux et la désinfecter avant leur arrivée (FR 2.11.1).
 - En gestion de l'élevage « tout plein tout vide », les zones de stabulation demeureront inoccupées pendant au moins cinq jours après avoir été nettoyées et désinfectées (FR 2.11.1 i).
 - En gestion d'élevage en continu, les installations seront régulièrement nettoyées et désinfectées (FR 2.11.1 ii).
 - Les huches utilisées pour les veaux seront nettoyées et désinfectées avant l'arrivée de chaque veau et la litière fraîche sera fournie selon les besoins (FR 2.11.1 iii).
- Veiller à ce que tout le matériel servant à la préparation et à la distribution du lait, à l'exception des alimenteurs automatiques, soit nettoyé après chaque usage. Cela comprend les tétines, les seaux et les biberons. Je procéderai chaque semaine à une inspection visuelle pour m'assurer qu'il n'y a aucune accumulation de matières organiques sur le matériel (FR 2.11.2).
- Nettoyer et désinfecter les alimenteurs automatiques selon les directives du fabricant (FR 2.11.3).
- Veiller à ce que tout le matériel utilisé pour la manutention et la distribution de l'alimentation des veaux de grain subisse une inspection visuelle chaque semaine pour confirmer qu'il est exempt d'accumulations de matières organiques (FR 2.11.4).
- Faire en sorte que les équipements médicaux soient efficacement nettoyés et désinfectés après chaque utilisation ou après chaque séquence de médication (PO 2.11.5).

Le rapport de vérification a été complété et signé (PO 2,12,2 et 2.12.3)

Signature de producteur : _____ Date : _____

Cet engagement doit être renouvelé chaque année.



3.3 Registre d'expédition des veaux

VEAUX « SEVRÉS »

Nombre d'animaux : _____

Numéros d'identification des animaux (figurant sur l'étiquette) :

1. _____	6. _____
2. _____	7. _____
3. _____	8. _____
4. _____	9. _____
5. _____	10. _____

VEAUX « SEVRÉS »

Présence possible d'une aiguille brisée : NoN oUI

Id. de l'animal : _____

Région du corps : _____

Animal visé par un délai d'attente : NoN oUI

Identification de l'animal : _____

Fin du délai d'attente (date) : _____

Signature du producteur : _____

Date d'expédition : _____

VEAUX EXPÉDIÉS À L'ABATTOIR

11. _____	16. _____
12. _____	17. _____
13. _____	18. _____
14. _____	19. _____
15. _____	20. _____

VEAUX EXPÉDIÉS À L'ABATTOIR

Présence possible d'une aiguille brisée : NoN oUI

Id. de l'animal : _____

Région du corps : _____

Animal propre : NoN oUI

Je certifie que le délai d'attente relatif à l'administration
de médicaments et de vaccins a été respecté : oUI

Destination : _____

Signature du transporteur : _____

3.9 Registre des manuels

Ce registre comprend tous les guides et manuels du matériel qui nécessite un calibrage ou un entretien périodique.



3.10 Registre sur la qualité de l'eau

Date du prélèvement de l'échantillon (jj/mm/aa)	Nom du laboratoire	Résultats des tests		Résultats des nouveaux tests		Mesures correctives	Initiales
		Conformes aux limites acceptables	Non conformes aux limites acceptables; indiquer la date des nouveaux tests (jj/mm/aa)	Conforme aux limites acceptables	Non conformes aux limites acceptables		

Un exemplaire des rapports de laboratoire doit être gardé pendant au moins un an.

SUIVI DU SYSTÈME DE TRAITEMENT DE L'EAU

Date (jj/mm/aa)	Entretien du système de traitement de l'eau (description)	Mesure corrective	Initiales



Section 4 : Protocoles

4.1 Protocoles obligatoires

Protocole pour l'eau médicamentée

- Les conduites d'eau doivent être identifiées.
- Toujours vérifier la date d'expiration des médicaments utilisés.
- Toujours respecter le délai d'attente lorsqu'on utilise de l'eau médicamentée.
- Consulter la section 2.7.1 pour connaître l'approche relative au médicamenteur d'eau.
- Les médicamenteurs d'eau doivent être rincés à l'eau potable à la fin de la période de traitement.

Éléments additionnels particuliers à votre ferme :

Protocole relatif à la technique d'injection

Un protocole relatif à la technique d'injection doit comprendre les éléments suivants : •

Identifier le veau à traiter.

- S'assurer que le produit de santé animale sélectionné est bien le produit souhaité.
- Toujours faire l'injection dans le cou, juste devant l'épaule, ou selon les directives du vétérinaire. •

Ne jamais redresser ou réutiliser une aiguille déformée.

• Nettoyer et désinfecter, s'il y a lieu les seringues et aiguilles après chaque utilisation ou séance d'injection de médicament.

Ne jamais laisser une aiguille sortie du bouchon d'une bouteille de médicament.

- Vérifier la date d'expiration du médicament avant de l'utiliser.
- Jeter les aiguilles dans un contenant pour objets coupants ou l'équivalent.

S'assurer que la seringue livre le bon dosage

Éléments additionnels particuliers à votre ferme :



Protocole de mélange et de distribution des aliments médicamenteux pour les veaux de grain

- Assurez-vous que les employés possèdent la formation adéquate pour faire le mélange des aliments médicamenteux.
- Inscrire les médicaments donnés au groupe de veaux dans le Registre de traitement et d'identification des veaux. Indiquer le numéro de l'enclos, la date de début et de fin du traitement et la date de fin du délai d'attente.
- Inscrire le mélange d'aliments médicamenteux dans le Registre de mélange des aliments médicamenteux.
- Assurez-vous de toujours utiliser le produit désiré et que sa date d'expiration n'est pas dépassée.

Instructions pour éviter d'utiliser le mauvais produit de santé animale

- Suivre la prescription et/ou les directives de l'étiquette.
- S'assurer que tous les produits de santé animale sont étiquetés clairement et qu'ils sont rangés conformément aux directives de l'étiquette.
- S'assurer que le produit de santé animale fait partie du Registre des produits de santé animale recommandés.

Instructions pour éviter d'utiliser le mauvais dosage dans le mélange

- Suivre la prescription donnée par le vétérinaire du troupeau; vous y trouverez le dosage adéquat et les directives pour faire le mélange.
- Assurez-vous que la balance que vous utilisez pour calculer la quantité de médicaments est bien calibrée.
- Assurez-vous que la balance de l'unité de mélange est calibrée de façon à connaître le volume total d'aliments mélangés. Ce poids est nécessaire pour établir la quantité de médicaments nécessaire.
- Suivre les directives du fabricant pour le temps de mélange lorsque vous préparez les aliments. Cela devrait permettre aux médicaments d'être mélangés uniformément dans les aliments.
- Le rendement du mélangeur est capital pour faire en sorte que les médicaments sont répartis uniformément dans les aliments. Assurez-vous de garder le mélangeur en bon état. Remplacer les pièces comme les spatules, les tarières et les batteurs lorsqu'elles sont usées, car elles auront une incidence sur le rendement du mélangeur et, par conséquent, sur l'uniformité du mélange.

Instructions pour éviter que des aliments médicamenteux soient donnés au mauvais veau

- S'assurer que les enclos ou groupes de veaux sont bien identifiés. S'assurer que tous les veaux sont identifiés individuellement. Inscrire le numéro des veaux dans le Registre de traitement et d'identification des veaux.
- Lorsque des aliments médicamenteux sont mélangés et prêts à être distribués, identifier toujours l'enclos contenant les veaux à nourrir.
- Assurez-vous de toujours conserver les aliments médicamenteux dans un contenant étiqueté qui lui est réservé ou dans des sacs rangés dans un endroit distinct.



Éléments clés pour éviter la présence de résidus dans le prochain lot d'aliments

- **Séquençage** : Si vous préparez des aliments pour des veaux qui sont à deux étapes de production différentes, par exemple des aliments de début et des aliments de fin, et que les aliments de début sont médicamenteux, terminez la journée avec les aliments médicamenteux et recommencez par les aliments médicamenteux le jour suivant. C'est ce qu'on appelle le séquençage. Il en résulte un nombre inférieur d'épisodes de rinçage et de nettoyage. Cette pratique permet d'économiser du temps et constitue un moyen efficace de gérer les résidus de médicaments.
- **Rinçage** : Cette méthode consiste à faire passer du matériel (comme le maïs) dans le mélangeur pour enlever tous les résidus du lot d'aliments précédent. Cela diminue les risques de contamination des différents lots d'aliments avec des résidus de médicaments, ce qui empêche le mauvais groupe de veaux d'ingérer des résidus de médicaments par inadvertance. La quantité de matériel de rinçage (maïs) dépend de la taille et du type de mélangeur. Habituellement, on estime qu'une quantité équivalente à 5 % à 10 % de la capacité du mélangeur (minimum de 100 kg) fait l'affaire. Placer ensuite le matériel de rinçage sur le dessus du dernier lot. Cette pratique réduit grandement les risques de contamination croisée, d'administration involontaire de médicaments et d'accumulation de résidus.
- **Nettoyage** : Vérifiez toujours la présence de sacs d'aliments ou de sacs suspendus dans le mélangeur ou l'équipement de distribution. S'il s'agit d'aliments médicamenteux, il y a risque de contamination croisée. Les endroits où les aliments ne circulent pas dans le mélangeur peuvent constituer un problème. Tous les aliments médicamenteux qui ne sont pas sortis doivent être éliminés en ouvrant les trappes d'accès, en les balayant ou en aspirant les produits. Un mélangeur entièrement nettoyé ne présente aucun risque de contamination croisée.

Éléments additionnels particuliers à votre ferme :



Protocole de mélange et de distribution du lait médicamenteux

- Les cuves et les agitateurs des mélangeurs doivent être fabriqués dans un matériau facile à nettoyer (p. ex. : l'acier inoxydable).
- Les indications du fabricant du substitut de lait doivent être observées dans la préparation du produit; ces indications doivent préciser la température de l'eau et le temps de malaxage. Au besoin, modifiez la durée de malaxage en fonction du mode d'emploi préconisé par le fabricant.
- Assurez-vous toujours que les employés chargés de la préparation du substitut de lait médicamenteux possèdent la formation requise.
- Inscrire tous les médicaments qui sont administrés à chaque groupe de veaux dans le Registre de traitement et d'identification des veaux. Prenez soin d'indiquer le numéro de la salle, la date du début et de la fin du traitement et la date de fin du délai d'attente.
- Inscrivez le mélange de lait médicamenteux dans le Registre de mélange des aliments médicamenteux.
- Vérifiez bien si vous utilisez le bon produit et que ce dernier n'a pas atteint sa date de péremption.

Instructions visant à éviter l'utilisation d'un mauvais médicament vétérinaire

- Observez la prescription et les indications figurant sur l'étiquette.
- Veillez à ce que tous les médicaments vétérinaires soient bien étiquetés et rangés selon les indications figurant sur l'étiquette.
- Assurez-vous que les médicaments vétérinaires sont inscrits dans le Registre des produits de santé animale recommandés.

Instructions visant à éviter les erreurs de dosage au moment du mélange

- Suivez la prescription et calculez la quantité de médicaments à ajouter au lot de substitut de lait en fonction du nombre de veaux à alimenter.
- Assurez-vous que la balance utilisée pour déterminer la quantité de médicaments à utiliser est bien calibrée.
- Assurez-vous que la balance intégrée au mélangeur est calibrée afin de connaître le volume total de substitut de lait médicamenteux qui est préparé.
- Suivez le mode d'emploi du fabricant pour la préparation du produit. Le mode d'emploi doit préciser la température de l'eau et la durée de malaxage. Au besoin, modifiez la durée de malaxage en fonction du mode d'emploi préconisé par le fabricant. Le médicament doit être ajouté au moment où l'eau froide est ajoutée dans le bac du mélangeur et il doit subir le temps de malaxage adéquat. Cette mesure permet la distribution uniforme du médicament dans le lot substitut de lait.
- L'efficacité du mélangeur est cruciale pour assurer la dispersion uniforme du médicament dans le substitut de lait. Veillez à ce que le mélangeur soit toujours en bon état. À mesure que s'usent les agitateurs, le moteur et les autres pièces majeures, le malaxage devient moins uniforme; ces pièces doivent donc être remplacées dès qu'elles présentent des signes d'usure.



Instructions visant à éviter l'administration d'aliments médicamenteux

- Les salles et les lots de veaux doivent être bien identifiés, de même que chaque veau individuellement.
- Lorsqu'une formule de lait médicamenteux est prête à être distribuée, identifiez toujours le groupe de veaux auquel la formule est destinée. Inscrivez les numéros des veaux dans le Registre de traitement et d'identification des veaux.
- Veillez à ce que la formule de lait médicamenteux commerciale soit entreposée dans un endroit adéquatement identifié.

Conseils pour éviter la présence de résidus de substitut de lait médicamenteux dans le lot suivant

- **Séquençage** : Lorsque vous préparez des rations de lait pour des veaux qui en sont à deux stades de production différents, par exemple, à l'étape du démarrage et de la finition, si la ration de démarrage est médicamenteuse, administrez un jour la ration de démarrage en dernier et en premier le lendemain durant la période de médication. C'est ce qu'on appelle le séquençage. Cette pratique diminue la fréquence des purges et des nettoyages nécessaires. Elle permet de gagner du temps et constitue un moyen efficace pour gérer les résidus vétérinaires.
- **Rinçage** : Cette pratique consiste à faire passer dans le mélangeur et dans les conduites une substance (en l'occurrence de l'eau) pour enlever tout résidu du lot précédent de lait. Elle réduit le risque que des résidus de médicaments se transmettent d'un lot de lait au suivant et que des veaux reçoivent involontairement des résidus de médicaments. La quantité d'eau de rinçage varie selon le mélangeur et la longueur du lactoduc. Il faut faire circuler de l'eau dans l'équipement jusqu'à ce que le liquide qui sort ne contienne que de l'eau.
- **Nettoyage** : Il n'y a pas de procédure de nettoyage particulière à appliquer après la préparation d'une formule de substitut de lait médicamenteux. Procédez de la manière habituelle.

Éléments additionnels particuliers à votre ferme :



4.2 Protocoles fortement recommandés

Protocole en matière de biosécurité

Voici les éléments qui doivent faire partie du programme de biosécurité :

Remplir le Registre des visiteurs, où les renseignements suivants sont demandés :

- Date
 - Nom complet
 - Numéro de téléphone
 - Signature
- La personne responsable de ramasser les animaux morts ne doit pas entrer dans les installations de production de veau.
 - Les chauffeurs de camion qui livrent les nouveaux veaux ou qui viennent chercher des veaux possèdent un accès limité, comme convenu avec l'exploitant.

Pour tous les autres visiteurs, l'exploitant doit :

- Fournir un Registre des visiteurs qui prouve la présence des visiteurs. Ce registre présente aussi les procédures liées à la sécurité et au nettoyage qui sont acceptables à la ferme.
- Fournir de l'eau chaude et de l'eau froide dans les pouponnières des veaux de grain et les étables des veaux de lait.
- Donner accès à de l'eau de lavage dans les étables de finition pour les veaux de grain.
- S'assurer que les visiteurs portent des protège-chaussures imperméables, nettoient et désinfectent leurs chaussures ou utilisent un bain désinfectant. Dans le dernier cas, la solution employée dans le bain doit être préparée à l'aide d'un désinfectant adéquat utilisé conformément aux directives du fabricant (voir la liste des désinfectants les plus utilisés dans la section 2.11), et le renouvellement doit être fait au besoin.
- S'assurer que tous les visiteurs savent qu'il faut éviter tout contact non nécessaire avec les veaux et l'équipement d'alimentation.
- S'assurer qu'une affiche qui restreint l'entrée est bien en vue à l'entrée du bâtiment qui héberge les animaux et que celle-ci est facile à lire.

Voici un exemple :

NE PAS ENTRER SANS PERMISSION

Éléments additionnels particuliers à votre ferme :



Protocole de contrôle de la vermine

Tout programme de contrôle de la vermine devrait comprendre, au minimum :

- Le nom de la personne ou de l'entreprise d'extermination responsable du programme de contrôle de la vermine de la ferme. Le cas échéant, un rapport doit être effectué par le fournisseur;

- Le nom des produits chimiques utilisés pour le contrôle de la vermine et la méthode d'utilisation; •

L'emplacement des pièges dans l'étable et l'espace de rangement de la litière (avec une carte); •

L'utilisation de multiples trappes ou pièges à rats et de plaques encollées;

- L'élimination des déchets et des sacs d'aliments du bétail vides qui pourraient servir d'abri pour la vermine; •

L'obstruction des trous possiblement utilisés par les rongeurs dans les planchers et les murs, afin de les empêcher d'entrer à l'intérieur.

Éléments additionnels particuliers à votre ferme :



4.3 Protocoles suggérés

Suggestions relativement à un protocole d'achat de veaux

La qualité et la santé des veaux à leur arrivée à la ferme constituent des facteurs déterminants de leur santé future, leurs besoins éventuels de traitements, leur croissance et la qualité de la carcasse. Voici des éléments dont il faut tenir compte à l'achat de veaux :

- Acheter les veaux auprès du plus petit nombre de sources possible.
 - Les veaux doivent être transportés dans un camion propre, conçu pour les protéger des conditions climatiques et, si possible, ils doivent être transportés directement du point d'achat à votre ferme.
 - Lorsque c'est possible, les veaux qui arrivent doivent être séparés des autres animaux à l'intérieur du bâtiment à leur arrivée.
 - Dans le cas des veaux fragilisés, on recommande de les identifier, les séparer et les traiter adéquatement. Cependant, s'ils sont trop faibles, blessés, ont un poids insuffisant ou sont manifestement malades, ils ne doivent pas être acceptés.
 - Les veaux dont le nombril est humide et enflé ou dont les articulations sont chaudes et enflées ne doivent pas être acceptés.
 - Les veaux ne doivent pas être transportés lorsqu'ils sont âgés de moins d'une semaine,
 - Dans les six heures suivant leur arrivée, on doit donner aux veaux une ration adéquate.
 - Dans les 6 premières heures de leur vie, les veaux doivent recevoir une quantité adéquate de colostrum/colostrum de remplacement de bonne qualité (10% du poids vif). La transition vers le lait se fait graduellement dans les 72 heures suivantes. Les veaux qui reçoivent ce traitement seront éveillés et alertes.
 - Toute médication par injection doit être donnée dans le cou, sauf en cas d'indication contraire du vétérinaire.
- Lorsque c'est possible, l'exploitant doit demander au vendeur les registres de traitement détaillant les médicaments administrés ou les aiguilles brisées.

Éléments additionnels particuliers à votre ferme :

NOTE : Les veaux manifestement malades comprennent les animaux maussades, dépressifs et qui présentent des signes de déshydratation, de diarrhée, de détresse respiratoire, un nombril enflé ou des articulations enflées.



Pratiques suggérées pour la technique d'injection

Voici les étapes à suivre pour effectuer l'injection adéquatement :

Avant l'injection :

1. Toujours lire, comprendre et suivre les instructions qui accompagnent les produits de santé animale, les étiquettes de médicament et les fiches d'instructions des produits approuvés pour votre ferme.
2. Vérifier la date de péremption avant chaque traitement.
3. Ne pas combiner deux médicaments dans la même seringue. Ceci peut neutraliser l'effet d'un produit ou des deux produits. De plus, la combinaison de médicaments peut entraîner une réaction au site d'injection.
4. Consulter le vétérinaire du troupeau lorsqu'un nouveau médicament est acheté ou en cas de doute relativement à l'utilisation adéquate.
5. Il est préférable d'utiliser des « aiguilles détectables » et de ne pas utiliser des aiguilles à base de plastique.
6. Toujours désinfecter le bouchon de la bouteille contenant le médicament avec de l'alcool, de la chlorhexidine, ou autre désinfectant approprié avant d'y insérer une aiguille. De plus, utiliser une aiguille propre au lieu d'une aiguille déjà utilisée pour faire une injection à un animal.
7. Les aiguilles ou seringues souillées ne doivent pas contaminer les médicaments; par conséquent, s'assurer d'utiliser une aiguille propre pour le transfert.

Pour effectuer adéquatement l'injection à un animal :

1. Identifier le veau nécessitant une injection.
2. Préparer et désinfecter le site où l'injection sera faite.
3. Essayer de minimiser la quantité de médicaments injectée dans un même site.
4. Utiliser la technique appropriée : en angle à l'aide de la méthode « en tente » pour les injections sous-cutanées. À un angle de 90 degrés pour les injections intramusculaires.
5. Lorsque les directives de l'étiquette le permettent, faire une injection sous-cutanée afin de réduire l'inflammation des tissus.
6. Inspecter les aiguilles après chaque injection.



Protocole de chargement des animaux

Avant de procéder au chargement d'un animal, il est important de revoir le Code de pratiques recommandées pour le soin et la manipulation des veaux de boucherie - Transport, section 7 (Conseil national pour les soins aux animaux d'élevage (CNSAE) 1998) et le Code de pratiques recommandées pour le soin et la manipulation des animaux de ferme - Transport (CNSAE, 2001).

Les producteurs doivent collaborer avec le transporteur et le transformateur afin de déterminer les meilleures pratiques à adopter avant l'abattage. Celles-ci peuvent comprendre, mais sans s'y limiter, le transport, le temps de repos et les périodes de jeûne.

Le transporteur de veaux doit être en mesure de prouver qu'il observe toute la réglementation sur le transport des animaux et qu'il possède les permis et certificats requis.

Outre ces considérations, les points suivants doivent aussi être observés. En ce qui concerne le véhicule, la remorque ou la boîte du camion doit :

- Être propre;
- Posséder une ventilation adaptée aux conditions météorologiques;
- Assurer une bonne adhérence au sol (p. ex. : épandage de sable);
- Posséder une rampe de chargement solide ayant un bon angle d'inclinaison et assurant une bonne adhérence; •

Être exempte d'objets ou d'angles pointus;

- Permettre de séparer les veaux des autres animaux et en fonction de leur taille.

Pour le chargement des veaux, le camionneur doit :

- Exercer le moins de force possible;
- Utiliser le moins possible ou pas du tout l'aiguillon à pile électrique;
- Charger les veaux par petits groupes de cinq bêtes ou moins et les faire avancer lentement pour éviter les glissades et les blessures;
- Charger en dernier les bêtes faibles ou de petite taille et les garder à l'écart des autres; •

Fournir de la litière par temps froid;

- Respecter les densités de chargement préconisées dans le Code de pratiques recommandées pour le soin et la manipulation des animaux de ferme - Transport.

Éléments additionnels particuliers à votre ferme :



Section 5 : Annexes

5.1 Suggestion de document attestant l'engagement des fournisseurs ou des transporteurs

Les fournisseurs et transporteurs devraient être encouragés à faire tout ce qui est en leur pouvoir pour mettre à votre disposition des produits et du matériel propres, qui ne présentent pas de risque de contamination biologique ou chimique. Le document qui suit est un modèle d'attestation que vous pourriez faire signer à vos principaux fournisseurs et transporteurs afin d'avoir une confirmation écrite qu'il font tout en leur pouvoir pour vous fournir des produits ou du matériel propre.

Fournisseurs

Madame, Monsieur, _____ (producteur de veaux)
Nous (Compagnie XYZ) _____ faisons tout en notre pouvoir pour garder et entreposer les produits que nous vendons dans un environnement propre et salubre.
Nous (Compagnie XYZ) _____ ne fournirons pas à votre entreprise des produits ayant, à notre connaissance, été exposés à une contamination biologique ou chimique.
Nous (Compagnie XYZ) _____ faisons tout en notre pouvoir pour garder et entreposer les produits de santé animale que nous vendons dans un environnement propre et salubre.
Nous (Compagnie XYZ) _____ faisons tout en notre pouvoir pour éliminer le risque de contamination des aliments par des matières interdites provenant de ruminants.
XXX pour la compagnie XYZ _____
Date (jj/mm/aa) _____

Transporteurs (de veaux, d'aliments et d'autres matières comme des produits de santé animale et des équipements médicaux)

Madame, Monsieur, _____ (producteur de veaux)
Nous (Compagnie XYZ) _____ faisons tout en notre pouvoir pour assurer l'entretien et la propreté de nos camions et de nos remorques afin de prévenir toute contamination.
XXX pour la compagnie de transport _____
Date (jj/mm/aa) _____



5.2 Code de pratiques recommandées pour le soin et la manipulation des veaux de boucherie

Le Conseil national pour les soins aux animaux d'élevage (CNSAE) a produit un Code de pratiques recommandées pour le soin et la manipulation des veaux de boucherie. Vous pouvez obtenir un exemplaire de cette publication à l'adresse www.nfacc.ca ou en vous adressant à l'un des organismes suivants :

ONTARIO VEAL ASSOCIATION
449, Laird Road
Guelph (Ontario) N1G 4W1

PRODUCTEURS DE BOVINS DU QUÉBEC
555, boul. Roland-Therrien, suite 305
Longueuil (Québec) J4H 4G2

Téléphone : 519-824-2942
Télécopieur : 519-824-2534

Téléphone : 450-679-0530
Télécopieur : 450-442-9348

5.3 Code de pratiques recommandées pour le soin et la manipulation des animaux de ferme - Transport

Le Conseil national pour les soins aux animaux d'élevage (CNSAE) publie le Code de pratiques recommandées pour le soin et la manipulation des animaux de ferme – Transport. Vous pouvez obtenir un exemplaire de cette publication à l'adresse www.nfacc.ca.

5.4 Recueil des notices sur les substances médicamenteuses (RNSM)

Vous pouvez vous procurer le Recueil des notices sur les substances médicamenteuses (RNSM) sur le site <http://www.inspection.gc.ca/francais/anima/feebet/mib/cmibadvf.shtml>.

5.5 Médicaments dont l'utilisation en dérogation des directives de l'étiquette est interdite pour les animaux destinés à l'alimentation humaine

Selon la Direction des médicaments vétérinaires de Santé Canada, il est interdit d'utiliser certains produits pharmaceutiques en dérogation des directives de l'étiquette pour les animaux destinés à l'alimentation.



5.6 Autre ressource

Manuel du programme préalable ProQualité^{MC} de l'ANAC Association
de nutrition animale du Canada (ANAC)
150, rue Metcalfe, bureau 1301
Ottawa (Ontario) K2P 1P1

Téléphone : 613-241-6421
Télécopieur : 613-241-7970
Adresse de courriel : anacan.org
Site Web : www.anacan.org

Note : Pour des renseignements au sujet de la réglementation canadienne sur l'ajout de médicaments à l'alimentation du bétail, communiquez avec l'ACIA.

5.7 Liens Internet utiles

Programme canadien de salubrité des aliments à la ferme : www.onfarmfoodsafety.ca

L'Association canadienne des médecins vétérinaires - Lignes directrices de l'ACMV sur l'administration judiciaire des antimicrobiens au bétail : www.verifiedbeef.org, sous la rubrique Quick Links, Veterinary products

Agence canadienne d'inspection des aliments : www.inspection.gc.ca

Loi relative aux aliments du bétail : <http://laws.justice.gc.ca/fra/lois/F-9/index.html>

Loi sur l'Agence canadienne d'inspection des aliments : <http://laws-lois.justice.gc.ca/fra/lois/C-16.5/index.html>

Loi sur l'inspection des viandes : <http://laws.justice.gc.ca/fra/lois/M-3.2/index.html>

Loi sur la santé des animaux : <http://laws.justice.gc.ca/fra/lois/H-33/index.html>

Loi sur les aliments et drogues : <http://laws.justice.gc.ca/fra/lois/F-27/index.html>

Reconnaissance de la salubrité des aliments à la ferme : <http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/polstrat/reco/recof.shtml>

Ontario Veal Association : www.ontarioveal.on.ca

Fédération des producteurs de bovins du Québec : www.bovin.qc.ca





Section 6 : Liste de vérification du producteur

2.1 Installations

- PO 2.1.1 Les animaux morts sont immédiatement placés dans un espace désigné, à l'écart des autres animaux, et le numéro d'identification des animaux morts est consigné dans le Registre de traitement et d'identification des veaux.
- PO 2.1.2 Du bois traité ne doit pas être utilisé pour les enclos des animaux (à moins d'être recouvert avec du plastique, contreplaqué, métal, etc.)
- FR 2.1.3 Les salles et enclos doivent être clairement identifiés pour permettre de remplir facilement la section Traitement de groupe du Registre de traitement et d'identification des veaux.

2.2 Gestion de l'accès aux installations de production

- FR 2.2.1 Aucun animal voué à l'alimentation autre que les bovins ne doit pénétrer dans les installations de production.
- FR 2.2.2 L'exploitant doit mettre en place un protocole et un Registre des visiteurs.
- FR 2.2.3 L'exploitant doit avoir un programme de biosécurité en place.

2.3 Contrôle de la vermine

- FR 2.3.1 L'exploitant doit avoir un Programme de lutte contre la vermine.

2.4 Évaluation et formation du personnel

- FR 2.4.1 L'exploitant doit s'assurer que les employés adéquatement formés pour exécuter les tâches qui leur sont confiées et ils doivent bien connaître le programme Veau vérifié. Lorsqu'un écart est constaté, l'employé doit recevoir une formation d'appoint afin d'éviter la répétition de la situation.

2.5 Achat et réception

- FR 2.5.1
 - i. Suivre la réglementation lorsque vous utilisez du lait cru de l'extérieur de la ferme.
 - ii. Tout aliment qui entre dans les installations de production, qu'il soit produit à la ferme ou acheté, doit être consigné dans le Registre de réception des aliments.



- FR 2.5.2
- i. Les fournisseurs d'aliments transformés qui ne possèdent pas l'homologation HACCP doivent fournir chaque année l'assurance écrite que des mesures sont prises pour assurer l'intégrité du produit et prévenir la contamination par des agents pathogènes, des produits de santé animale ou des produits agricoles chimiques, tant à la source que dans le transport chez le producteur. Cette information est incluse dans le Registre de réception des aliments.
- ii. Si les sacs sont doublés de plastique et provenant d'un fabricant qui possède l'homologation HACCP, l'assurance écrite n'est pas requise.
- PO 2.5.3
- i. Aucun aliment pour animal destiné à la consommation humaine, autre que les aliments pour les veaux, ne doit pénétrer dans les installations de production.
- ii. Les veaux ne doivent jamais recevoir d'aliments contenant des protéines de sous-produits animaux, sauf ceux acceptés en vertu de la réglementation en vigueur relativement aux aliments
- FR 2.5.4 Les aliments transformés en sac ou en vrac achetés auprès d'un fournisseur homologué HACCP ne nécessitent pas une assurance écrite, mais la facture ou le bordereau de livraison comportant les informations sur sa provenance doit être archivé ou consigné dans le Registre de réception des aliments.
- FR 2.5.5 Si les aliments transformés sont achetés d'une usine non homologuée HACCP, des échantillons doivent être prélevés et conservés pendant neuf mois. Cette information est incluse dans le Registre de réception des aliments.
- FR 2.5.6
- i. La provenance de chaque veau doit être consignée dans le Registre de traitement et d'identification des veaux, dans la colonne prévue à cette fin. Tous les animaux doivent porter à leur arrivée une étiquette d'oreille conforme au Règlement sur la santé des animaux.
- ii. En vertu du Règlement sur la santé des animaux, si on utilise les étiquettes de gestion du troupeau, celles-ci doivent comporter un renvoi à l'étiquette de l'Agence canadienne d'identification du bétail (ACIB).
- FR 2.5.7 Les veaux sevrés doivent provenir d'un fournisseur participant au programme Veau vérifié. Au moment de l'achat, exiger le Registre d'expédition des veaux et reporter toute information pertinente dans le Registre de traitement et d'identification des veaux, dans la colonne provenance.
- PO 2.5.8 Il est essentiel d'établir, de garder et de tenir à jour avec le vétérinaire le registre de tous les médicaments utilisés à la ferme. N'utiliser que des produits de santé animale approuvés en vertu des lois provinciales et fédérales ou obtenus sous ordonnance. Cette information est incluse dans le Registre des produits de santé animale recommandés.
- PO 2.5.9 Toutes les prescriptions doivent être archivées.
- PO 2.5.10 Les produits de santé animale reçus dans les installations de production doivent être livrés dans un contenant non ouvert et adéquatement étiqueté.
- FR 2.5.11 N'utiliser que de la litière faite de matériaux naturels (paille, bran de scie ou copeaux de bois). Certains matériaux traités (de recyclage) peuvent contenir des contaminants chimiques inconnus (comme du formaldéhyde, de la colle, des adhésifs ou du fibre de verre).



2.6 Entreposage

- PO 2.6.1 Les produits de santé animale injectables, oraux et topiques doivent être :
- Identifiés clairement
 - Entreposés selon les directives de l'étiquette (p. ex. : au réfrigérateur, à l'abri de la lumière ou à la température ambiante).
 - Rangés dans un espace identifié qui leur est réservé
 - entreposés dans une armoire ou un réfrigérateur propre et sans poussière.
 - les produits expirés doivent être retirés
- FR 2.6.2 Les aliments de tous types doivent être entreposés de façon à être protégés des éléments naturels (pluie ou neige) ou des risques biologiques (fumier ou parasites). Exemple de bonne méthode d'entreposage : un bac à aliments avec couvercle ou un sac d'aliments placé sur une palette.
- PO 2.6.3 Lorsqu'on utilise plusieurs lieux de rangement, chacun doit être identifié afin d'éviter les erreurs à la livraison ou à la distribution.
- PO 2.6.4 L'aire d'entreposage des aliments médicamenteux doit être clairement identifiée par un panneau indiquant qu'il s'agit d'aliments médicamenteux. L'aliment doit aussi comporter une indication claire de la nature du produit médicamenteux et elle doit être entreposée de manière à éviter tout contact avec la nourriture non médicamenteuse.
- PO 2.6.5 Lorsque des aliments médicamenteux nécessitant un délai d'attente sont utilisés à la ferme, un ou des silos identifiés doivent être réservés à ces aliments. Cette information est incluse dans le Registre de réception des aliments.
- PO 2.6.6 Tous les produits agricoles chimiques et nettoyeurs doivent être clairement identifiés et entreposés de manière à ne pas contaminer la nourriture.
- FR 2.6.7 La litière doit être entreposée dans un endroit non accessible aux veaux (séparé par une barrière ou par une clôture) afin de limiter la contamination bactérienne et la présence des rongeurs.
- FR 2.6.8 Les seaux, tétines et lignes de distribution à lait qui ne servent pas tous les jours doivent être entreposés dans un endroit propre et sec afin de limiter la contamination biologique. Ces articles doivent être inspectés et rincés au besoin avant usage.
- FR 2.6.9 Le fumier doit être entreposé dans un lieu à part, loin des entrées de l'étable et des bouches de ventilation, afin de prévenir tout contact direct ou indirect des veaux avec le fumier et ses écoulements.

2.7 Équipement

- PO 2.7.1 Les médicamenteurs d'eau doivent être calibrés avant chaque période de traitement afin d'assurer un dosage exact. Cette information est incluse dans le Registre de traitement et d'identification des veaux.



2.8 Administration des médicaments

- PO 2.8.1 Tous les médicaments (administrés par injection, par voie orale ou topique, dans l'aliment ou dans l'eau de boisson) doivent être inscrits dans le Registre de traitement et d'identification des veaux au moment où ils sont administrés aux veaux.
- PO 2.8.2 Les exploitants qui administrent les médicaments dans l'eau doivent observer le protocole relatif à l'eau médicamentée. Cette information est incluse dans le Registre de traitement et d'identification des veaux.
- PO 2.8.3 Les producteurs qui utilisent des médicaments en dérogation des directives de l'étiquette sont tenus par la loi de détenir une prescription ou un document écrit, daté et signé par le vétérinaire du troupeau.
- PO 2.8.4 Il doit exister une relation vétérinaire-client-patient (RVCP) valide entre l'exploitant de la ferme et le vétérinaire du troupeau.
- PO 2.8.5 La technique d'injection des produits de santé animale doit être conforme au protocole préconisé par le vétérinaire du troupeau.
- FR 2.8.6 Ne jamais redresser ni réutiliser une aiguille courbée.
- FR 2.8.7 Les médicaments périmés doivent être éliminés conformément à la réglementation provinciale et aux règlements municipaux.

2.9 Qualité de l'eau

- FR 2.9.1 Peu importe la source, l'eau utilisée pour la production d'animaux doit être testée chaque année par un laboratoire certifié par la province, afin de s'assurer qu'elle respecte les critères obligatoires. Les échantillons soumis aux fins d'analyse doivent être pris à la source la plus proche de l'utilisation finale. Cette information est incluse dans le Registre sur la qualité de l'eau.
- FR 2.9.2 Des copies des rapports de laboratoire doivent être conservées pour un minimum de deux ans. Classer ces rapports de laboratoire avec le Registre sur la qualité de l'eau.
- FR 2.9.3 S'il y a un système de traitement de l'eau, celui-ci doit être vérifié une fois par mois. On profitera de l'occasion pour faire l'entretien du système, remplacer les filtres ou étalonner la pompe. Cette information est incluse dans le Registre sur la qualité de l'eau.
- FR 2.9.4 Si on a recours à l'entreposage, l'eau doit être entreposée dans des contenants ou réservoirs fermés.



2.10 Mélange des aliments médicamenteux

- PO 2.10.1 Les mélangeurs à aliments et l'équipement de distribution utilisés dans la production de veaux ne peuvent être utilisés pour d'autres espèces d'animaux.
- PO 2.10.2 Lorsque des aliments médicamenteux sont mélangés à la ferme, on doit avoir en place un protocole de mélange et de distribution des aliments médicamenteux aux veaux de grain. Les registres pertinents sont le Registre de mélange des aliments médicamenteux et le Registre de traitement et d'identification des veaux.
- PO 2.10.3 Lorsque des aliments médicamenteux sont mélangés à la ferme, on doit avoir en place un protocole de mélange et de distribution du lait médicamenteux. Les registres pertinents sont le Registre de mélange des aliments médicamenteux et le Registre de traitement et d'identification des veaux.

2.11 Nettoyage et assainissement

- FR 2.11.1 La pouponnière doit être nettoyée avant l'arrivée des veaux.
 - i. Dans la gestion par « tout plein tout vide » des animaux, les bâtiments d'élevage doivent demeurer inoccupés pendant au moins cinq jours après leur nettoyage et désinfection. Ce délai permet aux locaux de sécher avant d'accueillir les veaux.
 - ii. Dans la gestion de l'élevage en continu, il est essentiel de procéder régulièrement au nettoyage et à l'assainissement des lieux. Les périodes de séchage sont variables.
 - iii. Les huches doivent être nettoyées et désinfectées avant l'arrivée de tout nouveau veau et la litière doit être remplacée au besoin. Cette information est incluse dans l'Engagement du producteur.
- FR 2.11.2 Tout le matériel servant à la préparation et à la distribution du lait, à l'exception des alimentateurs automatiques, doit être nettoyé après chaque usage. Cela comprend les seaux à tétines, les biberons et les tétines. On vérifiera chaque semaine par une inspection visuelle que le matériel est exempt de toute accumulation de matières organiques.
- FR 2.11.3 Les alimentateurs automatiques seront nettoyés et désinfectés conformément aux directives du fabricant.
- FR 2.11.4 Tout le matériel servant à la manutention et à la distribution des aliments destinés aux veaux de grain doit être inspecté chaque semaine pour s'assurer qu'il est exempt de toute accumulation de matières organiques.
- PO 2.11.5 Les équipements médicaux doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés après chaque usage ou après chaque séquence de médication.
- FR 2.11.6
 - i. Les veaux doivent être propres en tout temps. Cela signifie que l'abdomen de 75 % des veaux ne doit pas être souillé de fumier sur plus de 30 % de la surface.
 - ii. Au moment de l'expédition, l'exploitant doit évaluer la propreté des veaux et inscrire les mesures prises dans le Registre d'expédition des veaux.



2.12 Transport et expédition

- FR 2.12.1 Tout animal qui quitte une installation de production de veau doit porter une étiquette d'oreille homologuée par l'ACIB et toute autre forme d'identification exigée par l'organisme provincial.
- PO 2.12.2
 - i. Avant d'expédier un animal vers l'abattoir, on examine le Registre de traitement et d'identification des veaux pour s'assurer que les délais d'attente ont été respectés et qu'aucune aiguille brisée ne se trouve dans le corps d'un animal en raison d'une technique d'injection inadéquate (PCC-1C et PCC-2P).
 - ii. Avant qu'un animal soit expédié vers une étable gérée par une autre personne ou qui appartient à un autre propriétaire, le Registre de traitement et d'identification des veaux doit être examiné pour s'assurer que l'information concernant les délais d'attente et la présence éventuelle d'une aiguille cassée est transmise (PCC-1C et PCC-2P).
- PO 2.12.3 Le Registre d'expédition des veaux rempli et signé doit accompagner tous les veaux expédiés vers le marché vers une étable gérée par une autre personne ou vers un autre propriétaire (PCC-1C et PCC-2P).



Section 7 : Lexique terminologique

Acronymes :

BVD	Diarrhée virale bovine
CNSAE	Conseil national pour les soins aux animaux d'élevage
CCPA	Conseil canadien de protection des animaux
ACI B	Agence canadienne d'identification du bétail
PCC	Points critiques de contrôle
ACIA	Agence canadienne d'inspection des aliments
RNSM	Recueil des notices sur les substances médicamenteuses
PCSAF	Programme canadien de salubrité des aliments à la ferme
DIN	Numéro d'identification du médicament
UMDDE	Utilisation de médicaments en dérogation des directives de l'étiquette
FPBQ	Fédération des producteurs de bovins du Québec
BPP	Bonne pratique de production
HACCP	Programme d'analyse des risques et maîtrise des points critiques
OVA	Ontario Veal Association
PO	Pratiques obligatoires
PS	Pratiques suggérées
FR	Pratiques fortement recommandées
RVCP	Relation entre le vétérinaire, le client et le patient

Définitions :

Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)

Agence chargée de la surveillance des résidus décelables dans les produits agroalimentaires.

Aliment médicamenté

Aliment auquel on a ajouté un médicament.

Antibiotique

Médicament antimicrobien composé d'organismes vivants (pénicilline, etc.)

Antimicrobien

Le terme « antimicrobien » désigne des substances naturelles ou synthétiques telles que les antibiotiques et les désinfectants, qui peuvent tuer les microorganismes (Santé Canada).

Bactérie

Microorganisme unicellulaire (E. coli, salmonelle, etc.).

Biologique

Aux fins du présent programme : médicament dérivé de tissus animaux ou d'une autre source organique.



Biosécurité

Mesures visant à prévenir l'introduction de maladies animales à la ferme.

Enregistrement

Le processus utilisé par le programme Veau vérifié afin de reconnaître les vérificateurs et les fermes d'élevage de veaux conformes aux exigences du programme.

Contamination

Fait de rendre un produit impur.

Date de péremption

Date établie par le Bureau des médicaments vétérinaires, qui figure sur l'étiquette d'un médicament ou d'un vaccin et passée laquelle le produit ne devrait pas être employé.

Délai d'attente/période de retrait

Délai à respecter entre le dernier traitement médical d'un animal destiné à l'alimentation et son abattage. C'est le délai nécessaire pour ramener les résidus vétérinaires présents dans le veau sous la limite de tolérance établie pour qu'un aliment soit sain.

Désinfectant

Germicide (produit chimique qui tue les germes) appliqué sur des objets plutôt que sur des animaux vivants.

Direction des médicaments vétérinaires (DMV)

Organisme de Santé Canada chargé d'approuver les médicaments et de délivrer les permis.

Durée de conservation

Période pendant laquelle un produit non ouvert conserve ses qualités lorsqu'il est entreposé conformément aux directives du fabricant.

Eau de surface

Eau qui s'accumule au sol ou dans un ruisseau, une rivière, un lac, un marécage ou un océan; elle est liée à l'accumulation d'eau souterraine (Wikipédia).

Efficacité

Pouvoir de produire le résultat désiré ou visé.

Engagement du producteur

Engagement écrit du producteur qui confirme le respect de certaines exigences du programme Veau vérifié.

Excréments

Fumier

Exploitant

Personne qui gère un établissement de production. On utilise aussi parfois le terme producteur, éleveur, fermier, directeur d'une unité de production ou gestionnaire.

Fabricant

Entreprise qui fabrique un produit.



Fiche d'instruction

Feuillet comprenant des informations supplémentaires à celles imprimées sur l'étiquette d'un médicament.

Fournisseur

Personne ou société qui fournit un bien nécessaire à la production d'un produit.

Grain commercial

Tout grain acheté à l'extérieur de la ferme.

Herbicide

Substance destinée à tuer les mauvaises herbes ou à en limiter la croissance.

Injection intramusculaire (IM)

Injection administrée dans un muscle du veau.

Injection sous-cutanée (S/C)

Se dit d'une injection administrée sous la peau, mais pas dans un muscle.

Kilogramme

1000 grammes

Manuel

Le manuel du Programme canadien de salubrité des aliments à la ferme (PCSAF) pour la production de veaux.

Matériaux interdits/aliments interdits

Aliments et ingrédients spécifiés dans les règlements qui ne peuvent être donnés aux veaux.

Médicament

Substance ou mélange de substances fabriqué et vendu pour :

- a) le diagnostic, le traitement ou la prévention d'une maladie, d'un trouble ou d'un état physique anormal chez l'humain ou chez l'animal;
- b) rétablir, corriger ou modifier des fonctions organiques chez l'humain ou chez l'animal.

Médicaments interdits

Médicaments qui ne peuvent être utilisés chez les animaux destinés à l'alimentation même en dérogation des directives de l'étiquette (p. ex. : le chloramphénicol).

Médication

Voir médicament

Milligramme

1/1000^e de gramme

Millilitre (ml)

Un centimètre cube (cm³); 1/1000^e de litre



Mortalité

Taux de décès dans un groupe.

Nourriture/Aliments

Dans le présent programme, les termes nourriture et aliments désignent le substitut de lait, le lait cru, les aliments de démarrage, le maïs-grain, les suppléments de protéines, les suppléments minéraux, le fourrage, l'eau et tout autre produit alimentaire servit aux veaux.

Numéro d'identification d'un médicament (DIN)

Code servant à identifier un produit. Le DIN permet au consommateur de savoir que le produit a subi des analyses et que sa pureté, sa puissance, sa biodisponibilité et sa concentration ont été approuvées par la Direction des médicaments vétérinaires de Santé Canada et que son utilisation est approuvée par le gouvernement du Canada pour les espèces précisées, selon la posologie indiquée et dans la mesure où le délai d'attente est respecté.

Pathogène

Qui peut causer une maladie.

Pesticide

Substance destinée à tuer les insectes, les rongeurs, les champignons et les mauvaises herbes ou à en limiter la croissance ou la présence.

Prescription

Note écrite ou orale d'un médicament par un vétérinaire breveté avec qui l'exploitant entretient une relation valide entre vétérinaire-client-patient. La prescription précise la posologie du médicament pour un patient donné ou pour un groupe de patients.

Probiotiques

Substances agissant dans le tube digestif pour optimiser l'équilibre microbien (lactobacille).

Produit pharmaceutique (produit de santé animale)

Médicaments obtenus par la confection, le mélange ou la combinaison de produits chimiques.

Puissance

Mesure quantitative de l'activité d'un médicament.

Recueil des notices sur les substances médicamenteuses (RNSM)

Une ressource qui énumère les médicaments et la quantité que les fabricants peuvent inclure et vendre dans des aliments médicamenteux, comme cité dans la Loi relative aux aliments du bétail.

Relation vétérinaire-client-patient (RVCP)

Relation formelle qui doit exister entre le producteur et le vétérinaire qui prescrit des médicaments ou conseille l'utilisation de médicaments.

Résidu

Désigne, dans le domaine de l'élevage, ce qu'il reste d'un médicament dans la viande d'un animal traité.



Stress

Tout inconfort physique ou psychologique subi par les animaux ou par les humains.

Système de traitement de l'eau

Dispositif qui permet de limiter le taux de bactéries dans le circuit de distribution de l'eau. Il peut s'agir d'un système de filtration.

Tonne

1000 kilogrammes ou 2205 lb

Utilisation des médicaments en dérogation des directives de l'étiquette (UMDDE)

Se dit lorsqu'un produit est utilisé d'une façon non conforme aux directives de l'étiquette, particulièrement lorsqu'on utilise une quantité supérieure à ce qui est préconisé ou lorsqu'on réduit le délai d'attente. Toute UMDDE nécessite l'approbation écrite du vétérinaire étant donné que cette pratique est la cause la plus fréquente de la présence de résidus vétérinaires.

Vaccin (vivant ou mort)

Médicament contenant des microorganismes vivants ou morts (bactéries ou virus) administrés afin de produire une immunité contre une maladie donnée.

Vacciner

Administrer un vaccin.

Veau

Veau de lait se dit de veaux nourris d'aliments à base de lait tout au long de la période de production.

Veau de grain se dit de veaux nourris d'aliments à base de lait pour les premières six à huit semaines et qui sont ensuite nourris de maïs-grain entier et de compléments protéiques pour le reste de la période de production.

Veau sevré

Veau qui a été sevré avant son arrivée à l'établissement de production. Aussi appelé veau préconditionné.

Vecteur

Animal capable de transmettre, directement ou non, une maladie d'un animal — ou de ses excréments — à un autre (lois-laws.justice.gc.ca).

Vérificateur

Personne indépendante chargée d'examiner de manière aléatoire les pratiques et les registres d'un producteur.

Personne qui effectue des vérifications lorsque des mesures correctives sont requises. C'est une personne autre que l'exploitant et doit être familier avec le processus de production.

Vermine

Terme générique pour décrire les organismes (rats, insectes, etc.) qui peuvent causer des maladies ou des ravages ou qui peuvent consommer des cultures vivrières et autres matériaux importants pour les humains. Un organisme nuisible pour l'humain et qui a souvent des caractéristiques pathogènes.

Visiteur

Toute personne autre que l'exploitant, le propriétaire qui entre dans l'espace où sont élevés les veaux (endroit où des contact direct avec les animaux peuvent se produire).

