

Veau de grain du Québec certifié (VGQC) – Se préparer pour son audit

✓ **Avoir la documentation suivante à portée de main :**

(rouge : pratique obligatoire [PO], jaune : pratique fortement recommandée [FR], blanche : pratique suggérée [PS])

○ **Registres : (seront examinés)**

- Registre 1** Engagement du producteur
- Registre 2** Registre de traitement et d'identification des veaux
- Registre 3** Déclaration d'expédition des veaux (finition) (programme VGQC)
- Registre 4** Déclaration d'expédition des veaux (pouponnière) (programme VGQC)
- Registre 5** Registre de sorties des veaux
- Registre 6** Registre des produits de santé animale recommandés OU ordonnance vétérinaire
- Registre 7** Registre de réception des aliments
- Registre 8** Registre de mélange des aliments médicamenteux
- Registre 9** Registre des balances (programme VGQC)
- Registre 15** Rapport de vérification
- Registre 16** Rapport sur les mesures correctives
- Registre 10** Registre des visiteurs
- Registre 11** Registre du contrôle de la vermine
- Registre 13** Registre sur la qualité de l'eau
- Registre 14** Registre de formation (programme VGQC)
- Registre 12** Registre des manuels
- Registre 17-18** Lettre attestant l'engagement d'un fournisseur/transporteur (exemple)

○ **Protocoles : (des questions seront posées sur vos protocoles)**

- Protocole 1** Protocole pour l'eau médicamenteuse
- Protocole 2** Protocole relatif à la technique d'injection
- Protocole 3** Protocole de bris d'aiguille
- Protocole 4** Protocole de mélange et de distribution des aliments médicamenteux
- Protocole 5** Protocole de mélange et de distribution du lait médicamenteux pour les pouponnières
- Protocole 6** Protocole d'étalonnage des balances (programme VGQC)
- Protocole 7** Protocole en matière de biosécurité
- Protocole 8** Protocole de contrôle de la vermine
- Protocole 9** Suggestion relativement à un protocole d'achat de veau
- Protocole 10** Pratiques suggérées pour la technique d'injection
- Protocole 11** Protocole de chargement des animaux

○ **Déclaration obligatoire et autres documents :**

- Déclaration annuelle** du producteur de veaux de grain sur l'utilisation des médicaments/substances interdits
- Politique qualité** (affichée à l'entrée)
- Programme alimentaire**
- Densité d'élevage**
- Qualité de l'eau** d'abreuvement (dernière analyse)

- ✓ **En plus de vos documents, vos pratiques, vos installations et votre équipement seront contrôlés durant l'audit.** S'il vous plaît, veuillez consulter l'aide-mémoire ci-dessous afin de vous préparer à l'audit. Vous pouvez également vous référer au manuel du Programme ainsi qu'à la liste de vérification complète à la fin de celui-ci.

IMPORTANT : L'ensemble des PO (rouge) et 80 % des FR (jaune) doivent être conformes pour réussir l'audit. Vous préparez à l'audit réduit les risques de non-conformité et réduit le temps de l'audit et de son suivi.

Aide-mémoire

Voici les éléments qui seront contrôlés pendant l'audit.

L'ensemble des PO (rouge) et 80 % des FR (jaune) doivent être conformes pour réussir l'audit.

2.1 Installations

- PO VGQC 1** Le producteur doit signer et afficher sur les lieux d'élevage la politique de qualité.
- PO 2.1.1** Les animaux morts sont immédiatement placés dans un espace désigné, à l'écart des autres animaux, et consignés dans le *Registre de traitement et d'identification des veaux*.
- PO VGQC 8** Il est interdit d'attacher les veaux, ils peuvent cependant être logés individuellement en phase pouponnière jusqu'à 12 semaines. Les veaux doivent être élevés en groupe par la suite.
- PO 2.1.2** Du bois traité ne doit pas être utilisé pour les enclos des animaux, à moins d'être recouvert.
- FR 2.1.3** Les salles et enclos doivent être clairement identifiés pour permettre de remplir 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** Détenir un protocole et un *Registre des visiteurs*.
- FR 2.2.3** Détenir un programme de biosécurité en place.

2.3 Contrôle de la vermine

- FR 2.3.1** Détenir un Programme de lutte contre la vermine.

2.4 Évaluation et formation du personnel

- FR 2.4.1** Les employés sont adéquatement formés et connaissent le programme Veau vérifié.

2.5 Achat et réception

- PO VGQC 9** (Finition) Détenir des programmes alimentaires approuvés et signés par un agronome.
- FR 2.5.1** (Pouponnière) Suivre la réglementation pour le lait cru de l'extérieur de la ferme. Consigner dans le *Registre de réception des aliments* tout aliment, quelle que soit son origine.
- FR 2.5.2** Avoir une assurance écrite de chaque fournisseur d'aliments transformés non HACCP. Insérer cette information dans le *Registre de réception des aliments*.
- PO 2.5.3** Seuls les aliments pour les veaux peuvent pénétrer dans les installations de production. 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.
- FR 2.5.4** Consigner les factures ou bordereaux de livraison de tout achat d'aliment transformé dans le *Registre de réception des aliments*.

- ❑ **FR 2.5.5** Si les aliments transformés sont achetés à une usine non homologuée HACCP, des échantillons doivent être prélevés et conservés pendant neuf mois. L'inclure dans le *Registre de réception des aliments*.
- ❑ **PO VGQC 17** L'utilisation de l'aiguillon électrique ou pointe piquante est interdite.
- ❑ **PO VGQC 4** (Pouponnière) Le poids moyen d'un lot de veaux à l'entrée ne peut excéder 160 livres.
- ❑ **PO VGQC 5** (Finition) Les veaux de grain issus de pouponnières hors Québec doivent entrer en élevage au Québec à un poids maximum de 300 livres en moyenne. Les veaux doivent être élevés au Québec jusqu'à l'abattage.
- ❑ **PO VGQC 6** (Finition) Les veaux de grain doivent réaliser 50 % ou plus de leur gain de poids au Québec, de la naissance à l'abattage. Ce calcul est effectué sur la base du lot.
- ❑ **PO VGQC 7** Annuellement, au moins 80 % des veaux de grain doivent être de type laitier Holtsein.
- ❑ **FR 2.5.6** La provenance de chaque veau doit être consignée dans le *Registre de traitement et d'identification des veaux* et étiquetée conformément au *Règlement sur la santé des animaux*.
- ❑ **FR 2.5.7** (Finition) Les veaux sevrés doivent provenir d'un fournisseur certifié 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.
- ❑ **POVGQC 16** (Finition) Les VG du Québec doivent avoir été élevés dès la pouponnière (même celles hors Québec) dans des fermes certifiées.
- ❑ **PO VGQC 2** Le producteur doit être légalement propriétaire des veaux élevés sur la ferme pour laquelle il demande la certification.
- ❑ **PO VGQC 10** Le producteur doit signer et envoyer la déclaration annuelle sur l'utilisation de médicaments.
- ❑ **PO 2.5.8** Tenir à jour, avec le vétérinaire, le registre de tous les médicaments utilisés à la ferme. L'inclure 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 de matériaux naturels.

2.6 Entreposage

- ❑ **FR 2.6.2** Les aliments de tous types doivent être entreposés de façon à être protégés des éléments naturels ou des risques biologiques.
- ❑ **PO 2.6.1** Les produits de santé animale doivent être : identifiés clairement, entreposés selon les directives de l'étiquette, rangés dans un espace identifié qui leur est réservé, entreposés dans une armoire ou un réfrigérateur propre, et s'assurer de retirer les produits expirés.
- ❑ **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. Les aliments doivent comporter une indication claire de la nature du produit médicamenteux et être entreposés de manière à éviter tout contact avec la nourriture non médicamenteuse.

- ❑ **PO 2.6.5** Pour les aliments médicamenteux nécessitant un délai d'attente, leur réserver un ou des silos. L'inclure dans le *Registre de réception des aliments*.
- ❑ **PO 2.6.6** Tous les produits agricoles chimiques et nettoyants 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.
- ❑ **FR 2.6.8** Les seaux, tétines et lignes de distribution à lait doivent être inspectés et rincés au besoin avant usage. Les stocks doivent être entreposés dans un endroit propre et sec.
- ❑ **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 avec les veaux.

2.7 Équipement

- ❑ **PO VGQC 3** (Finition) Le producteur doit avoir une balance, étalonnée minimalement une fois par année, pour peser les animaux. Noter le tout dans un registre.
- ❑ **PO 2.7.1** Les médicamenteurs d'eau doivent être calibrés avant chaque période de traitement. Cette information est incluse dans le *Registre de traitement et d'identification des veaux*.

2.8 Administration des médicaments

- ❑ **PO VGQC 11** (Pouponnière) Les veaux en pouponnière doivent recevoir des traitements contre les parasites externes. Noter les informations dans un registre.
- ❑ **PO 2.8.1** Consigner systématiquement dans le *Registre de traitement et d'identification des veaux* chaque administration de médicament.
- ❑ **PO 2.8.2** Suivre le protocole relatif à l'administration de médicaments dans l'eau médicamentée. Noter l'information au *Registre de traitement et d'identification des veaux*.
- ❑ **PO 2.8.3** Toute utilisation de médicaments dérogeant des directives de l'étiquette est tenue par la loi d'être prescrite, datée et signée par le vétérinaire.
- ❑ **PO 2.8.4** Détenir une relation vétérinaire-client-patient (RVCP) valide.
- ❑ **PO 2.8.5** La technique d'injection des produits de santé animale doit être conforme au protocole préconisé par le vétérinaire.
- ❑ **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.

2.9 Qualité de l'eau

- ❑ **FR 2.9.1/2.9.2** L'eau utilisée doit être testée annuellement par un laboratoire certifié. L'inclure dans le *Registre sur la qualité de l'eau* et le conserver pour un minimum de deux ans.
- ❑ **FR 2.9.3** S'il y a un système de traitement de l'eau, celui-ci doit être vérifié et entretenu une fois par mois en plus d'inscrire l'information au *Registre sur la qualité de l'eau*.
- ❑ **FR 2.9.4** Si entreposée, l'eau doit être dans des contenants ou réservoirs fermés.

2.10 Mélange des aliments médicamenteux

- ❑ **PO 2.10.1** Les mélangeurs et équipements de distribution d'aliments ne peuvent être utilisés pour d'autres espèces d'animaux.

- ❑ **PO 2.10.2** (Finition) Lorsque des aliments médicamenteux sont mélangés à la ferme, avoir en place un protocole de mélange, de distribution et noter les informations au *Registre de mélange des aliments médicamenteux* et au *Registre de traitement et d'identification des veaux*.
- ❑ **PO 2.10.3** (Pouponnière) voir PO 2.10.3

2.11 Nettoyage et assainissement

- ❑ **PO VGQC 18** Les bâtiments et huches doivent être nettoyés et désinfectés sur une base régulière, quel que soit le système de gestion (18.1, 18.2, 18.3 au manuel).
- ❑ **FR 2.11.1** (voir PO VGQC 18)
- ❑ **FR 2.11.2** Le matériel servant à la préparation et la distribution du lait, sauf les alimentateurs automatiques, doit être nettoyé après chaque usage incluant les seaux, les biberons et les tétines.
- ❑ **FR 2.11.3** Nettoyer et désinfecter les alimentateurs automatiques suivant les directives du fabricant.
- ❑ **FR 2.11.4** Le matériel servant à la manutention et à la distribution des aliments destinés aux veaux doit être inspecté chaque semaine.
- ❑ **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** L'abdomen de 75 % des veaux ne doit pas être souillé de fumier sur plus de 30 % de la surface. Le consigner, ainsi que les mesures prises, dans la déclaration d'expédition des veaux.

2.12 Transport et expédition

- ❑ **PO VGQC 12** Le producteur doit s'assurer que chaque veau est conforme aux exigences de certification avant sa mise en vente.
- ❑ **PO VGQC 15** L'identification permanente des veaux doit être conforme avec les règlements sur l'identification et la traçabilité en vigueur.
- ❑ **PO VGQC 13** (Finition) Le producteur doit peser chaque veau avant de procéder à la mise en vente afin de s'assurer que la déclaration de vente est exacte.
- ❑ **PO VGQC 14** (Finition) Annuellement, le producteur doit obtenir un classement d'au moins 80 % dans la catégorie A et 70 % dans les catégories A1, A2, B1 et B2.
- ❑ **FR 2.12.1** Tout animal qui quitte une installation de production de veau doit porter une identification homologuée.
- ❑ **PO 2.12.2** Avant d'expédier des veaux vers l'abattoir ou une étable externe, on examine le *Registre de traitement et d'identification des veaux* pour s'assurer que les délais d'attente ont été respectés et que la présence éventuelle d'une aiguille cassée est transmise.
- ❑ **PO 2.12.3** Un *Registre d'expédition des veaux* rempli et signé doit toujours accompagner les veaux expédiés, quelle que soit leur destination.