veau vérifié

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

TABLE DES MATIÈRES

Section 1 Mise en contexte 6

1.1. Introduction 8

1.2. Qu'est-ce que le Programme canadien de salubrité des aliments à la ferme pour la production de veaux? 9

1.3. Qu'est-ce que le HACCP? 9

1.4. Surveillance routinière des produits pharmaceutiques au Canada 10

1.5. Fabrication des produits pharmaceutiques canadiens 10

1.6. Loi relative aux aliments du bétail et règlements d'application 11

1.7. Substances délétères 11

1.8. Les fabricants d'aliments 11

1.9. Comment s'inscrire au programme? 12

1.10. Engagement du producteur 13

1.11. Processus de vérification 14

1.12.1 Processus général 14

1.12.2 Évaluation des registres (années 2, 4, 6) et autodéclaration (années 3, 5, 7, 8) 15

1.12.3 Audit aléatoire 15

1.12.4 Les demandes d'actions correctives de la certification 15

1.12. Considérations futures 19

2. Section 2 Bonnes pratiques de production 21

2.1. Installations 23

2.2. Gestion de l'accès aux installations de production 25

2.3. Le contrôle de la vermine 26

2.4. Évaluation et formation du personnel 27

2.5. Achats et réception 28

2.6. Entreposage 33

2.7. Équipement 37
2.8. Administration des médicaments 39
2.9. Qualité de l'eau 43
2.10. Mélange et distribution des aliments médicamentés 45
2.11. Nettoyage et désinfection 49
2.12. Transport et expédition 52
2.13. Points de contrôle critiques (PCC) 56
3. Section 3 Modèles de Registres à tenir 58
3.1. Registres obligatoires 60
3.2. Registres fortement recommandés 75
4. Section 4 Protocoles 80
4.1. Protocoles obligatoires 82
4.2. Protocoles fortement recommandés 90
4.3. Protocoles suggérés 93
5. Section 5 Documents de références 97
5.1. Liste des documents de références du programme Veau vérifié : 98
5.2 Liens utiles 110
Section 6 Liste de vérification du producteur 111
Section 7 Lexique terminologique 117

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 quelques 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;
- Nous pouvons être plus sélectifs quant au type et à la quantité de produits de santé animale que nous utilisons grâce aux registres que nous conservons. De la même façon, ce programme sensibilise les employés à la salubrité des aliments à la ferme;
- Nous maximisions la productivité, la qualité et la rentabilité afin d'économiser temps et argent en utilisant de bonnes pratiques de production (BPP);
- 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;

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. Pour devenir un producteur enregistré Veau vérifié, les producteurs doivent conserver et maintenir des registres et obtenir une évaluation satisfaisante par l'auditeur 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 la maîtrise des points de contrôle critiques (HACCP), qui se prononce « hassep », est une approche en matière de salubrité alimentaire créée en 1959 par Pillsbury, le conglomérat alimentaire géant, afin de répondre aux besoins de la NASA en ressource d'aliments sécuritaires pour les 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 de contrôle critiques 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) Les registres et documents sont la preuve de l'application des procédures écrites.

La prévention est la clé de cet exercice.

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

- 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).
- Risques chimiques : les risques chimiques comprennent les métaux lourds, pesticides et produits de santé animale comme par exemple les antibiotiques, etc.
- Risques physiques : les aiguilles brisées qui peuvent rester dans la viande et se retrouver chez le consommateur 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 écouvillonnage 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 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 l'ingrédient actif, 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 règlementaires 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 la composition de 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 :

- Établir les normes, les critères d'emballage et d'étiquetage des produits;
- Surveiller afin de protéger les producteurs, le bétail et le public des risques potentiels à la santé et des fraudes;
- 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 établissement 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 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 ou sans ordonnance, ainsi que la préparation et la vente des aliments médicamentés. 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 médicatrices (RNSM) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) contient de l'information sur l'utilisation des médicaments dans les aliments du bétail, notamment les médicaments et combinaisons de médicaments approuvés.

1.9. Comment s'inscrire au programme?

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

L'organisme vous inscrira et vous remettra 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 de contrôle critiques (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 ou partiel de certains risques peut être 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 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 d'une part pour la formulation, le mélange, l'entreposage et la distribution des aliments médicamentés, ainsi qu'à l'observation du délai d'attente. D'autre part, pour les antibiotiques administrés par injection, oral ou topique, des mesures de contrôle sont nécessaires au moment de l'injection lorsqu'on détermine la dose, le poids de l'animal, 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 audit externe).

5) Attribution d'un numéro de certification

Suite à la demande d'inscription, chaque producteur recevra un numéro d'identification unique qui regroupe : son origine, son année d'inscription et un numéro additionnel.

Par exemple : Pour un producteur inscrit en 2017 se pourrait être
QC 2017 000059

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 l'ensemble des PO et des FR. Toutes les pratiques obligatoires doivent être remplies ainsi qu'une partie des pratiques fortement recommandées (au moins 80 %). Cet engagement sera confirmé annuellement par la signature du producteur soit sur le dossier d'évaluation soit sur l'auto-déclaration. Vous trouverez un exemple dans la section 3 - Registres à tenir.

1.11. Processus de vérification

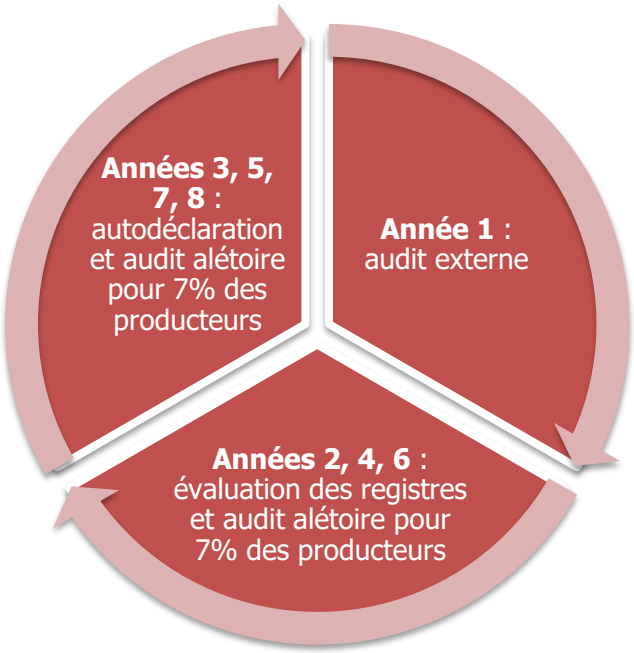
1.12.1 Processus général

Vous trouverez dans la section 6 une liste 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 compléter toutes les mesures requises. Une fois que le producteur est confiant que sa ferme rencontre les exigences, une demande de vérification sur place officielle peut être formulée dans le cadre du programme Veau vérifié.

Les PO et les FR constituent la base de l'examen pendant l'audit externe de la ferme. Chaque exigences portera l'une des mentions suivantes :

(C) Conforme
(AR) Amélioration Requise
(NC) Non conforme
(SO) Sans objet

Si l'audit externe est satisfaisant, signifiant que toutes les PO sont respectées, et que moins de quatre mesures correctives sont requises pour les pratiques FR, l'auditeur peut recommander l'inscription et un certificat sera émis. La ferme commencera alors un cycle de vérification de huit ans, comprenant des audits externes, des évaluations de registres et des autodéclarations prévues comme suit :



** Vérification particulière additionnelle au besoin tout au long du cyle.*

Si une partie de l'audit est insatisfaisant (p. ex. : si une PO obtient la note « NC » ou «AR »), un rapport sur les mesures correctives sera remis par l'auditeur. Ce formulaire décrira précisément l'écart et les étapes que le producteur doit suivre pour se conformer à l'exigence. L'auditeur peut également prendre des photos afin d'appuyer ses observations notées dans son rapport. Le producteur doit formuler son engagement à corriger cet écart dans le Rapport sur les mesures correctives de l'auditeur. 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.

1.12.2 Évaluation des registres (années 2, 4, 6) et autodéclaration (années 3, 5, 7, 8)

Pour demeurer inscrit aux programmes Veau vérifié, le producteur doit fournir soit un formulaire d'engagement signé et un échantillon des registres ou une autodéclaration et un formulaire d'engagement signé afin de prouver que les exigences du programme sont toujours respectées en l'absence d'une vérification complète. Un auditeur vérifie alors la conformité de la ferme au programme et émet un certificat dans le cas probant.

En ce qui concerne la procédure pour l'étape d'évaluation des registres ou d'autodéclaration, lorsque le producteur parvient à cette étape, il en est informé. Il recevra ensuite un message de rappel un mois plus tard. Si après le premier rappel, les documents demandés ne sont pas reçus, alors un deuxième rappel est envoyé. Un délai d'une semaine sera donné pour faire parvenir les documents demandés sous peine de recevoir un avis de non-conformité qui sera comptabilisé comme une demande d'action corrective. En cas d'absence de réponse à l'avis de non-conformité, le dossier sera transmis au comité national ou à l'association provinciale.

En cas d'écarts graves ou multiples, l'audit externe peut être de nouveau exigé sur une base plus régulière.

1.12.3 Audit aléatoire

De plus, 7 % des producteurs n'ayant pas d'audit externe planifié durant l'année en cours à leur ferme seront sélectionnés au hasard pour un audit aléatoire sur place afin de vérifier le cycle du programme.

L'audit aléatoire, comme l'audit externe de début de cycle, se tient sur la ferme visée. Toutefois, l'audit aléatoire n'est pas un audit complet, il est complémentaire à l'évaluation des registres et se tient au maximum trois mois après celle-ci.

En effet, cet audit se concentrera prioritairement sur les éléments qui ne sont pas contrôlés par l'évaluation des registres. L'auditeur effectuant la vérification aura la liberté de vérifier d'autres points durant la visite s'il estime cela nécessaire.

1.12.4 Les demandes d'actions correctives de la certification

Le programme de certification est composé d'exigences que le producteur doit suivre afin d'être conforme. Dans le cas de non respect de ces exigences, il s'agit d'une non-conformité et le producteur recevra une demande d'action corrective en accord. Un avis de non-conformité pourrait aussi être émis suivant les cas. La définition exacte des termes est expliquée ci-dessous :

Non-conformité : écart partiel ou entier à une exigence du programme qui mène à une demande d'action corrective.

Demande d'action corrective (DAC) : demande émise à une personne ou une entreprise, qui a pour but d'éliminer la cause d'une non-conformité, identifiée dans le cadre d'une norme ou d'une certification.

Avis de non-conformité : moyen utilisé pour informer le producteur du non-respect d'une condition liée à la certification. Il peut s'agir autant d'une absence de réaction dans le temps imparti pour une demande d'action corrective, d'une absence de réponse à une demande quelle qu'elle soit ou encore d'un défaut de paiement.

Le processus d'émission de demande d'action corrective doit être considéré comme un moyen d'amélioration continue et de révision des exigences du programme de qualité Veau Vérifié.

Différents évènements peuvent induire des non-conformités et faire l'objet de DAC. Voici des exemples, sans s'y limiter, d'évènements menant à l'émission de DAC :

- Déclaration d'expédition non-complétée et/ou non fournie à l'acheteur à plusieurs reprises.
- Soumission des documents d'évaluation des registres dépassant la date de renouvellement du site certifié.
- Évaluation des registres : document ou registre manquant ou incomplet par rapport aux exigences.
- Constatation de non-conformité lors d'audit régulier ou aléatoire.

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 et leurs références vers les registres et les protocoles. En voici un exemple :

PRATIQUES

Pratiques Obligatoires (PO)

PO 2.2.3 Les pratiques obligatoires (PO) sont énumérées à des fins de référence et sont présentées dans un encadré rouge comme celui-ci. Les pratiques apparaissant dans ces boîtes sont obligatoires pour protéger le troupeau des risques associés à la salubrité des aliments à la ferme pendant le cycle de production.

Procédures de suivi	Procédures de rectifications	Procédures de vérifications
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.
Registres : Cette section du tableau présente les registres qui correspondent aux procédures de suivi, de rectifications ou de vérification. Par exemple : Registre 1 Engagement du producteur, Registre 4 Rapport sur les mesures correctives		

Pratiques Fortement Recommandées (FR)

FR 2.2.1 Les pratiques fortement recommandées sont présentées dans un encadré jaune comme celui-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 un encadré comme celui-ci. Bien qu'elles ne soient pas obligatoires, elles sont recommandées afin de donner des outils supplémentaires au producteur, renforçant ainsi l'approvisionnement en aliments salubres pour la consommation humaine.

PROTOCOLES

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 entourés par un triple cadre rouge. Les registres fortement recommandés sont entourés par un cadre simple jaune. Les registres suggérés sont entourés par un cadre simple en pointillés gris. 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 et fortement recommandés qui sont pertinents au programme. Ils peuvent être réajustés par le producteur afin de s'assurer qu'ils concordent 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 de documents à utiliser 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.

1.12. Considérations futures

Le manuel présente les lignes directrices des programmes Veau vérifié qui sont des processus dynamiques 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 médicamentés à la ferme. À son entrée en vigueur, le programme a été révisé pour s'assurer de sa conformité.

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

2. 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 (Registre 3).

Procédures de suivi	Procédures de rectification
Chaque fois qu'il y a un veau mort, l'exploitant doit : • Vérifier si celui-ci est placé dans la zone désignée pour les carcasses. • Noter l'identification du veau au registre . • Respecter toute règlementation provinciale pour la gestion des animaux morts.	Si l'exploitant trouve un veau mort à l'extérieur de l'espace désigné, il doit : • Placer immédiatement l'animal mort dans la zone réservée pour animaux morts. • Si un employé est responsable de la dérogation, revoir les actions et le former à nouveau. • Noter les mesures correctives.
Registres : Registre 3 Traitement et identification des veaux, Registre 4 Rapport sur les mesures correctives	

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, aidant ainsi au programme de gestion de la vermine de l'établissement.
Les routes doivent être bien nivelées et les aires de réception et d'expédition doivent être bien drainées.

Bâtiments, intérieurs et enclos

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.).

Procédures de suivi	Procédures de rectification
L'exploitant doit : • Vérifier la présence de bois traité exposé, existant ou nouveau, dans l'étable dans le cadre des travaux journaliers. • S'assurer, lorsque les enclos sont réparés, que tout le bois traité utilisé est immédiatement recouvert.	Si l'exploitant découvre l'utilisation de bois traité dans les enclos : • Il doit le couvrir immédiatement avec un matériel approprié.

Registres : Registre 1 Audit interne et engagement du producteur , Registre 4 Rapport sur les mesures correctives

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 (Registre 3).

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.

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).

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 région 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 des maladies 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 ou les rongeurs qui rejettent l'organisme nuisible dans leurs environnement).

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 d'entreposage des aliments et quai d'expédition. L'objectif de ce diagramme consiste à se faire une représentation du chemin emprunté par les produits, les animaux et les personnes, afin de cerner les secteurs potentiels de contamination croisée et d'en réduire le nombre.

Animaux de compagnie à la ferme

L'exploitant devrait 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 doivent pénétrer dans les installations de production.

Visiteurs

Il est à noter que toutes personnes autres que l'exploitant ou le propriétaire sont considérés comme des visiteurs et sont des potentiels vecteurs de transmission de pathogènes sur le site de production. Le registre des visiteurs (cf. Registre 13) permet ainsi d'effectué la traçabilité des mouvements sur le site dans le cadre d'une contamination du troupeau ou d'un bâtiment. Pour se faire, chacun doit se questionner sur l'emplacement et le nombre de registres de visiteurs disponibles sur le site, par exemple le bureau, un point de rencontre, l'entrée principale ou encore chacun des points d'entrées.

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.

Cf. Protocole 7 Biosécurité externe et Registre 13 Visiteurs

2.3. Le contrôle de la vermine

Les insectes, oiseaux, rongeurs et autres animaux nuisibles 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 il a été démontré 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 des maladies, comme la salmonelle, et peuvent se déplacer sur plusieurs kilomètres. L'installation de filet anti-oiseaux dans les aires de confinement, limitera l'accès des oiseaux d'avoir accès aux aliments du bétail, et l'élimination des perchoirs naturels dans les granges aideront à contrôler la population d'oiseaux dans les bâtiments d'élevage.

Les rongeurs et autres nuisibles 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 qu'ils ne puissent pas être éliminés à la ferme, il est possible de les contrôler.

Une vermine non contrôlée risque de causer des dommages significatifs aux bâtiments d'élevages et aux aliments.

Gestion de la vermine

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

Cf. Protocole 7 Contrôle de la vermine et Registre 14 Contrôle de la vermine

2.4. Évaluation et formation du personnel

Pour améliorer ses performances, il est recommandé à l'exploitant de demeurer à l'affût des tendances et partager ses connaissances avec les employés. Il devrait 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. Il est recommandé d'assigner aux employés des tâches et des responsabilités qui sont à la mesure de leurs capacités et pour lesquels ils ont été formé.

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 devrait 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.

Cf. Registre 1 Audit interne et engagement du producteur (pour tous)

2.5. Achats et réception

Les achats et la réception comprennent tous les intrants nécessaires à la production de veaux. Une attention spéciale devrait 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.

Les possibilités d'erreurs 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 règlementation en vigueur relativement aux aliments liquides et solides pour le bétail. Par exemple : les aliments médicamentés et les produits interdits qui entrent dans la composition des aliments.

PO 2.5.1

- 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. 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
L'exploitant 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. • Vérifier la facture et inspecter les aliments du bétail visuellement avant la première utilisation, afin de s'assurer que les produits livrés correspondent aux produits commandés.	En cas de problème, l'exploitant doit : • Séparer les aliments pour non-ruminants des aliments pour les veaux. • Contacter le fournisseur pour retirer l'aliment. • Former le personnel responsable à nouveau afin d'éviter toute récidive. • Noter les mesures correctives.
Registres : Registre 5 Réception des aliments, Registre 4 Rapport sur les mesures correctives	

Cf. Doc. Réf. 2 Lettre attestant l'engagement d'un fournisseur (exemple) et Doc. Réf. 3 Lettre attestant l'engagement d'un transporteur (exemple)

Le programme alimentaire doit impérativement être signé par un agronome. Un nouveau programme alimentaire est nécessaire s'il y a un changement d'aliment, de supplément ou si le producteur change d'agronome. Si aucun changement n'est nécessaire, il faut au moins un nouveau programme alimentaire par cycle de contrôle (cycle de sept ans).

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 2.5.3 illustre la mesure qu'il faut adopter.

FR 2.5.2

- Le lait cru provenant des sources hors de la ferme doit être reçu conformément à la règlementation.
- Les aliments, qu'ils soient produits à la ferme ou achetés, doivent être consignés dans le Registre 5 de réception des aliments (date, nom du producteur et fournisseur).

FR 2.5.3

- 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.
- Si les sacs d'aliments possèdent une doublure en plastique et proviennent d'un fabricant reconnu HACCP, l'assurance écrite n'est pas nécessaire.

Cf. Registre 5 Réception des aliments
Cf. Doc. Réf. 4 Quand avoir des échantillons ou des lettres de garantie?, Doc. Réf. 2 Lettre attestant l'engagement d'un fournisseur (exemple) et Doc. Réf. 3 Lettre attestant l'engagement d'un transporteur (exemple)

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 par exemple 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, devraient être achetés auprès d'un fournisseur reconnu HACCP lorsque c'est possible. Ce fournisseur reconnu 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.

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 la traçabilité doit être conservée ou être consignée dans le Registre 5 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 5 Réception des aliments.

Cf. Doc. Réf. 4 Quand avoir des échantillons ou des lettres de garantie?

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 de type *Ziploc* 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.

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

FR 2.5.6

- Chaque veau arrivant au site de production doit porter une étiquette d'oreille reconnue conformément au *Règlement sur la santé des animaux*.
- 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*.

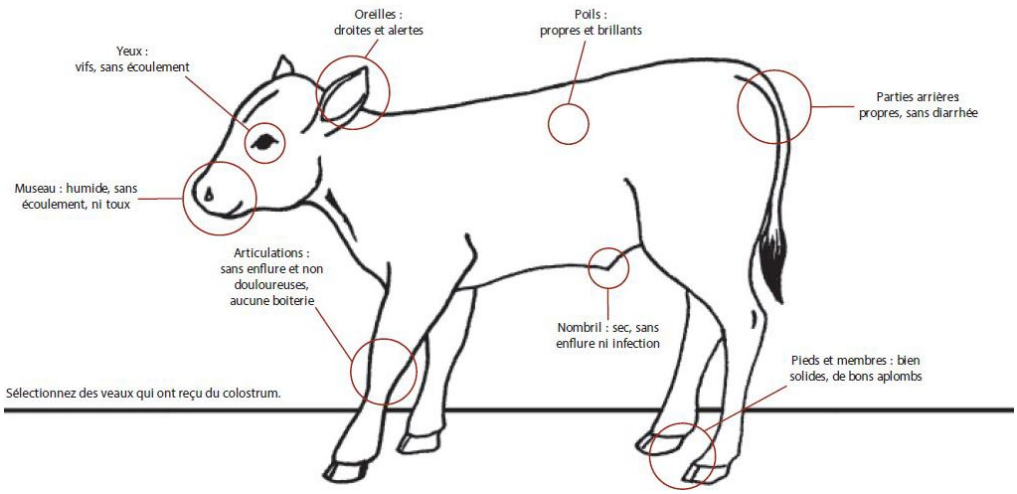
FR 2.5.7 Lorsque des veaux sevrés (préconditionnés) sont achetés, ils doivent provenir d'une exploitation inscrite au programme Veau vérifié. Demander et conserver la déclaration d'expédition en provenance de la pouponnière et inscrivez l'information pertinente dans le Registre 3.

Spécifique finition

PS 5.2 Suggestion relativement à un protocole d'achat de veaux (cf. Protocole 9) est proposé dans la section Protocoles du présent cahier des charges

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.

Produits de santé animale

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 ordonnances vétérinaires de médicaments sont conservées deux ans.

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	Procédures de rectification
L'exploitant doit : • Vérifier les étiquettes et inspecter visuellement le produit avant sa première utilisation pour s'assurer que le produit livré est le produit demandé. • Comparer le produit reçu avec le Registre 6 Produits de santé animale recommandés qui peuvent être utilisés à la ferme.	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 récidive. • Prendre note de toutes les mesures correctives prises au registre 4.

Registres : Registre 6 Produits de santé animale recommandés OU ordonnance vétérinaire, Registre 4 Rapport sur les mesures correctives

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 bruts naturels, comme la paille, la sciure et les copeaux de bois. Il faut éviter d'utiliser des matériaux transformés (provenant de sources recyclées) car ils peuvent contenir des contaminants chimiques, notamment du formaldéhyde de la colle, des adhésifs ou de la fibre de verre et qui peuvent mettre à risque la salubrité de la viande.

Produits chimiques et nettoyants utilisés à la ferme

PS 5.5 Tous les produits chimiques et nettoyants 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 par l'environnement.

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 du fabricant.

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 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 :

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

Procédures de suivi	Procédures de rectification
En effectuant les tâches quotidiennes, l'exploitant s'assure que : • 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.	Si l'entreposage n'est pas adéquat, l'exploitant doit : • 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.
Registres : Registre 1 Audit interne et Engagement du producteur, Registre 4 Rapport sur les mesures correctives	

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.

PO 2.6.2 Lorsqu'il y a plus d'un contenant, ils doivent être identifiés afin de s'assurer que les aliments se retrouvent à l'endroit approprié tant lors de la livraison que lors de l'utilisation.

PO 2.6.3 Le lieu d'entreposage des aliments médicamentés 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 médicamenté. Ils doivent également être entreposés de façon à éviter tout contact avec les aliments non médicamentés.

PO 2.6.4 Lorsque des aliments médicamentés 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 (Registre 5).

Procédures de suivi	Procédures de rectification
En effectuant les tâches quotidiennes, l'exploitant doit : • Examiner l'espace de rangement des aliments pour y déceler les accumulations d'aliments qui pourraient favoriser la prolifération des bactéries. • Inspecter l'aire de préparation du lait pour s'assurer qu'elle est propre.	L'exploitant doit s'assurer que : • Les secteurs contaminés sont nettoyés et les mesures correctives qui sont prises sont consignées. Après le retrait des aliments médicamentés du lieu d'entreposage inadéquat, l'exploitant doit : • Nettoyer le silo et l'équipement de manutention. • Former à nouveau le personnel responsable afin d'éviter toute récidive. • Inscrire l'action corrective.
Registres : Registre 5 Réception des aliments, Registre 4 Rapport sur les mesures correctives, affiche d'aliments médicamentés, numéro de silo	

FR 2.6.5 Les aliments de tous types doivent être entreposés de façon à être protégés des éléments naturels (pluie ou neige) ou les risques biologiques (agents pathogène, exemple vermine, fumier ou parasites).
Exemple de bonne méthode d'entreposage : un bac à aliments avec couvercle ou un sac d'aliments placé sur une palette.

Produits chimiques et nettoyants 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 nettoyants utilisés à la ferme doivent être clairement identifiés et entreposés de façon à ne pas contaminer les aliments.

Procédures de suivi	Procédures de rectification
En effectuant les tâches quotidiennes, l'exploitant doit : • Effectuer des inspections pour s'assurer que les produits chimiques et nettoyants sont rangés adéquatement. • Vérifier les étiquettes.	Si l'entreposage n'est pas adéquat ou des contenants fuient, l'exploitant doit : • Transférer les produits chimiques agricoles ou nettoyants 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. • Transverser les produits restants dans des contenants propres. • Former à nouveau le personnel responsable afin d'éviter toute récidive. • Noter les mesures correctives.
Registres : Registre 1 Audit interne et Engagement du producteur, Registre 4 Rapport sur les mesures correctives	

Litière

Lorsque la litière est achetée auprès d'un fournisseur (voir FR 2.5.11), 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.

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.

Entreposage du fumier

Restez toujours au fait de toute règlementation 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.

2.7. Équipement

Conception, installation et entretien

PS 7.1

- 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 la désinfection répétitive.
- 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.

- Les aiguilles et seringues hypodermiques doivent être de taille adéquate et faites d'un matériau adéquat pour le traitement efficace des animaux.
- Les alimentateurs œsophagiens doivent être bien conçus et de taille adéquate pour les veaux pour lesquels ils sont utilisés.
- 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 3 Traitement et identification des veaux.

Procédures de suivi	Procédures de rectification
L'exploitant doit : • Confirmer 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'assurer que la calibration est effectuée conformément aux directives du fabricant. • Remplir le Registre 3 Traitement et identification des veaux.	Si l'exploitant remarque qu'une mauvaise dose ou un mauvais produit a été administré : • 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 3 Traitement et identification des veaux est mis à jour.
Registres : Registre 3 Traitement et identification des veaux, Registre 4 Rapport sur les mesures correctives	

Cf. Protocole 1 L'eau médicamentée

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 mois en vertu de la FR 2.9.3 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 l'auditeur 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 (injectables, oraux, topiques, soluble dans l'eau ou mélangés aux aliments) sont consignés dans le Registre 3 Traitement et 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
- Poids réel ou estimé du veau
- Nom du médicament
- Dosage réel administré et voie d'administration
- Délai d'attente (date avant laquelle il ne faut pas expédier le veau) ou la période de retrait
- 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
L'exploitant : • Suit l'ordonnance vétérinaire 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 médicamentés. • Inscrit et observe la période de retrait.	Si l'exploitant remarque que le mauvais veau a été traité, le mauvais dosage ou un mauvais produit a été utilisé, il doit : • 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 récidive. • Noter les mesures correctives, au Registre 4.
Registres : Registre 3 Traitement et identification des veaux, Registre 4 Rapport sur les mesures correctives	

Cf Protocole 2 Technique d'injection et Protocole 3 Bris d'aiguille
Cf. Doc. Réf. 5 Charte de poids pour injection de veaux en pouponnière

PO 2.8.2 Lorsqu'ils administrent de l'eau médicamentée, les exploitants doivent suivre le Protocole 1 L'eau médicamentée qui s'y rattache et inscrire l'information dans le Registre 3 Traitement et identification des veaux

Procédures de suivi	Procédures de rectification
Au moment du traitement, l'exploitant doit : • 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 3 Traitement et identification des veaux.	Si l'exploitant constate que le mauvais produit ou le mauvais dosage a été administré, il doit : • 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 3 Traitement et d'identification des veaux. • Former le personnel responsable afin d'éviter toute récidive. • Noter les mesures correctives au registre 4.
Registres : Registre 3 Traitement et identification des veaux, Registre 4 Rapport sur les mesures correctives	

Cf. Protocole 1 L'eau médicamentée

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. Envoyer un animal à l'abattoir sans que le de délais d'attente ne soit terminé, 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. Dans le même sens, l'augmentation du dosage entraîne la prolongation du délai d'attente et nécessite une nouvelle ordonnance vétérinaire afin de prévenir les résidus dans la viande.

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 ordonnance 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 ordonnance dûment remplie.

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 règlementation 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.

Procédures de suivi	Procédures de rectification
L'exploitant doit : • Respecter une technique adéquate d'injection à chaque traitement (Protocole 2).	Si l'exploitant remarque la présence d'une infection lors de ses activités journalières, il doit : • Réviser la technique d'injection, chercher l'avis d'un vétérinaire. • Former à nouveau le personnel responsable afin d'éviter toute récidive. • Noter les mesures correctives, registre 4. Si l'exploitant constate un risque de présence d'aiguille brisée, il doit : • Identifier le veau immédiatement. • Retirer l'aiguille de la peau si possible. • Inscrire tout événement possible d'aiguille cassée dans le Registre 3 Traitement et identification des veaux. • Revoir cet événement avec la personne concernée et lui donner une nouvelle formation afin d'empêcher que cette situation se reproduise. • Inscrire les mesures correctives qui sont prises. 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 : • 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 3 Traitement et identification des veaux. • Former le personnel responsable à nouveau afin d'éviter toute récidive. • Noter les mesures correctives au registre 4.
Registres Registre 3 Traitement et identification des veaux, Registre 4 Rapport sur les mesures correctives	

Cf. Protocole 2 Technique d'injection

PS 8.1 Une technique d'injection (Protocole 10) correspondant aux directives du médecin vétérinaire permet d'optimiser les résultats. La préparation est tout aussi importante que l'action d'injecter pour obtenir ces résultats.

Cf. Protocole 10 Pratiques suggérées pour la technique d'injection et Protocole 2 Technique d'injection

Appareils médicaux

Pour obtenir de l'information sur le nettoyage et désinfection des alimentateurs œsophagiens, des contenants pour médicaments et des médicateurs d'eau, voir la section 2.11 Nettoyage et désinfection. 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

L'utilisation des aiguilles lors de traitements vétérinaires représente un risque potentiel à la salubrité de la viande de type physique. Il est possible d'obtenir sur le marché des aiguilles détectables, c'est-à-dire pouvant être repérées par un détecteur de métal à l'abattoir. Leur utilisation permet de diminuer grandement les risques qu'un fragment ne se retrouve dans la viande et par la suite dans l'assiette d'un consommateur.

FR 2.8.6 Ne jamais redresser ou réutiliser une aiguille déformée.

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.

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.

- 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.

- 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. Voir le Doc. Réf. 7 Évaluation de la qualité de l'eau d'abreuvement en référence des éléments à mettre en place ainsi que les bonnes pratiques recommandées.

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 chlorhexidine 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 règlementation 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 sortie d'eau la plus proche de l'utilisation finale (abreuvoir ou valve). Cette information est inscrite dans le Registre 16 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 16 Qualité de l'eau.

Procédures de suivi	Procédures de rectification

L'exploitant doit : • 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).	Si les résultats du test d'eau ne rencontrent pas les limites acceptables, l'exploitant doit : • 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. Si un ou l'autre des résultats dépasse encore les limites acceptables : • 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 récidive. • Les mesures correctives doivent être notées. Si des veaux ont consommé de l'eau contaminée : • Ils doivent être observés pour des signes de maladie.
Registres : Registre 12 Qualité de l'eau, résultats des analyses d'eau	

Cf. Doc. Réf. 17 Évaluation de la qualité de l'eau d'abreuvement

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 12 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 avant que le produit ne fasse effet.

2.10. Mélange et distribution des aliments médicamentés

Les aliments complets à base de grains sont formulés sur une base de poids fixe, mais le mélange s'effectue en fonction de la capacité en volume de l'équipement. Par conséquent, il n'est pas rare que des erreurs surviennent au moment de mélanger les aliments médicamentés avec un délai d'attente, car le médicament ou le mélange médicamenté 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 médicamentés. Ces pratiques sont développées davantage dans les Protocoles de mélange et de distribution des aliments médicamentés pour les veaux.

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

Mélange des aliments à base de grains

Afin d'éviter toute contamination avec des aliments interdits ou médicamentés 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 pas être utilisés pour les autres espèces.

Procédures de suivi	Procédures de rectification
L'exploitant : • 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 : • Il pratique le curage, le séquençage ou l'approche de nettoyage tel qu'indiqué dans le protocole 4 Mélange et de distribution d'aliments médicamentés à base de grains. • Il détermine la cause de l'écart et forme à nouveau le personnel pour éviter que la situation se reproduise. • Il note les mesures correctives qui sont prises au registre 4.
Registres : Registre 1 Audit interne et engagement du producteur, Registre 4 Rapport sur les mesures correctives	

Cf. Protocole 4 Mélange et de distribution des aliments médicamentés

Mélange des aliments médicamentés

Le mélange à la ferme des aliments médicamentés 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 médicamentés. 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. Ilspeuvent se référer au Protocole 4 Mélange et de distribution des aliments médicamentés

PO 2.10.2 Lorsque des aliments médicamentés sont mélangés à la ferme, le protocole de mélange et de distribution des aliments médicamentés doit être suivi (voir le Protocole 4) ainsi que les lois et règlements fédéraux (https://inspection.canada.ca/fr/sante-animaux/aliments-du-betail/plans-controle-preventif-licences/meuneries-ferme) et provinciaux en vigueur.
Cette information est inscrite dans le Registre 7 Mélange des aliments médicamentés.

Spécifique finition

Procédures de suivi	Procédures de rectification
L'exploitant : • Suit les ordonnances vétérinaire et le protocole de mélange et de distribution des aliments médicamentés pour les veaux de grain lors de chaque mélange. • Suivre le protocole 4 Mélange et de distribution des aliments médicamentés • Remplir le Registre 7 Mélange des aliments médicamentés	Si le producteur constate que le mauvais produit ou le mauvais dosage a été administré ou qu'une contamination croisée est survenue, il doit : • Établir un nouveau délai d'attente selon la recommandation du vétérinaire. • Rediriger les aliments médicamentés 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. • Inscrire les mesures correctives qui sont prises au registre 4.
Registres : Registre 7 Mélange des aliments médicamentés, Registre 4 Rapport sur les mesures correctives	

Cf. Protocole 4 Mélange et de distribution des aliments médicamentés

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 curage 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 5) ainsi que les lois et règlements fédéraux (https://inspection.canada.ca/fr/sante-animaux/aliments-du-betail/plans-controle-preventif-licences/meuneries-ferme) et provinciaux en vigueur.
Cette information est inscrite dans le Registre 7 Mélange des aliments médicamentés.

Spécifique pouponnière et veau de lait

Procédures de suivi	Procédures de rectification
L'exploitant doit : • Suivre l'ordonnance vétérinaire ou les directives de l'étiquette du protocole de mélange du lait. • Suivre le protocole 5 Mélange et de distribution du lait lors de chaque mélange d'aliments. • Remplir le Registre 7 Mélange des aliments médicamentés après l'administration aux animaux.	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 curage n'ont pas été suivies, il doit : • 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 au registre 4. • Selon la recommandation du vétérinaire, rediriger les aliments vers un groupe de veaux adéquats si possible.
Registres : Registre 7 Mélange des aliments médicamentés, Ordonnance, Registre 4 Rapport sur les mesures correctives	

Cf. Protocole 05 Mélange et de distribution du lait médicamenté

2.11. Nettoyage et désinfection

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

- Nettoyage :
  La zone où se trouvent les animaux doit être nettoyée et les matières organiques (fumier) doivent être enlevées. À cette étape il est aussi possible d'utiliser un détergent (savon) afin d'aider à retirer plus efficacement la matière organique et les biofilms présent sur les surfaces.
- Désinfection :
  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.
- 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 de désinfection 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. Se référer à la fin du manuel à partir de la page 104 pour la recommandation sur la Procédure de nettoyage et désinfection, ainsi que le Schéma de la procédure de nettoyage et désinfection et la Liste de désinfectants pouvant être utilisés sur une ferme bovine.

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 règlementation 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.

Dans la gestion « tout plein tout vide » :

Les bâtiments d'élevage doivent demeurer vides pendant au moins cinq jours après le nettoyage et la désinfection. Ce délai permet aux locaux de sécher avant d'accueillir les veaux.

Dans la gestion de l'élevage en continu :

Il est essentiel de procéder régulièrement au nettoyage et à la désinfection des lieux. Les périodes de séchage sont variables.

Dans les huches :

Les huches doivent être nettoyées et désinfectées avant l'arrivée de tout nouveau veau et la litière doit être remplacée au besoin.

Cf. Doc. Réf. 8 Procédure de nettoyage et désinfection et Doc. Réf. 9 Schéma de la procédure de nettoyage et désinfection

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

PO 2.11.2 Le matériel médical doit être soigneusement nettoyé et désinfecté après chaque usage ou après chaque séquence de médicaments.

Procédures de suivi	Procédures de rectification
À chaque traitement, l'exploitant doit : • Effectuer une inspection visuelle pour s'assurer que le matériel médical qui n'est pas en utilisation soit propre.	Si l'exploitant constate un écart durant ses opérations journalières, il doit : • 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 : Registre 1 Audit interne et Eengagement du producteur, Registre 4 Rapport sur les mesures correctives	

FR 2.11.3 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.

FR 2.11.4 Les alimentateurs automatiques seront nettoyés et désinfectés conformément aux directives du fabricant.

FR 2.11.5 Tout l'équipement servant à la manutention et à la distribution de l'alimentation destinée aux veaux doit être inspecté chaque semaine pour s'assurer qu'il est exempt de toute accumulation de matières organiques.

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 à un endroit approprié.

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.

FR 2.11.6 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 de l'abdomen.
Au moment de l'expédition, l'exploitant doit évaluer la propreté des veaux et inscrire les mesures prises dans le Registre 11 ou le registre 12 Déclaration d'expédition des veaux (finition ou pouponnière).

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.

2.12. Transport et expédition

Expédition des animaux

Le transport des animaux est régi par le *Règlement sur la santé des* animaux partie XII : modification au règlement sur le Transport des animaux (voir les liens utiles), qui est résumée dans le *Code de pratiques recommandées pour*

le soin et la manipulation des animaux de ferme - Transport (Conseil national pour les soins aux animaux d'élevage, 2001) (voir les liens utiles).

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 de contrôle 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 de contrôle 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.

PO 2.12.1

- Avant d'expédier un animal vers l'abattoir, on examine le registre de traitement et d'identification des veaux (Registre 3) 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).
- 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 (Registre 3) 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).

Cf. Protocole 3 Bris d'aiguille

PO 2.12.2 La déclaration d'expédition des veaux remplie et signée 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	Procédure de vérification
Avant l'expédition des veaux, l'exploitant doit : • S'assurer que le Registre 3 Traitement et identification des veaux soit révisé afin de certifier	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 :	Au moins une fois par année, une personne autre que la personne responsable du suivi doit : • Revoir les activités et les registres.

que le délai d'attente a été respecté. • S'assurer que cette information soit transférée au Registre 11 ou 12 d'expédition des veaux. • S'assurer d'avoir dûment complété, signé et daté la déclaration d'expédition des veaux en mentionnant tous les sujets visés par un délai d'attente suite 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.	• Communiquer immédiatement avec la personne recevant les veaux afin d'identifier le sujet en question. Advenant que la déclaration d'expédition des veaux n'accompagne pas les veaux, l'exploitant doit : • Communiquer avec la personne qui les reçoit et lui transmettre l'information le plus rapidement possible. 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 : • 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. 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 : • Communiquer avec le responsable de l'abattoir pour l'informer de la situation. 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 11 ou 12 d'expédition des veaux, l'exploitant doit :	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.) La vérification peut comprendre : • La révision d'un échantillon de registres (11 et 12) pour s'assurer que les veaux ont été expédiés vers l'abattoir une fois leur délai d'attente écoulé, et qu'on a vérifié la présence ou non d'une aiguille brisée dans un muscle. • La révision du Registre 4 Rapport sur les mesures correctives si un écart a été noté. • L'observation des employés au travail pour s'assurer qu'ils suivent les procédures. Le vérificateur signe et date le Registre 10 Rapport de vérification à cet effet.

	• Communiquer immédiatement avec le nouveau propriétaire afin d'identifier le veau. Pour toutes les situations mentionnées ci-dessus, l'exploitant doit : • Réviser les registres appropriés pour trouver de l'information pouvant avoir contribué à l'écart afin d'éviter toute récidive. • 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 récidive. • Noter les mesures correctives prises au registre 4.	
Registres : Registre 3 Traitement et identification des veaux, Registre 11 ou 12 Déclaration d'expédition des veaux, Registre 10 Rapport de vérification, Registre 4 Rapport sur les mesures correctives		

FR 2.12.3 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.

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

Protocole 11 Pratiques suggérées pour le chargement des animaux

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 et renseignez-vous sur la procédure mise en place par votre province.

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 2.5.3i).

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 de contrôle critiques (PCC)

Les points de contrôle critiques (PCC) correspondent à des points, à des étapes ou à des procédures utilisées 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 de contrôle 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 :

2.12.1 i, ii Registre 3 Traitement et d'identification des veaux
2.12.2 Registres 11 et 12 Déclaration d'expédition des veaux

PCC - 2P Exemple de point de contrôle 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 :

2.12.1 i, ii Registre 3 Traitement et d'identification des veaux
2.12.2 Registres 11 et 12 Déclaration d'expédition des veaux

3.SECTION 3

MODÈLES DE REGISTRES À TENIR

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.

Liste des registres des programmes Veau vérifié :

Registres PO et FR à mettre à jour au fur et à mesure qu'un événement arrive

PO Registre 3 Traitement et identification des veaux 67
PO Registre 4 Rapport sur les mesures correctives 68
PO Registre 5 Réception des aliments 69
PO Registre 7 Mélange des aliments médicamentés 71
PO Registre 11 Déclaration d'expédition (finition) 79
PO Registre 12 Déclaratyion d'expédition (pouponnière) 80
FR Registre 13 Visiteurs 75
FR Registre 14 Contrôle de la vermine 76

Registres FR et PO à mettre à jour annuellement

PO Registre 1 Audit interne et engagement du producteur 60
PO Registre 2 Autodéclaration et engagement du producteur 67
PO Registre 6 Produits de santé animale recommandés OU ordonnance vétérinaire 70
FR Registre 16 Qualité de l'eau 85
PO Registre 10 Rapport de vérification 72

3.1. Registres obligatoires

Registre 1 Audit interne et engagement du producteur

Numéro d'enregistrement: VGP/VGF/VGPF/VL-QC-YYYY-XXX ou autre format

Nom du producteur : _____

Adresse : _____

_____

Veuillez confirmer votre ou vos type(s) de production :

☐ veau de lait ☐ pouponnière veau de grain ☐ finition veau de grain

Veuillez lire et cocher adéquatement chaque affirmation de la liste suivante :

(Pour rappel, PO : Pratique Obligatoire et FR : Fortement Recommandée)

REGISTRES

OUI	NON	S. O.	
☐	☐	☐	Conservez-vous vos registres pendant au moins deux ans ?

Parmi les registres ci-dessous, cocher adéquatement s'ils sont maintenus complets et à jour sur votre ferme :

OUI	NON	S. O.	
☐	☐	☐	PO. *Registre de traitement et d'identification des veaux*
☐	☐	☐	PO. *Rapport sur les mesures correctives*
☐	☐	☐	PO. *Engagement du producteur*
☐	☐	☐	PO. *Registre des produits de santé animale recommandés*
☐	☐	☐	PO. *Registre de réception des aliments*
☐	☐	☐	PO. *Registre d'expédition des veaux*
☐	☐	☐	PO. *Registre de mélange des aliments médicamentés*
☐	☐	☐	FR. *Registre du contrôle de la vermine*
☐	☐	☐	FR. *Diagrammes de mesures de contrôle de la vermine*
☐	☐	☐	FR. *Documents de formation des employés*
☐	☐	☐	FR. *Certification HACCP des fabricants d'aliments (lettre du fournisseur)*
☐	☐	☐	FR. *Registre sur la qualité de l'eau*
☐	☐	☐	FR. *Registre des visiteurs*

Veuillez fournir une explication pour tous les articles cochés « NON » ou sans objet « S. O. » dans la section REGISTRES :

_____
_____
_____
_____
_____
_____

BONNES PRATIQUES DE PRODUCTION

OUI	NON	S. O.	
☐	☐	☐	Tous les enclos sont en bois non traité (PO 2.1.2).
Si NON ou S.O., expliquer			_____
☐	☐	☐	Les veaux sont séparés des autres animaux dans les installations (FR 2.2.1).
Si NON ou S.O., expliquer			_____
☐	☐	☐	Les employés sont adéquatement formés pour accomplir les tâches dont ils sont responsables (FR 2.4.1).
Si NON ou S.O., expliquer			_____
☐	☐	☐	Il y a seulement des aliments destinés à l'alimentation des veaux qui entrent dans l'installation de production des veaux (PO 2.5.3).
Si NON ou S.O., expliquer			_____
☐	☐	☐	La litière est faite uniquement de matériaux naturels (par ex. paille, bran de scie ou copeaux de bois) (FR 2.5.11).
Si NON ou S.O., expliquer			_____

À LA RÉCEPTION

OUI	NON	S. O.	
☐	☐	☐	Le lait cru reçu d'autres installations est conforme à la règlementation (FR 2.5.1 i).
Si NON ou S.O., expliquer			_____
☐	☐	☐	Les échantillons des aliments provenant de fournisseurs non reconnus HACCP sont prélevés et conservés pendant 9 mois. (FR 2.5.5).
Si NON ou S.O., expliquer			_____

À L'ENTREPOSAGE

OUI	NON	S. O.	
☐	☐	☐	Tous les produits de santé animale (PSA), injectables ou topiques, sont immédiatement entreposés selon les directives de l'étiquette (PO 2.6.1).
Si NON ou S.O., expliquer			
☐	☐	☐	Tous les PSA oraux (médicaments administrés dans l'eau ou les aliments) sont entreposés selon les directives de l'étiquette, dans un espace identifié qui leur est réservé (PO 2.6.1).
Si NON ou S.O., expliquer			
☐	☐	☐	Les aliments sont entreposés de manière à être protégés des éléments naturels (FR 2.6.2).
Si NON ou S.O., expliquer			

OUI	NON	S. O.	
☐	☐	☐	Tous les produits agricoles chimiques et nettoyants sont clairement identifiés et entreposés de manière à ne pas contaminer les aliments (PO 2.6.6).
Si NON ou S.O., expliquer			
☐	☐	☐	La litière est entreposée dans un endroit séparé des veaux (une barrière ou une clôture suffisent) afin de limiter la contamination bactérienne (FR 2.6.7).
Si NON ou S.O., expliquer			
☐	☐	☐	Les seaux, tétines, lignes de distribution du lait, identifiants, pinces à identifiants et tondeuses, qui ne servent pas tous les jours sont entreposés dans un endroit propre et sec afin de limiter la contamination biologique. Ces articles sont inspectés et rincés au besoin avant usage (FR 2.6.8).
Si NON ou S.O., expliquer			
☐	☐	☐	Le fumier est entreposé 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).
Si NON ou S.O., expliquer			

POUR LE TRAITEMENT

OUI	NON	S. O.	
☐	☐	☐	Une technique d'injection adéquate est utilisée, conformément au protocole établi par le vétérinaire du troupeau (PO 2.8.5).
Si NON ou S.O., expliquer			
☐	☐	☐	Les aiguilles courbées sont jetées sans réutilisation préalable (FR 2.8.6).
Si NON ou S.O., expliquer			

☐ ☐ ☐ Les médicaments périmés sont éliminés conformément à la législation provinciale et aux règlements municipaux (FR 2.8.7).

Si NON ou S.O., expliquer _____

☐ ☐ ☐ Les mélangeurs à aliments utilisés dans la production des veaux sont à usage de cette espèce uniquement (PO 2.10.1).

Si NON ou S.O., expliquer _____

POUR LE NETTOYAGE ET L'ASSAINISSEMENT

OUI NON S. O.

☐ ☐ ☐ L'aire de réception pour les nouveaux veaux est nettoyée et désinfectée avant leur arrivée (FR 2.11.1).

Si NON ou S.O., expliquer _____

☐ ☐ ☐ Dans la gestion par « tout plein-tout vide » des animaux, les bâtiments d'élevage restent inoccupés pendant au moins cinq jours après leur nettoyage et désinfection (FR 2.11.1 i).

Si NON ou S.O., expliquer _____

OUI NON S. O.

☐ ☐ ☐ Dans la gestion de l'élevage en continu, on procède régulièrement au nettoyage et à l'assainissement des lieux (FR 2.11.1 ii).

Si NON ou S.O., expliquer _____

☐ ☐ ☐ Les huches sont nettoyées et désinfectées avant l'arrivée de tout nouveau veau et la litière est changée au besoin (FR 2.11.1 iii).

Si NON ou S.O., expliquer _____

☐ ☐ ☐ Tout matériel servant à la préparation et à la distribution du lait, à l'exception des alimentateurs automatiques, est nettoyé après chaque usage. On vérifie chaque semaine, par inspection visuelle, que le matériel est exempt de toute accumulation de matières organiques (FR 2.11.5).

Si NON ou S.O., expliquer _____

☐ ☐ ☐ Les alimentateurs automatiques sont nettoyés et désinfectés conformément aux directives du fabricant (FR 2.11.3).

Si NON ou S.O., expliquer _____

☐ ☐ ☐ Tout le matériel servant à la manutention et à la distribution des aliments destinés aux veaux doit être inspecté chaque semaine pour s'assurer qu'il est exempt de toute accumulation de matières organiques. (FR 2.11.4).

Si NON ou S.O., expliquer _____

☐ ☐ ☐ Les équipements médicaux sont efficacement nettoyés et désinfectés après chaque usage ou après chaque séquence de médication (PO 2.11.2).

Si NON ou S.O., expliquer _____

TRANSPORT ET EXPÉDITION DES ANIMAUX

OUI	NON	S. O.	
☐	☐	☐	Avant qu'un animal soit expédié vers l'abattoir, on examine le *Registre de traitement et d'identification* de celui-ci afin de s'assurer que les délais d'attente ont été respectés et qu'aucune aiguille brisée ne se trouve dans le corps de l'animal (PO 2.12.1 i).
Si NON ou S.O., expliquer			
☐	☐	☐	Avant qu'un animal ne 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* est examiné pour s'assurer que l'information concernant les délais d'attente et la présence éventuelle d'une aiguille cassée est transmise (PO 2.12.1 ii).
Si NON ou S.O., expliquer			
☐	☐	☐	Un *Registre d'expédition des veaux,* complété et signé, accompagne tous les veaux expédiés vers un abattoir, vers une étable gérée par une autre personne ou vers un autre propriétaire (PO 2.12.2).
Si NON ou S.O., expliquer			

Je soussigné(e) comprends les exigences du programme Veau vérifié et m'engage à me conformer aux conditions suivantes concernant le maintien de l'enregistrement. Plus précisément, je m'engage à :

- Signer chaque année l'*Engagement du producteur* et le respecter;
- Mettre en œuvre toutes les pratiques PO et garder toute la documentation associée;
- Mettre en œuvre toutes les pratiques FR (jusqu'à quatre exceptions) et garder toute la documentation associée pour une durée minimale de deux ans;
- Indiquer quelles pratiques FR ne sont pas applicables sur ma ferme et celles qui ne sont pas mises en œuvre;
- Avertir l'administrateur provincial du programme de tout changement important sur ma ferme;
- Mettre à jour mon programme de salubrité des aliments à la ferme à mesure que les changements prennent place sur ma ferme ou que les exigences du programme Veau vérifié changent.

Signature du producteur-éleveur : _____ Date : _____

Nom en lettres moulées : _____

Nom de la ferme : _____

Numéro d'enregistrement Veau vérifié : _____

Registre 2 Autodéclaration et engagement du producteur

PRATIQUES DE PRODUCTION COMMUNES À VGP, VGF et VL

OUI	NON	S.O.	
☐	☐	☐	Tous les médicaments sont entreposés selon les directives de l'étiquette. Les contenants des médicaments sont lisibles et bien scellés. Un médicament périmé est éliminé de façon à respecter la réglementation provinciale en vigueur.

Si NON ou S.O., expliquer _____

☐	☐	☐	Tous les médicaments avec délai d'attente administrés aux veaux (dans leurs aliments, par injection ou autrement) sont consignés dans le registre approprié et administrés selon la dernière prescription valide du vétérinaire (au minimum : 1 visite/année). Tous les veaux ont une identification permanente pour éviter les erreurs d'administration. Le séquençage ou le rinçage est pratiqué au besoin pour éviter la contamination des animaux qui ne devraient pas recevoir de médicaments dans l'eau ou les aliments.

Si NON ou S.O., expliquer _____

☐	☐	☐	Les bris d'aiguilles potentiels ainsi que l'identification de l'animal touché sont consignés. Si celui-ci est vendu, le prochain propriétaire est informé de la situation. Pour éviter les bris d'aiguilles, celles-ci sont changées régulièrement et ne sont jamais redressées. Un protocole d'injection est mis en place.

Si NON ou S.O., expliquer _____

☐	☐	☐	Les procédures d'expédition prévoient une vérification des registres de médicaments (au cas où un délai d'attente s'appliquerait) et de la présence de bris d'aiguilles. Si le délai d'attente n'est pas terminé ou s'il pouvait y avoir une aiguille brisée dans l'animal, le nouveau propriétaire en est informé. La propreté des animaux est également vérifiée à la sortie.

Si NON ou S.O., expliquer _____

☐	☐	☐	Tous les protocoles obligatoires sont consignés et à jour et seront présentés sur demande.

Si NON ou S.O., expliquer _____

☐	☐	☐	Aucun enclos n'est fait de bois traité et les animaux ne sont jamais attachés, du démarrage à la finition.

Si NON ou S.O., expliquer _____

☐ ☐ ☐ Tout équipement servant à alimenter ou traiter un animal est bien calibré, est propre et nettoyé selon les normes du fabricant et sert seulement à l'élevage de veaux.

Si NON ou S.O., expliquer _____

☐ ☐ ☐ Les silos et lieux d'entreposage d'aliments médicamentés sont bien identifiés pour éviter la contamination des animaux qui ne doivent pas en recevoir. Les produits agricoles chimiques et nettoyants sont également entreposés de manière à ne pas contaminer les animaux et les aliments.

Si NON ou S.O., expliquer _____

☐ ☐ ☐ Les carcasses d'animaux morts sont éliminées de façon à respecter la réglementation provinciale en vigueur (enfouissement ou équarrissage). Les mortalités sont consignées dans un registre.

Si NON ou S.O., expliquer _____

☐ ☐ ☐ Les employés sont adéquatement formés pour accomplir les tâches dont ils sont responsables.

Si NON ou S.O., expliquer _____

Le producteur désigné ci-dessous reconnaît que tout changement aux protocoles de l'entreprise ayant une incidence sur la validité de la présente déclaration doit être documenté et présenté sur demande. Tout problème majeur est documenté, notamment, mais non exclusivement : la présence de résidus chimiques dans la viande ou les produits de viande; la présence d'aiguilles dans les animaux vivants ou les produits de viande; l'expédition des veaux avant l'expiration du délai d'attente; la consommation accidentelle d'aliments ou d'eau contenant des produits chimiques.

Tenue de registres, documents de référence et protocoles

Je déclare que tous les registres, documents de référence et protocoles du programme Veau vérifié sont à jour et seront présentés sur demande. Je m'engage par ailleurs à continuer de satisfaire aux exigences du programme Veau vérifié en matière de tenue de registres et de communication continue avec les employés et les autres personnes qui travaillent pour notre entreprise. Je sais que la véracité de la présente déclaration pourra être contrôlée lors d'une vérification aléatoire.

Signature du producteur-éleveur : Date :

Initiales du producteur-vendeur (VGP et VGF seulement) :

Registre 3 Traitement et identification des veaux

Autres documents possibles avec les informations nécessaires (lignes grises) : Registres de détail de traitement des veaux, Registre de traitement de groupe

Tous les traitements sous ordonnance vétérinaire (ex. : antibiotiques, vermifuges, vaccins) doivent être enregistrés

Date jj/mm/aa	Veau			Traitement				Délai d'attente		Commentaires (Ex. : endroit d'une aiguille brisée, calibration du médicamenteur d'eau, mortalité)	Initiales
	N° ATQ ou numéro de lot	Poids réel ou estimé	Médicament	Voie	Dosage réel administré	Nbre jour	Nbre jour	Ne pas abattre avant le jj/mm/aa			

NOTE : La personne qui appose ses initiales sur ce document confirme avoir administré le traitement et vérifié le lieu d'entreposage et l'étiquette du produit vétérinaire utilisé.

Registre 4 Rapport sur les mesures correctives

Date (jj/mm/aa)	Écart (n° PO, FR)	Mesures prises pour corriger la situation	Mesures prises pour éviter la répétition de la situation	Signature du responsable

Ce rapport doit être mis à la disposition de l'auditeur.

Registre 5 Réception des aliments

Date (jj/mm/aa)	Nom de l'aliment	Fournisseur			Aliments médicamentés			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 d'attente en jours (voir étiquette du produit)	
			Fournisseur HACCP Indiquer numéro de lot	Fournisseur non reconnu HACCP Indiquer date de l'échantillon (jj/mm/aa)				

Tout aliment entrant à la ferme – qu'il soit produit à la ferme ou acheté — doit être inscrit ici.
Des échantillons seront prélevés sur les aliments provenant d'un fournisseur qui ne possède pas l'homologation HACCP et la date à laquelle les échantillons sont prélevés doit être consignée ici. Les échantillons seront conservés pendant au moins neuf mois à compter de la date du prélèvement.
L'assurance écrite fournie par les fournisseurs d'aliments du commerce qui ne possèdent pas l'homologation HACCP sera conservée avec ce registre.

Registre 6 Produits de santé animale recommandés OU ordonnance vétérinaire

Date (jj/mm/aa)	Nom du produit	Approuvé pour veaux (VA) ou en dérogation des directives de l'étiquette	Commentaires	Dosage utilisé (ml/kg)	Voie d'administration	Délai d'attente (jours)	Lieu d'entreposage
Toutes les colonnes doivent être complétées OU avoir l'ordonnance vétérinaire.							

Dosage : quantité (cc, ml, g) par poids vif (lb, kg, L) de l'animal

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

OU fournir toutes les ordonnances signées par un médecin vétérinaire.

Registre 7 Mélange des aliments médicamentés

Date (jj/mm/aa)	Nº enclos ou de salle	Type de mélange	Quantité totale du mélange	Médicament	Nbre jours de traitement	Dosage du médicament (kg/tonne)	Délai d'attente et date de fin (jj/mm/aa)	Initiales du responsable du mélange	Curage	
									Date (jj/mm/aa)	Initiales

Tous les mélanges intégrant un médicament doivent être consignés.
Le mélangeur doit être rincé selon les bonnes pratiques de production préconisées dans le Protocole 4 de mélange des aliments médicamentés. Consultez le Protocole 4 de mélange des aliments médicamentés au sujet de la séquence selon laquelle les ingrédients doivent être ajoutés au mélange ainsi que la durée de malaxage.
Le produit utilisé pour le curage de l'équipement, sa quantité et la durée de curage ainsi que le mode d'élimination du produit de curage sont indiqués dans le Protocole 4.

Registre 8 Rapport de vérification

Date (jj/mm/aa)	PCC ou PO vérifié	Description	Signature du vérificateur

PCC : Point de contrôle critique
PO : Pratique obligatoire

Registre 9 Déclaration d'expédition des veaux (finition)

Déclaration d'expédition

Nom de la ferme : _____

Producteur-vendeur/producteur-éleveur : _____

Adresse : _____

_____

Date de vente : _____

Destination : _____

Numéro du lot : _____

Nombre de veaux livrés : _____

Date de livraison : _____

Date et heure du dernier AER* : _____

Poids moyen estimé : _____

***** Alimentation, eau salubre et repos

Les veaux ont été élevés au Canada depuis plus de 4 mois : Oui ❑ Non ❑

Présence possible d'une aiguille brisée : Oui ❑ Non ❑

Si oui, veuillez inscrire le numéro de boucle :

Nº boucle : _____ Région du corps : _____

Animaux propres : Oui ❑ Non ❑

Je certifie que le délai d'attente relatif à l'administration de médicaments et de vaccins a été respecté conformément aux prescriptions de mon vétérinaire.

_____ _____

Signature du producteur Date

Ce document doit accompagner chaque livraison de veaux de grain ou de veaux de lait.

Registre 10 Déclaration d'expédition des veaux (pouponnière)

Déclaration d'expédition

Nom de la ferme : _____

Producteur-vendeur/producteur-éleveur : _____

Adresse : _____

_____

Date de vente : _____

Destination : _____

Numéro du lot : _____

Nombre de veaux livrés : _____

Date de livraison : _____

Date et heure du dernier AER* : _____

Poids moyen estimé : _____

***** Alimentation, eau salubre et repos

Présence possible d'une aiguille brisée : Oui ❑ Non ❑

Si oui, veuillez inscrire le numéro de boucle :

Nº boucle : _____ Région du corps : _____

Animaux propres : Oui ❑ Non ❑

Je certifie que le délai d'attente relatif à l'administration de médicaments et de vaccins a été respecté conformément aux prescriptions de mon vétérinaire.

_____ _____

Signature du producteur Date

Ce document doit accompagner chaque livraison de veaux sevrés.

3.2. Registres fortement recommandés

Registre 11 Visiteurs

Date (jj/mm/aa)	Nom	Numéro de téléphone	Précédent lieu visité	Signature

Visiteur : Toute personne autre que l'exploitant ou le propriétaire qui entre dans l'espace où sont élevés les veaux (endroit où des contacts directs avec les animaux peuvent se produire).

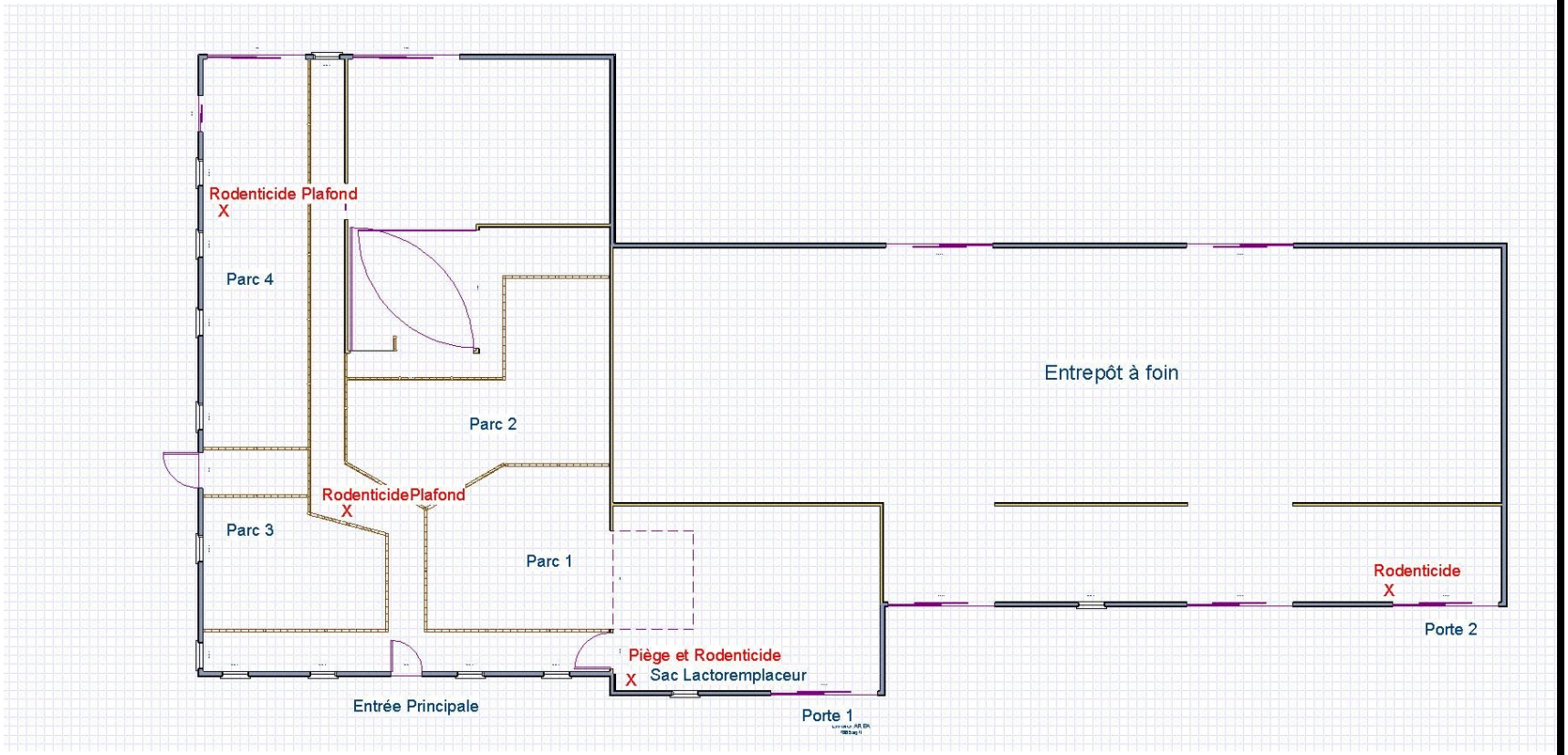
Registre 12 Contrôle de la vermine

Date (jj/mm/aa)	Nom du produit utilisé	Méthode d'application (manière, endroit)	Commentaires (Colmatage des trous, mise en place de plaquettes collantes, etc.)	Effectué par (initiales)
Le contrôle de la vermine est sous la responsabilité de (Nom de l'entreprise) :				

Le programme de lutte contre la vermine (Protocole 78) doit être daté et il doit être remplacé chaque fois qu'il est modifié.
Si le programme de lutte contre la vermine est sous la responsabilité d'une entreprise, conserver le contrat et la preuve de traitement. Les rapports de visite remplacent ce registre.

Registre 11 Contrôle de la vermine (suite) Plan de la ferme et identification des trappes

Exemple de plan de ferme avec la position des trappes indiquées



Registre 13 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, afin de présenter le dernier rapport lors de la vérification annuelle.

Registre 12 (suite) Qualité de l'eau

SUIVI DU SYSTÈME DE TRAITEMENT DE L'EAU

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

4.SECTION 4

PROTOCOLES

Liste des protocoles des programmes Veau vérifié:

Protocole 1 L'eau médicamentée.....82
Protocole 2 Technique d'injection.....83
Protocole 3 Bris d'aiguille.....85
Protocole 4 Mélange et de distribution des aliments médicamentés.....86
Protocole 5 Mélange et de distribution du lait médicamenté.....88
Protocole 6 Biosécurité externe.....90
Protocole 7 Contrôle de la vermine.....92
Protocole 9 Pratiques suggérées pour l'achat de veau.....93
Protocole 10 Pratiques suggérées pour la technique d'injection.....94
Protocole 11 Pratiques suggérées pour le chargement des animaux.....95

4.1. Protocoles obligatoires

Protocole 1 L'eau médicamentée

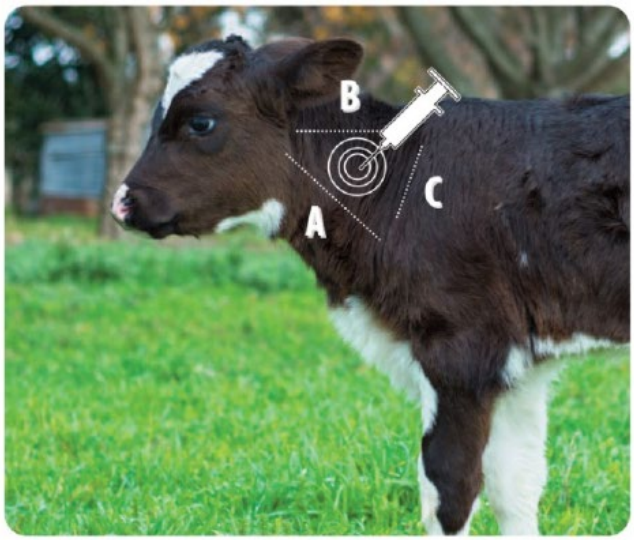
Critère principal (niveau d'exigence)	**PO 2.8.2 et PO 2.7.1.**
Activités visées par ce critère	**Eau médicamenteuse**
Description du critère	Lorsqu'il administre de l'eau médicamenteuse, l'exploitant doit suivre le protocole qui s'y rattache.

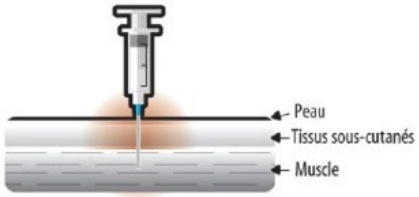
Actions de maîtrise	• Les conduites d'eau doivent être identifiées (numéro, lettre, mot, etc.). L'identification se fera proche du lieu d'ajout du médicament, mais pourra également se faire près des valves d'entrée.
	• Toujours vérifier la date d'expiration des médicaments utilisés.
	• Toujours respecter le délai d'attente lorsqu'on utilise de l'eau médicamenteuse.
	• Les médicamenteurs d'eau doivent être étalonnés avant chaque période de traitement afin d'assurer la précision du dosage. Consulter le vidéo suivant pour plus de détail :
	https://www.youtube.com/watch?v=OPip8Jh4_hA&t=5s
	• Les médicamenteurs d'eau doivent être rincés à l'eau potable à la fin de la période de traitement.
	  ○ Une période de 24 heures de rinçage des lignes est recommandé pour s'assurer qu'il n'y ait plus de résidu médicamenteux dans le système de distribution d'eau.
	  ○ Considérant que le matériel de rinçage peut contenir des résidus médicamenteux, la période de retrait calculé doit tenir compte de cette journée comme si elle faisait partie du traitement. La date de retrait calculée = dernier jour de traitement + 1 jour de rinçage
	
	Éléments additionnels particuliers à votre ferme :
	_____
	_____
	Date : _____ Signature : _____

Protocole 2 Technique d'injection

Critère principal (niveau d'exigence)	**PO 2.8.1** et **2.8.5**
Activités visées par ce critère	**Technique d'injection**
Description du critère	Les injections par aiguille doivent toujours être pratiquées dans le cou, sauf en cas d'indication contraire sur l'ordonnance vétérinaire.
Actions de maîtrise	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 les seringues et les aiguilles et les désinfecter s'il y a lieu après chaque utilisation ou séance d'injection de médicament. ○ En cas de vaccination, ne jamais désinfecter l'intérieur d'une seringue, au risque de désactiver les vaccins. • Ne jamais laisser une aiguille sortie du bouchon d'une bouteille de médicament. • Vérifier la date d'expiration sur l'étiquette originale du médicament avant de l'utiliser. • Jeter les aiguilles dans un contenant pour objets coupants ou l'équivalent (ex. : un collecteur d'aiguille, un contenant d'eau de javel identifié, un pot avec couvercle. Un contenant sans couvercle n'est pas acceptable). • S'assurer que le calibre de la seringue choisie soit le plus près du dosage désiré. Éléments additionnels particuliers à votre ferme : _____ _____ _____ _____ Date : _____ Signature : _____

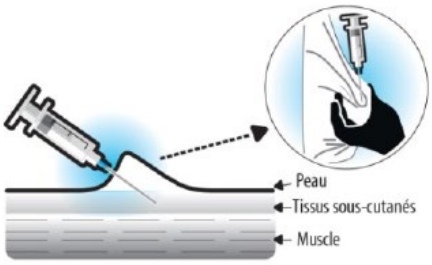
Techniques et sites d'injection appropriés





INTRAMUSCULAIRE - IM

Toutes les injections intramusculaires doivent être données dans les muscles du cou. Injectez au centre de la zone triangulaire délimitée par la colonne vertébrale (A), le ligament du cou (B) et l'os de l'épaule (C). Utilisez une aiguille de 2,5 à 4 cm (1 à 1,5 po) de longueur et de calibre 16 à 20.



SOUS-CUTANÉE - SC

Afin de minimiser les dommages à la carcasse, insérez l'aiguille dans un repli de la peau du cou, en avant de l'épaule. Utilisez une aiguille de 2,5 cm (1 po) de longueur et de calibre 16 à 20.

Ce document est extrait de la fiche *Techniques d'injection pour les bovins laitiers* du Réseau mammite

Réseau mammite
Mastitis Network
Le lait, c'est du sérieux
We're serious about milk

Protocole 3 Bris d'aiguille

Critère principal (niveau d'exigence)	**PO 2.8.1 et PO 2.12.1**
Activités visées par ce critère	**Bris d'aiguille**
Description du critère	Le producteur doit enregistrer tout renseignement concernant le bris d'aiguille dans la chair d'un veau et communiquer l'information à tous les intervenants concernés.
Actions de maîtrise	• Après toute injection administrée à un veau, toujours vérifier si l'aiguille est intacte lorsque retirée. • Advenant un bris d'aiguille, si l'aiguille est visible, essayer de la retirer du cou en vérifiant qu'elle est entière. • Advenant un bris d'aiguille, retirée ou non, consigner les renseignements dans le Registre 3 Traitement et identification des veaux et les registres 8 ou 9 (Déclaration d'expédition) par exemple et s'assurer que l'information suivra le veau jusqu'à l'abattoir. Date : _____ Signature : _____

Protocole 4 Mélange et de distribution des aliments médicamentés

Critère principal (niveau d'exigence)	**PO 2.10.1 et PO 2.10.2**
Activités visées par ce critère	**Aliments médicamenteux**
Description du critère	Lorsque des aliments médicamenteux avec une période de retrait sont mélangés à la ferme, les protocoles, lois/règlements fédéraux et provinciaux adéquats sont en place pour diminuer les risques de contamination biologique et/ou chimique et/ou physique.

Mesures de contrôle	• S'assurer 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 3.
	• 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 7.
	• S'assurer 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 l'ordonnance 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 6 ou est inscrit sur l'ordonnance vétérinaire.
	
	Instructions pour éviter d'utiliser le mauvais dosage dans le mélange
	
	• S'assurer de convertir les unités des différents éléments afin de correspondre à l'ordonnance :
	  ○ 1 kg = 2.2046 lb
	  ○ 1 lb = 0.45359 kg
	• Suivre l'ordonnance donnée par le vétérinaire du troupeau; vous y trouverez le dosage adéquat et les directives pour faire le mélange.
	• S'assurer que les balances utilisées soient programmées avec la bonne unité de mesure (kg ou lb).
	• S'assurer que la balance que vous utilisez pour calculer la quantité de médicaments est bien étalonnée et calibrée.
	
	Exemple : 2 veaux x 300 lb x (5 g/50 kg) x (1.0 kg/2.2046) = 27.27 g à mélanger
	
	Nb veaux x poids moyen x dosage x conversion unité = total de médicament à mélanger (x = multiplication; / = division)
	• Le poids total du mélange d'aliment est essentiel pour établir la quantité de médicaments nécessaire à ajouter.
	• 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.
	• La performance d'homogénéité du mélangeur est capitale pour faire en sorte que les médicaments soient répartis uniformément dans les aliments.

S'assurer 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 la performance 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, des groupes de veaux ou de l'enclos dans le Registre 7.
- Lorsque des aliments médicamenteux sont mélangés et prêts à être distribués, identifier toujours l'enclos contenant les veaux à nourrir.
- S'assurer 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.

- **Curage** : Cette méthode consiste à faire passer du matériel (comme le maïs) dans le mélangeur pour enlever tous les résidus de médicament du lot d'aliments. Le lot terminé, faire passer le matériel de curage (ex. maïs) et placer sur le lot médicamenté. 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 curage (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. 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 :

_____

Date : _____ Signature : _____

Protocole 5 Mélange et de distribution du lait médicamenté

Critère principal (niveau d'exigence)	**PO 2.10.3**
Activités visées par ce critère	**Lait médicamenté**
Description du critère	Lorsque du lait médicamenté ayant une période de retrait est mélangé à la ferme, le protocole et les lois/règlements fédéraux et provinciaux adéquats sont suivi pour diminuer les risques de contamination biologique et/ou chimique et/ou physique.
Mesures de contrôle	• Vérifier si vous utilisez le bon produit et que ce dernier n'a pas atteint sa date de péremption. • Les cuves et les agitateurs des mélangeurs doivent être fabriqués de matériaux faciles à nettoyer (ex. : l'acier inoxydable, le plastique), la présence de rouille, par exemple, ne peut être considéré acceptable. • Les indications du fabricant du substitut de lait doivent être suivi 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. • Toujours s'assurer 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 3. Prendre soin d'indiquer le numéro de la salle/enclos, la date du début et de la fin du traitement et la date de fin du délai d'attente. • Inscrire le mélange de lait médicamenté dans le Registre 7 ou tout autre registre pertinent. **Instructions visant à éviter l'utilisation d'un mauvais médicament vétérinaire** • Observer l'ordonnance vétérinaire et/ou les indications figurant sur l'étiquette. • S'assurer que tous les médicaments vétérinaires soient bien étiquetés et rangés selon les indications figurant sur l'étiquette et/ou l'ordonnance vétérinaire. • S'assurer que les médicaments vétérinaires sont inscrits dans le Registre 6 (ou l'ordonnance vétérinaire). **Instructions visant à éviter les erreurs de dosage au moment du mélange** • S'assurer de convertir les unités des différents éléments afin de correspondre à l'ordonnance vétérinaire : o 1 kg = 2.2046 lb o 1 lb = 0.45359 kg • Suivre l'ordonnance vétérinaire et calculer la quantité de médicaments à ajouter au lot de substitut de lait en fonction du nombre de veaux à alimenter. o Exemple : 2 veaux x 150 lb *$\frac{0.9\ g}{50\ kg}$ *$\frac{1.0\ kg}{2.2\ lb}$ = 2.45 g de médic Nb veaux * poids moyen * dosage * conversion unité = total à mélanger • S'assurer que les balances utilisées soient programmées avec la bonne unité de mesure (kg ou lb). • S'assurer que la balance à médicaments est bien étalonnée et calibrée.

- S'assurer que la balance intégrée au mélangeur est étalonnée et calibrée afin de connaître le volume total de substitut de lait médicamenteux qui est préparé.
- Suivre 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 mélange de lait.
- L'efficacité du mélangeur est cruciale pour assurer la dispersion uniforme du médicament dans le substitut de lait. Voir 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 médicamentés aux mauvais veaux

- Les salles et les lots de veaux doivent être bien identifiés de même que chaque veau individuellement.
- Lorsqu'une formule de lait médicamenté est prête à être distribuée, identifiez toujours le groupe de veaux auquel la formule est destinée. Inscrire les numéros des veaux, des groupes de veaux ou des enclos dans le Registre 7.
- S'assurer que la formule de lait médicamenté commerciale soit entreposée dans un endroit adéquatement identifié.

Conseils pour éviter la présence de résidus de mélange de lait médicamenté 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 médicamentée et que celle de finition ne l'est pas, administrez un jour la ration de démarrage en fin de journée et en premier le lendemain durant la période de médication, si possible. 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 de lait précédent. 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 médicamenté. Toutefois, un nettoyage régulier doit être réalisé.

Éléments additionnels particuliers à votre ferme :

_____

Date : _____ Signature : _____

4.2. Protocoles fortement recommandés

Protocole 6 Biosécurité externe

Critère principal (niveau d'exigence)	**FR 2.2.2 et FR 2.2.3**
Activités visées par ce critère	**Biosécurité**
Description du critère	Un protocole de biosécurité externe écrit et un registre des visiteurs (Registre 10) doivent être en place.
Actions de maîtrise	**Voici les éléments qui doivent faire partie du protocole de biosécurité externe :** **Remplir le registre des visiteurs (cf. Registre 10)** **Ramassage des animaux morts** • La personne qui déplace l'animal mort vers le lieu d'entreposage des carcasses doit se laver les mains avant d'entreprendre toute autre tâche. Si un équipement est utilisé, laver l'équipement aussi ou dédier un équipement à cette tâche (par exemple une corde ou une chaîne) . • La personne responsable de ramasser les animaux morts (équarrisseur) ne doit pas entrer dans les installations de production de veaux. • Se référer à la règlementation en vigueur dans la province **Camionneurs** • Les chauffeurs de camion qui livrent les nouveaux veaux ou qui viennent chercher des veaux ont un accès limité, comme convenu avec l'exploitant. **Visiteurs** • Pour tous les autres visiteurs qui entrent dans le lieu d'élevage où sont logés les veaux, remplir le registre des visiteurs où les renseignements suivants sont demandés : ✓ date, nom complet, numéro de téléphone, signature. • 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. • Au moins un registre des visiteurs par lieu d'élevage. • Les visiteurs doivent pouvoir se laver les mains : ✓ fournir de l'eau et du savon dans les bâtiments d'élevage (pouponnières et finition) de veaux pour se laver les mains ou un désinfectant commercial pour les mains. • S'assurer que les visiteurs portent des protège-chaussures imperméables ou leur en fournir.

	• S'assurer que les visiteurs qui utilisent leurs propres bottes ou chaussures les nettoient avec de l'eau, du savon et une brosse ou utilisent un bain désinfectant. Dans le dernier cas, la solution utilisée dans le bain doit être préparée à l'aide d'un désinfectant adéquat conformément aux directives du fabricant, 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, l'équipement d'alimentation ou les structures avec lesquelles les veaux peuvent entrer en contact. • S'assurer qu'une affiche qui restreint l'entrée à la zone de production est bien en vue et que celle-ci est facile à lire. Voici un exemple d'affiche : NE PAS ENTRER SANS PERMISSION • Si le site dispose de plusieurs bâtiments, il serait idéal que le matériel et les affiches soient disponible pour chacun. Sinon, veiller à le déplacer suivant le besoin. Éléments additionnels particuliers à votre ferme : _____ _____ _____ Date : _____ Signature : _____

Protocole 7 Contrôle de la vermine

Critère principal (niveau d'exigence)	**FR 2.3.1**
Activités visées par ce critère	**Contrôle de la vermine**
Description du critère	Un protocole de lutte contre la vermine doit être mis en place.
Actions de maîtrise	**Tout protocole 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 un plan). • L'utilisation de multiples trappes ou pièges à rongeurs et de plaques encollées. • L'élimination des déchets et des sacs d'aliments du bétail vides qui pourraient servir d'abri pour la vermine. • Dans un bâtiment fermé, l'obstruction des trous dans les planchers et les murs possiblement utilisés par les rongeurs afin de les empêcher d'entrer. • Visiter les pièges au moins une fois par période de 90 jours et les remplir de produits chimiques du type rodenticides. Éléments additionnels particuliers à votre ferme : _____ _____ _____ Date : _____ Signature : _____

4.3. Protocoles suggérés

Protocole 8 Pratiques suggérées pour l'achat de veau

Critère principal (niveau d'exigence)	**PS 5.2**
Activités visées par ce critère	**Achat de veau**
Description du critère	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.
Actions de maîtrise	Voici des éléments dont il faudrait tenir compte à l'achat de veaux : • Acheter les veaux auprès du plus petit nombre de sources possible. • Les veaux devraient être transportés dans un camion propre, conçu pour les protéger des conditions climatiques et, si possible, être transportés directement du point d'achat à votre ferme. **Tout en respectant les règlementations en vigueur sur le transport des animaux.** • Lorsque c'est possible, les veaux qui arrivent devraient être séparés des veaux déjà présents à l'intérieur du bâtiment dès 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 devraient pas être acceptés. • Les veaux dont le nombril est humide et enflé ou dont les articulations sont chaudes et enflées ne devraient pas être acceptés. • Les veaux ne doivent pas être transportés lorsqu'ils sont âgés de moins de 9 jours. • Dans les six heures suivant leur arrivée, il est recommandé de donner aux veaux une ration suffisante pour combler leurs besoins. • Lorsque c'est possible, l'exploitant devrait demander au vendeur les registres de traitement détaillant les médicaments administrés ou les aiguilles brisées. Éléments additionnels particuliers à votre ferme : _____ _____ Date : _____ Signature : _____

Protocole 9 Pratiques suggérées pour la technique d'injection

Critère principal (niveau d'exigence)	**PS 8.1**
Activités visées par ce critère	**Technique d'injection**
Description du critère	Une technique d'injection correspondant aux directives du médecin vétérinaire permet d'optimiser les résultats. La préparation est tout aussi importante que l'action d'injecter pour obtenir ces résultats.
Actions de maîtrise	Voici les étapes à suivre pour effectuer l'injection adéquatement : **Avant l'injection :** a) 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. b) Vérifier la date de péremption avant chaque traitement. c) 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. d) Consulter le vétérinaire du troupeau lorsqu'un nouveau médicament est acheté ou en cas de doute relativement à l'utilisation adéquate. e) Il est préférable d'utiliser des « aiguilles détectables » et de ne pas utiliser des aiguilles à base de plastique. 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. f) 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 :** a) Identifier le veau nécessitant une injection. b) Préparer et désinfecter le site où l'injection sera faite. c) Faire l'injection sur une peau d'apparence propre. d) Essayer de minimiser la quantité de médicaments injectée dans un même site. e) Utiliser la technique appropriée : en angle à l'aide de la méthode « en tente » pour les injections sous-cutanées et à un angle de 90 degrés pour les injections intramusculaires. f) Lorsque les directives de l'étiquette le permettent, faire une injection sous-cutanée afin de réduire l'inflammation des tissus. g) Inspecter les aiguilles après chaque injection. Éléments additionnels particuliers à votre ferme : _____ Date : _____ Signature : _____

Protocole 10 Pratiques suggérées pour le chargement des animaux

Critère principal (niveau d'exigence)	**PS 12.1**
Activités visées par ce critère	**Chargement des animaux**
Description du critère	Le chargement des animaux peut avoir un impact important sur la qualité de la viande et le bien-être animal, il est donc recommandé d'agir pour le mieux en suivant les bonnes pratiques inscrites dans le Code de pratiques.
Actions de maîtrise	Avant de procéder au chargement d'un animal, il est important de revoir le *Code de pratiques pour le soin et la manipulation des veaux lourds - Transport, section 7* (cf. Doc. Réf. 10) (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) (cf. Doc. Réf. 16). 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 respecte toute la règlementation sur le transport des animaux et qu'il possède les permis et certificats requis (cf. Doc. Réf. 24 sur la règlementation du transport). Outre ces considérations, les points suivants devraient aussi être respectés. En ce qui concerne le véhicule, la remorque ou la boîte du camion devrait : • 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 incompatibles. 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 suffisamment de 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* (cf. Doc. Réf. 16).

	Éléments additionnels particuliers à votre ferme : _____ _____ _____ Date : _____ Signature : _____

5.SECTION 5

DOCUMENTS DE RÉFÉRENCES

5.1. Liste des documents de références du programme Veau vérifié :

Doc. Réf. 7 Évaluation de la qualité de l'eau d'abreuvement 99
Doc. Réf. 11 Lettre attestant l'engagement d'un fournisseur (exemple) 100
Doc. Réf. 12 Lettre attestant l'engagement d'un transporteur (exemple) 101
Doc. Réf. 15 Quand avoir des échantillons ou des lettres de garantie?.....102
Doc. Réf. 17 Charte de poids pour injection de veaux en pouponnière.....103
Doc. Réf. 21 Procédure de nettoyage et désinfection.....104
Doc. Réf. 22 Schéma de la procédure de nettoyage et désinfection.....107
Doc. Réf. 23 Liste de désinfectants pouvant être utilisés sur une ferme bovine 108

Doc. Réf. 7 Évaluation de la qualité de l'eau d'abreuvement

Éléments à mettre en place

- Le producteur doit obtenir une analyse microbiologique (bactéries) et chimique (nitrates et nitrites) de l'eau d'abreuvement au moins une fois par année pour chaque source d'approvisionnement.
- Les échantillons d'eau soumis aux fins d'analyses doivent être pris à la sortie la plus proche de l'utilisation finale (ex. : robinet dans la salle de mélange, ligne d'eau après le traitement, abreuvoir en fin de ligne ou valve la plus éloignée).
- Les échantillons doivent être confiés à un laboratoire certifié et les paramètres du tableau ci-dessous doivent être analysés.
- Si l'eau provient de la municipalité, l'analyse chimique n'est pas nécessaire, mais l'analyse microbiologique est nécessaire.
- Les copies des rapports de laboratoire doivent être conservées pendant une période minimale de deux (2) ans.

Pour chacun des paramètres suivants, les résultats d'analyse ne doivent pas être supérieurs aux seuils indiqués ci-dessous :

Paramètres obligatoires lors d'une analyse d'eau	Seuil
Total des coliformes	10 CT/100 ml
Coliformes fécaux (*E. coli*)	0 CF/100 ml
Streptocoques fécaux	0 SF/100 ml
Nitrates	10 mg/l
Nitrites	0,1 mg/l

Si les résultats dépassent le seuil, le producteur doit prendre les moyens nécessaires pour corriger la qualité de l'eau (traitements, désinfection, filtrations, etc.) et la soumettre à une nouvelle série d'analyses jusqu'à ce que la situation soit corrigée.

Si certains veaux ont bu de l'eau contaminée, ils doivent être observés pour détecter tout signe de maladie.

Bonnes pratiques

- Outre les paramètres obligatoires de contrôle de la contamination de l'eau, il est souhaitable que la qualité générale de l'eau ne porte pas préjudice à l'élevage.
- Des facteurs comme le pH, le niveau de dureté totale de l'eau ainsi que la présence de fer et de cuivre sont à surveiller. Ces facteurs chimiques peuvent influencer l'efficacité des désinfectants des médicaments dilués dans l'eau, la prédisposition des veaux aux maladies ainsi que la qualité de la carcasse des animaux qui s'abreuvent avec cette eau.

Paramètres	Niveau souhaitable
pH	De 6,5 à 8,5
Fer	≤ 0,1 mg/l
Cuivre	≤ 1 mg/l
Dureté totale	≤ 200 mg/l

Doc. Réf. 11 Lettre attestant l'engagement d'un fournisseur (exemple)

Date _____

Madame, Monsieur, _____

(producteur de veaux)

- ❑ Fournisseur d'aliment
- ❑ Fournisseur de matériel médical
- ❑ Fournisseur de litière

Autre (préciser) : _____Par la présente, _____(nom entreprise), en tant que fournisseur de produits pour les veaux de gain ou transporteur, je m'engage à prendre les mesures nécessaires pour assurer l'intégrité du produit fourni. Nous faisons tout en notre pouvoir pour garder et entreposer les produits alimentaires, les produits de santé animale et la litière que nous vendons dans un environnement propre et salubre.

Nous ne fournissons pas de produits ayant été exposés à une contamination biologique ou chimique.

Nos produits sont gardés et entreposés dans un environnement sans matières interdites provenant de ruminants.

Nous faisons tout en notre pouvoir pour assurer l'entretien et la propreté de nos camions et de nos remorques afin de prévenir toute contamination.

_____ _____

Signature éleveur

nom en lettre moulée et Signature du fournisseur ou du transporteur pour la compagnie

Doc. Réf. 12 Lettre attestant l'engagement d'un transporteur (exemple)

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

Madame, Monsieur, _____ (producteur de veaux)

Nous _____ (nom de l'entreprise) faisons tout en notre pouvoir pour assurer l'entretien et la propreté de nos camions et de nos remorques afin de prévenir toute contamination.

_____
Nom lettre moulée transporteur

_____ _____
Signature transporteur Date (jj/mm/aa)

Doc. Réf. 15 Quand avoir des échantillons ou des lettres de garantie?

FR 2.5.3, 2.5.4 et 2.5.5

Prendre des échantillons ou ne pas prendre d'échantillons?
Lettre de garantie : oui ou non?

FR 2.5.3
Une assurance écrite des fournisseurs d'aliments transformés qui ne sont pas reconnus HACCP est disponible.
Si les sacs d'aliments possèdent une doublure en plastique et proviennent d'un fabricant reconnu HACCP, l'assurance écrite n'est pas nécessaire.

FR 2.5.4
Les aliments 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 la traçabilité doit être consigé dans le registre de réception des aliments (cf. Registre 5).

FR 2.5.5
Les aliments achetés auprès d'un fabricant non reconnu HACCP nécessitent la prise d'échantillons et ces derniers doivent être gardés pour une période de neuf mois.

Provenance des achats	Lettre de garantie	Échantillon
Fabricant reconnu HACCP		Non
Fabricant reconnu HACCP Fournisseur reconnu HACCP		Non
Fabricant reconnu HACCP Fournisseur non reconnu HACCP	Le fournisseur fournit une lettre où il indique, entre autres, qu'il s'approvisionne auprès d'un fabricant reconnu HACCP	Non
Fabricant non reconnu HACCP	Le fabricant fournit une lettre	**Oui**
Fabricant non reconnu HACCP Fournisseur non reconnu HACCP	Le fabricant et le fournisseur fournissent une lettre	**Oui**

Les aliments transformés sont des aliments mélangés ou qui ont subi un processus de fabrication qui a changé leur composition (ex. : suppléments protéiques, moulée début, drêche de brasserie ou de distillerie, tourteau, poudre de lait). Ainsi, la paille hachée et le maïs ne sont pas considérés comme des aliments transformés.

Doc. Réf. 17 Charte de poids pour injection de veaux en pouponnière

CHARTE DE POIDS POUR INJECTION DE VEAUX EN POUPONNIÈRE

Poids Entrée	kg	40	45	50	55
Poids 30 jours	kg	50	55	60	65
Poids 55 jours	kg	75	85	95	105
Poids 77 jours	kg	95	100	110	120

Important! Temps de retrait valide si :

- Voie d'injection
- Dose
- Durée

} SONT RESPECTÉES

Source : Frédéric Beaulac, DMV

Doc. Réf. 21 Procédure de nettoyage et désinfection

Objectif :

- Maintien d'une biosécurité maximale sur la ferme pour limiter les risques de maladies.
- Mise en place d'une procédure de nettoyage et de désinfection des bâtiments/enclos pour assurer un contrôle des pathogènes.

Quand :

La procédure de nettoyage et de désinfection s'effectue en surplus des procédures de nettoyage régulières, par exemple : enlèvement hebdomadaire du fumier des enclos, retrait quotidien des surplus d'aliments.

- En élevage tout plein tout vide : après la sortie des animaux;
- En élevage continue : procéder par section du bâtiment ou par enclos dans lesquels aucun animal n'est présent. Vérifier que les produits utilisés n'ont pas d'effet sur les animaux qui se trouvent à proximité de la zone de nettoyage et de désinfection.

PROCÉDURE
En absence d'animaux, pour les « tout plein tout vide »

Phase préliminaire au nettoyage

- Vider les dalots;
- Racler le fumier;
- Vider le système d'alimentation;
- Dégager les surfaces, retirer tous les équipements ou objets qui ne sont pas fixés;
- Protéger toutes sources d'électricité.

5 étapes (dont 1 facultative)

1. **Enlever la matière organique résiduelle**

Étape essentielle pour un nettoyage en profondeur. Cette étape concerne également les producteurs ayant une étable sur lattes.

- Arroser d'eau toutes les surfaces;
- Laisser tremper, pour ramollir les matières organiques et faciliter le travail, mais sans laisser sécher;
- Retirer le maximum de matière organique (litière, fumier, restes d'aliments) :
    - Racler en premier lieu;
    - Puis rincer avec un jet d'eau à haute pression.

2. **Application du détergent**

- Choisir son détergent dégraisseur;
- Vaporiser la solution détergente sur l'ensemble des surfaces (plancher, murs, plafonds);
- Utiliser les bons équipements pour l'application, penser à les calibrer régulièrement (Cf. Registre 17).

3. **Nettoyage et rinçage**

- Laisser la solution détergente choisie agir suivant les temps et l'utilisation recommandés sur l'emballage,;
- Rincer à l'eau la solution détergente, utiliser un jet d'eau à haute pression pour éliminer tous les résidus collés puis un jet d'eau à basse pression pour s'assurer d'un rinçage complet;
- Retirer/racler l'excédent d'eau;
- Laisser sécher.

4. **Désinfection**

- Choisir son désinfectant en fonction des surfaces et de la matière à éliminer (matière organique ou minérale);
- Réaliser la bonne dilution (respecter les conseils sur l'étiquette du produit choisit);
- Vaporiser le désinfectant et laisser reposer selon les recommandations sur l'emballage;
- Rincer le produit au besoin;
- Faire sécher rapidement les installations;
- Des produits asséchant peuvent être utilisés tels que de la terre diatomée ou de la chaux. Un séchage mécanique, par l'augmentation de la température dans le bâtiment, peut aussi être une solution.
    - À notez : La chaux peut aussi être utilisé comme désinfectant.

5. **Deuxième désinfection (facultative)**

- Fumigation ou nébulisation pour atteindre les endroits inaccessibles;
- Elle vient en complément de la désinfection étape 4..

PROCÉDURE
Pour les élevages en continu

Pour les élevages en continu n'ayant jamais leur bâtiment vide, la procédure est différente et une attention plus importante doit être portée sur le choix des produits utilisés.

- Effectuer le nettoyage et la désinfection lorsque l'un des parcs est vide;
- Suivre les procédures des élevages en « tout plein tout vide » avec quelques spécificités :
    - Les solutions détergentes ne sont pas toxiques pour les animaux en général, mais une vérification avant son utilisation est recommandée;
    - Pour vaporiser la solution détergente, utiliser un matériel précis et avec une pression basse afin de permettre un meilleur contrôle et éviter que la solution soit aspergée dans les parcs voisins;
    - Les désinfectants peuvent être toxiques pour les animaux, il est alors essentiel de les choisir avec soin. Le MAPAQ informe que les formaldéhydes, phénols et dérivés halogénés doivent être évités. Il recommande l'utilisation de peroxydes qui sont les désinfectants les plus sécuritaires[1].

-Ne pas oublier les systèmes d'abreuvement-

NETTOYER ET DÉSINFECTER LE SYSTÈME D'ABREUVEMENT D'EAU

- Rincer et nettoyer les bols d'eau (ou tout autre système d'abreuvement en place, p. ex. des pipettes);
- Choisir un détergent approprié à la matière présente (organique ou minérale);
- Appliquer le produit dans l'ensemble du système;
- Respecter la période de trempage (en général 24 heures);
- Rincer/purger la ligne d'eau au moins 2 fois.

NETTOYER ET DÉSINFECTER LE SYSTÈME D'ABREUVEMENT DE LAIT

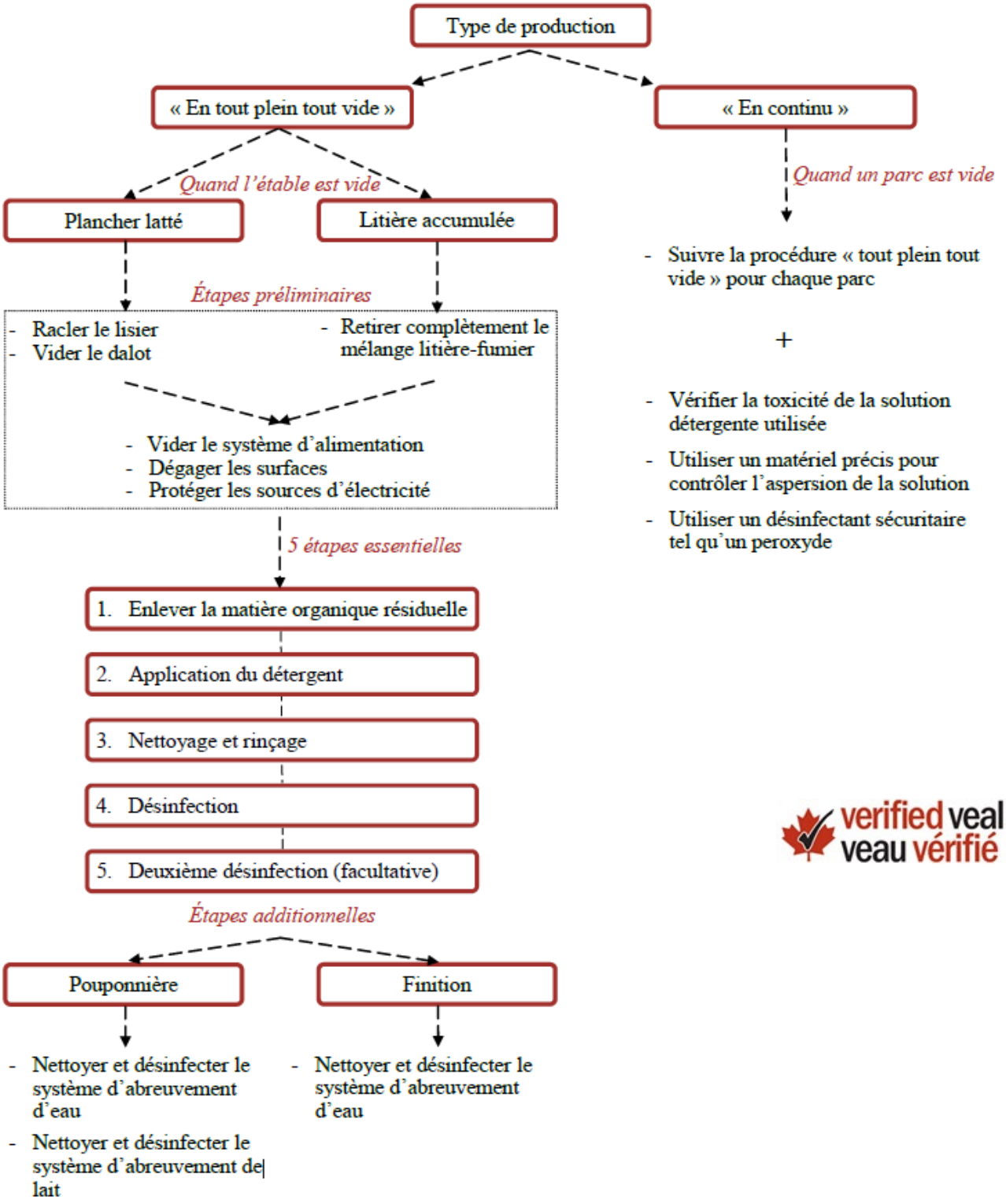
Pour nettoyer le système d'abreuvement de lait, il est important d'utiliser une eau potable.

- Premier rinçage effectué uniquement à l'eau à température de 115 à 120 °F (46 à 49 °C). L'eau utilisée ne doit pas recirculer;
- Choisir un détergent alcalin et du chlore respectant des propriétés précises :
    - Alcalinité située entre 1100 et 1200 ppm;
    - pH au minimum à 12;
    - Concentration du chlore durant le nettoyage compris entre 100 et 200 ppm.
- Appliquer le produit dans l'ensemble du système et bien le faire circuler. La température de l'eau pendant ce cycle devrait être maintenue entre 170 et 180 °F (77 à 82 °C);
- Finir par un cycle de nettoyage avec un produit acide de pH compris entre 3 et 4 pour désinfecter adéquatement le système.

Attention : Les agents utilisés pour le traitement et la désinfection des systèmes d'abreuvement peuvent faire des interférences avec les produits médicamentés. S'assurer de cesser l'utilisation des agents de traitement de l'eau avant tout usage de médicament selon les directives du vétérinaire.

[1] Blondel V., Huard G., Vaillancourt J-P., Racicot M. et Gagné-Fortin C., 2018. Bases du nettoyage et de la désinfection dans les exploitations agricoles. MAPAQ.

Doc. Réf. 22 Schéma de la procédure de nettoyage et désinfection



Doc. Réf. 23 Liste de désinfectants pouvant être utilisés sur une ferme bovine

Afin de sélectionner le désinfectant approprié, il convient en premier lieu de répondre à certaines questions (OMAFRA, 2009[1]) :

- Agit-il contre les bactéries, les champignons ou les virus?
- Est-il efficace en présence de déchets organiques (fumier)?
- Conserve-t-il son efficacité dans l'eau dure?
- Son efficacité diminue-t-elle ou augmente-t-elle s'il est chauffé?
- Continue-t-il d'agir après son application et pendant combien de temps?
- Est-il compatible avec les savons?
- Est-il caustique ou dégage-t-il des gaz irritants?
- Peut-il servir à désinfecter les accessoires servant à l'alimentation des animaux?
- Peut-on s'en défaire conformément aux règlements provinciaux?
- Convient-il à l'emploi auquel on le destine?

Ensuite, suivant les réponses aux questions, il s'agit de sélectionner un désinfectant parmi les différents produits existants. Pour cela, le producteur peut se référer à la liste exhaustive à la disposition de son vétérinaire.

L'OMAFRA a également publié une liste non exhaustive de produits désinfectants répartie suivant les 6 différents groupes d'ingrédients actifs :

Ingrédient actif	Nom	Fabricant
Acétate de chlorhexidine	Hibitane® Disinfectant	Wyeth
Ammonium quaternaire	BioSentry™904™	Pfizer
	Coverage 256®	Steris
	Proquat®	Pfizer
	Quatxyl®-D Plus	Pfizer
	Rocco	Vétoquinol
	Lysol	Reckitt Benckiser (Canada) Inc.
Chlore/sulfates	AVS Virucidal Extra	Bio Agri Mix
	B - 90	Agro B
	Virkon® Disinfectant Cleaner	Vétoquinol
Complexe iodé	Dairy Dine	Dominion
	Iosan™	WestAgro
	Premise Disinfectant	WestAgro
Enzymes	Asepto-zyme™	Ecolab Healthcare

Formaldéhyde/glutaraldéhyde	Formaline	Vétoquinol
	Profilm®	Pfizer
Ingrédients divers	BioSentry™ Acid-A-Foam	Pfizer
	BioSentry™ EZ Kleen™	Pfizer
	BioSentry™ Fog Enhancer™	Pfizer
	Fumalyse II	Bio Agri Mix
	Hyperox	Vétoquinol
Nettoyants généraux	Biosolve	Vétoquinol
Phénol	Beaucoup	Ecolab Healthcare
	Multi Phenolic Disinfectant	Bio Agri Mix

[1] Anderson N.G. Biosécurité stratégies d'hygiène et de protection de la santé des bovins et directives générales visant d'autres animaux. OMAFRA, fiche technique 418/663.

5.2 Liens utiles

Les entreprises qui participent au présent programme de certification sont tenues de se conformer aux lois et règlements municipaux, provinciaux et fédéraux en vigueur. Il est possible d'accéder à ces textes légaux gratuitement sur internet.

Programme de reconnaissance de la salubrité des aliments : https://inspection.canada.ca/fr/salubrite-alimentaire-lindustrie/programme-reconnaissance

Agence canadienne d'inspection des aliments : https://inspection.canada.ca/

Modernisation du règlement sur les aliments du bétail : https://inspection.canada.ca/fr/sante-animaux/aliments-du-betail/modernisation-du-reglement

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 : https://lois-laws.justice.gc.ca/fra/lois/M-3.2/

Loi sur la santé des animaux : https://laws-lois.justice.gc.ca/fra/lois/h-3.3

Loi sur les aliments et drogues : https://laws-lois.justice.gc.ca/fra/lois/f-27/

Veal farmers of Ontario : www.vealfarmers.ca

Les producteurs de bovins du Québec : https://bovin.qc.ca/bovins-durables/social/veau-verifie-et-vgqc/

Le code de pratiques pour le soin et la manipulaton des veaux lourds (2017) : https://www.nfacc.ca/codes-de-pratiques/veaux-lourds

Le présent programme de certification s'inspire de plusieurs codes de bonnes pratiques et guides de production.

Manuel du programme préalable ProQualité[MC] de l'Association de nutrition animale du Canada

Association de nutrition animale du Canada
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 règlementation canadienne sur l'ajout de médicaments à l'alimentation du bétail, communiquez avec l'ACIA.

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 sont 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

- ❑ PO 2.5.1
  - ❑ 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 2.5.2 (spécifique pouponnière)
  - ❑ i. Suivre la règlementation 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 2.5.3
  - ❑ 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.

- ❑ 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 à 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 révue 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 (spécifique finition) 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 ordonnances 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.
- ❑ PO 2.6.2 Lorsqu'on utilise plusieurs lieux de rangement, chacun doit être identifié afin d'éviter les erreurs à la livraison ou à la distribution.

- ❑ PO 2.6.3 L'aire d'entreposage des aliments médicamentés doit être clairement identifiée par un panneau indiquant qu'il s'agit d'aliments médicamentés. L'aliment doit aussi comporter une indication claire de la nature du produit médicamenté et elle doit être entreposée de manière à éviter tout contact avec la nourriture non médicamentée.
- ❑ PO 2.6.4 Lorsque des aliments médicamentés nécessitant un délai d'attente sont utilisés à la ferme, un ou des silos identifié doit être réservé à ces aliments. Cette information est incluse dans le *Registre de réception des aliments*.
- ❑ FR 2.6.5 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 2.6.6 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 (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 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 ordonnance 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 règlementation 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 médicamentés

- ❑ 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 (spécifique finition) Lorsque des aliments médicamentés sont mélangés à la ferme, on doit avoir en place un protocole de mélange et de distribution des aliments médicamentés aux veaux de grain. Les registres pertinents sont le *Registre de mélange des aliments médicamentés* et le *Registre de traitement et d'identification des veaux*.
- ❑ PO 2.10.3 (spécifique pouponnière) Lorsque des aliments médicamentés sont mélangés à la ferme, on doit avoir en place un protocole de mélange et de distribution du lait médicamenté. Les registres pertinents sont le *Registre de mélange des aliments médicamentés* et le *Registre de traitement et d'identification des veaux*.

2.11 Nettoyage et Désinfection

- ❑ 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 la désinfection 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 2.11.3 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 2.11.4 Les alimentateurs automatiques seront nettoyés et désinfectés conformément aux directives du fabricant.
- ❑ FR 2.11.5 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 2.11.2 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

- ❑ PO 2.12.1
  - ❑ 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 indéquate (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 2.12.2 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).
- ❑ FR 2.12.3 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.

SECTION 7

LEXIQUE TERMINOLOGIQUE

Acronymes :

ACIA	Agence canadienne d'inspection des aliments
ACIB	Agence canadienne d'identification du bétail
BPP	Bonne pratique de production
BVD	Diarrhée virale bovine
CNSAE	Conseil national pour les soins aux animaux d'élevage
CCPA	Conseil canadien de protection des animaux
DIN	Numéro d'identification du médicament
DAC	Demande d'action corrective
FR	Pratiques fortement recommandées
HACCP	Programme d'analyse des risques et maîtrise des points de contrôle critiques
VFO	Veal Farmers of Ontario
PBQ	Les Producteurs de bovins du Québec
PCC	Points de contrôle critiques
PCSAF	Programme canadien de salubrité des aliments à la ferme
PO	Pratiques obligatoires
PPM	Partie par million
PS	Pratiques suggérées
RNSM	Recueil des notices sur les substances médicatrices
RVCP	Relation entre le vétérinaire, le client et le patient
UMDDE	Utilisation de médicaments en dérogation des directives de l'étiquette
VGP	Veau de grain pouponnière
VGF	Veau de grain finition
VGPF	Veau de grain pouponnière et finition
VL	Veau de lait

Définitions :

Action corrective

Action visant à éliminer la cause d'une non-conformité ou d'une autre situation indésirable détectée.

Action de maîtrise

Action possible pour maîtriser le point de contrôle.

Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA)

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

Agronome

Professionnel inscrit au tableau des membres de l'Ordre des agronomes du Québec, qui peut intervenir au niveau de la nutrition et l'alimentation des veaux.

Aliment médicamenté

Aliment auquel on a ajouté un médicament.

Alimentation lactée

Lait entier ou aliment d'allaitement spécialement conçu pour les veaux.

Alimentation transformée

Aliments mélangés ou qui ont subi un processus de fabrication qui a changé leur composition (ex. : supplément protéique, moulée début, drêche de brasserie, tourteau, poudre de lait). Ainsi, la paille hachée et le maïs ne sont pas considérés comme des aliments transformés.

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 ou d'empêcher leur croissance (Santé Canada).

Assainissement

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

Audit

Examen méthodique en vue de déterminer si les activités et résultats relatifs à l'origine et à la qualité satisfont aux dispositions préétablies et si ces actions sont mises en œuvre de façon efficace et contribuent à l'atteinte des objectifs.

Auditeur

Personne indépendante chargée d'examiner 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 formée par le gestionnaire provincial du programme afin d'être autorisé à auditer le processus de production.

Audit externe

Examen réalisé par un professionnel neutre et extérieur à l'entreprise.

Avis de non-conformité

Moyen utilisé pour informer le producteur du non-respect d'une condition liée à la certification. Il peut s'agir autant d'une absence de réaction dans le temps imparti pour une demande d'action corrective, d'une absence de réponse à une demande quelle qu'elle soit ou encore d'un défaut de paiement.

Bactérie

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

Biologique (risque)

Dans le cadre des programmes HACCP . Les dangers biologiques comprennent les bactéries, les virus, les parasites ou leur toxines qui ont une incidence importante sur la santé publique.

Biosécurité

Mesures visant à prévenir l'introduction de pathogènes à la ferme.

Certification

Action par laquelle une tierce partie donne une assurance écrite qu'un produit, un processus, un service ou une entreprise est conforme aux exigences normatives fixées.

Contamination

Envahissement d'un organisme vivant, d'un intrant ou de l'environnement par des agents pathogènes ou des polluants

Contrôle

Action de mesurer, d'examiner et de tester une ou plusieurs caractéristiques d'un produit ou service et de les comparer aux exigences fixées en vue d'établir leur conformité.

Critère

Exigence de base du programme de certification.**Curage**

Action d'enlever des résidus sur une surface de manière mécanique et manuelle. Par exemple, l'utilisation de maïs grain dans le mélangeur pour retirer les résidus de poussières médicamenteuses collées.

Date d'expiration

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

Délai d'attente

Délai à respecter entre le dernier traitement médical d'un animal destiné à l'alimentation humaine et son abattage. C'est le délai nécessaire pour abaisser les résidus vétérinaires présents dans l'animal sous le seuil de tolérance établie pourque la viande soit conforme à la consommation humaine.

Demande d'action corrective

Demande émise à une personne ou une entreprise, qui a pour but d'éliminer la cause d'une non-conformité, identifiée dans le cadre d'une norme ou d'une certification.

Désinfectant

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

Désinfection

Procédure permettant d'appliquer des produits (désinfectants) pour assainir la zone où se trouvent les animaux en éliminant ou diminuant les germes pathogènes.

Direction des médicaments vétérinaires (DMV)

La Direction des médicaments vétérinaires (DMV) travaille pour protéger la santé humaine et animale de même que pour protéger l'approvisionnement alimentaire du Canada. Pour ce faire, elle évalue et surveille l'innocuité, la qualité et l'efficacité des médicaments vétérinaires. La DMV fixe aussi les normes pour la salubrité des aliments et favorise l'utilisation responsable des médicaments vétérinaires chez les animaux de compagnie et les animaux destinés à l'alimentation.

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) le traitement est nécessaire afin d'assurer la qualité de l'eau.

Efficacité

Pouvoir de produire le résultat désiré ou visé **o**u mesure quantitative de l'activité d'un médicament.

Élevage

Ensemble de pratiques visant le développement et l'entretien des veaux de grain.

Enclos de groupe

Compartiment cloisonné servant à loger plusieurs veaux.

Enclos individuel

Compartiment cloisonné servant à loger un seul veau qui peut aussi être appelé stalle individuelle.

Engagement du producteur

Engagement écrit du producteur qui confirme le respect de certaines exigences du programme Veau vérifié, registre 1.

Enregistrement

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

Équipement médical

Appareil ou outil utilisé pour administrer un médicament ou traiter un veau (ex. : aiguilles, tube œsophage, tube de gavage, médicamenteur d'eau).

Évaluation des registres

Examen réalisé par le producteur chaque année.

Excréments

Fumier ou lisier

Exigences documentaires

Ensemble des procédures, registres et autres documents permettant de démontrer la réalisation des actions de maîtrise.

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.

Ferme

Unité de production agricole constituée d'un bâtiment ou d'un ensemble de bâtiments, gérés par une même personne, où s'effectue l'élevage en démarrage ou en finition des veaux.

Fournisseur

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

Fréquence de traitement

Durée du traitement pour un ou des veaux correspondant généralement au nombre de jours de traitement prescrit par le vétérinaire.

Grains

Grains des familles botaniques des graminées et des plantes oléagineuses et protéagineuses.

Grain commercial

Tout grain acheté à l'extérieur de la ferme.

Guide d'instruction

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

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

1 kg = 1000 grammes = 1 000 000 mg

Lot de veaux

Ensemble des veaux d'un même arrivage évoluant ensemble dans un même bâtiment ou enclos et soumis à une même conduite d'élevage. Un arrivage de veaux est un ensemble de veaux, généralement d'un même groupe d'âge ou de poids, livrés à la ferme pendant une période pouvant aller jusqu'à deux semaines.

Manuel

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

Médicament

Substance ou mélange de substances fabriqué et vendu pour :

a) 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.
c) Une grande varitété doivent être precrites par un vétérinaire.

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

1/1000e de gramme = 1 mg, 1000 mg = 1 g.

Millilitre (ml)

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

Mortalité

Taux de décès dans un groupe sur une période donnée.

Nettoyage

Procédure permettant de retirer au moins la matière organique, peut être réalisée à sec ou à l'eau.

Niche ou huche

Abri individuel ou abri logeant un nombre limité d'individus, localisé à l'extérieur.

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 vitamines et minéraux, le fourrage, l'eau et tout autre produit alimentaire servit aux veaux.

Non-conformité

Écart partiel ou entier à une exigence du programme qui mène à une demande d'action corrective.

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 Canda 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.

Ordonnance

Prescription d'un médicament par un vétérinaire breveté avec qui l'exploitant entretient une relation valide entre vétérinaire-client-patient. L'ordonnance précise la posologie du médicament pour un patient donné ou pour un groupe de patients.

Pathogène

Qui peut causer une maladie.

Pesticide

De manière générale, un pesticide est défini comme étant un produit conçu pour détruire des organismes considérés comme indésirables ou nuisibles. Les produits qu'on retrouve sur le marché renferment un ou plusieurs ingrédients actifs et des produits de formulation. Un pesticide est désigné par son nom commun, par son nom chimique ou par son nom commercial.**Phase finition**

Période d'élevage débutant après la phase pouponnière et se terminant lorsque les veaux partent pour l'abattage.

Phase pouponnière

Période d'élevage débutant dès l'entrée des veaux et se terminant généralement lorsque ceux-ci sont sevrés.

Plancher latté

Plancher d'une stalle individuelle ou d'un enclos de groupe construit avec des pièces disposées avec des espaces intercalaires de façon à permettre l'évacuation du fumier.

Plancher plein

Plancher d'une stalle individuelle ou d'un enclos de groupe à surface pleine ne laissant aucun espace entre les matériaux utilisés pour sa construction.

Poids vif

Poids du veau vivant.

Producteur

Toute personne ou société qui élève le produit visé, pour son compte ou celui d'autrui, ou qui fait produire de quelque façon que ce soit et offre en vente le produit visé. La production doit être réalisée conformément au *Règlement sur la production et la mise en marché* applicable dans votre province ou territoire, s'il y a lieu.

Produit pharmaceutique (produit de santé animale)

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

Recueil des notices sur les substances médicatrices (RNSM)

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

Relation vétérinaire-client-patient (RVCP)

Relation formelle qui doit exister entre le vétérinaire, le producteur et les patients animaux pouvant mener à la prescription de médicaments ou au conseil sur l'utilisation de ces médicaments.

Requérant

Producteur qui demande la certification.

Résidu

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

Stalle individuelle

Compartiment cloisonné servant à loger seul un veau, peut aussi être appelée enclos individuel.

Stress

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

Substances interdites

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

Système de traçabilité

Système documenté permettant de retracer l'origine et les déplacements des veaux.

Système de traitement de l'eau

Dispositif qui permet de limiter le taux de pathogène dans le circuit de distribution de l'eau. Il peut par exemple s'agir d'un système de filtration, de chloration ou d'un traitement UV.

Technicien(ne)

Personne diplômée d'un établissement d'enseignement postsecondaire dans le domaine de l'agriculture ou de la santé animale ou personne qui a acquis au moins trois années d'expérience dans le domaine de la production de veaux et qui est surveillée par un(e) agronome.

Tonne

1 000 kilogrammes (kg) ou 2 205 livres (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 médicamenteux dans la viande.

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 de grain

Définit les 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 de grain sevré

Veau dont le lait a été retiré de son alimentation. L'alimentation nécessaire pour subvenir à ses besoins est ainsi composée d'aliments solides.

Veau de lait

Définit les veaux nourris d'aliments à base de lait tout au long de la période de production.

Veau de type laitier

Veau de race laitière dont la caractéristique principale est la production de lait.

Vecteur

Moyen de transmission d'agents pathogènes par un intermédiaire biologique ou mécanique.

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 ou le propriétaire qui entre dans l'espace où sont élevés les veaux (endroit où des contacts directs avec les animaux peuvent se produire).