

# LA PRODUCTION DE POULET SALUBRE POUR LES CANADIENS

Nous croyons que la salubrité des aliments commence à la ferme. C'est pourquoi nous avons mis en œuvre un programme permettant de veiller à ce que nous offrons aux Canadiens du poulet salubre, frais et de haute qualité auquel ils s'attendent.

## 1998

Le Programme d'assurance de la salubrité des aliments à la ferme (PASAF) a été mis en œuvre dans l'ensemble du Canada. Le programme a été élaboré à l'aide des principes HAACP (analyse des risques et maîtrise des points critiques) – une approche reconnue à l'échelle internationale en ce qui a trait à la salubrité des aliments.

## 2006

Les Producteurs de poulet du Canada commencent à participer à un Comité consultatif industrie-gouvernement établi dans le but de diriger l'élaboration et la mise en œuvre du système national de traçabilité pour le secteur agroalimentaire.

## 2013

Les Producteurs de poulet du Canada représentent le premier secteur au Canada à recevoir la reconnaissance complète des gouvernements fédéral, provinciaux et territoriaux pour la mise en œuvre efficace et cohérente du Programme d'assurance de la salubrité des aliments à la ferme.

## 10 PROVINCES

ont rendu obligatoire le PASAF. Grâce à notre système de gestion de l'offre, obligatoire signifie que les producteurs doivent être certifiés dans le cadre du programme pour vendre du poulet au Canada et des mesures d'application sont en place pour veiller à la conformité.



Nous sommes déterminés à assurer l'amélioration continue. Le manuel du PASAF est maintenant à sa 5<sup>e</sup> version.



Les normes du PASAF comprennent le respect de périodes de retrait obligatoires pour tout médicament administré aux oiseaux afin de veiller à ce que la viande que nous mangeons ne contienne AUCUN résidu d'antibiotique. Les résidus d'antibiotiques sont activement inspectés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) et ne posent pas de problème dans la viande de poulet canadienne.



Un système de traçabilité solide et souple est en place pour le poulet canadien. Toutes les fermes sont cartographiées par GPS et dans un délai de 24 heures, dans le cas d'une épidémie, il est possible d'identifier les lieux et de générer des données pour mettre en place des contrôles pour les déplacements.



## 35

auditeurs formés et qualifiés dans l'ensemble du pays qui mènent des audits annuels sur la salubrité des aliments et les soins aux animaux.

## 44

projets de recherche sur la santé des oiseaux et la salubrité des aliments que l'industrie canadienne du poulet a financés par l'intermédiaire du Conseil de recherches avicoles du Canada.

## 100%

des producteurs de poulet sont certifiés dans le cadre du PASAF.

Les 10 offices provinciaux tiennent à jour des plans d'intervention d'urgence pour gérer des éclosions éventuelles de maladies. Ces plans sont en place pour gérer tant les activités que les communications dans une situation d'urgence.



Les Producteurs de poulet du Canada  
Chicken Farmers of Canada