



Producteurs de poulet du Canada

MANUEL

PROGRAMME DE SALUBRITÉ À LA FERME



ÉDITION 2021 – QUELLES SONT LES NOUVEAUTÉS?



Les PPC ont publié une version révisée du Programme de salubrité des aliments à la ferme. Les modifications apportées visent à harmoniser le programme avec la réglementation en vigueur, à clarifier les exigences existantes, à offrir une plus grande flexibilité en ce qui a trait au nettoyage, à la désinfection et à la période de vide sanitaire, et à éviter les dédoublements avec le manuel PSA.

Harmonisation avec la réglementation en vigueur

- » Lorsque vous préparez de la moulée médicamenteuse à la ferme, un dossier de préparation de la moulée doit être maintenu. Il doit comprendre le type de moulée préparée, la séquence de préparation de la moulée, les médicaments utilisés et tout rinçage ou nettoyage physique effectué.
- » Si vous préparez de la moulée médicamenteuse à la ferme avec une période de retrait, vérifiez l'efficacité du mélangeur au minimum aux trois ans et procédez à l'étalonnage des balances.
- » Harmonisation des pratiques relatives à l'utilisation des médicaments et à la surveillance vétérinaire avec les modifications apportées en 2018 aux politiques de Santé Canada qui stipulent qu'une ordonnance vétérinaire est nécessaire pour utiliser tous les antibiotiques de catégories I, II et III.
- » L'utilisation d'additifs alimentaires et d'additifs pour l'eau (p. ex. vitamines, probiotiques et huiles essentielles) doit être approuvée par l'ACIA ou Santé Canada.
- » Les produits chimiques utilisés (p. ex. nettoyants, désinfectants, acidifiants pour l'eau) doivent être approuvés ou être accompagnés d'un mode d'emploi propre à la production animale.
- » Les poussins et les œufs d'incubation doivent être achetés auprès de couvoirs qui détiennent un certificat d'agrément de l'ACIA.

Clarification des exigences existantes

- » Clarification des employés de la ferme qui sont tenus de signer les procédures de régie d'élevage (PRE).
 - » Le diagramme de la ferme doit indiquer où se trouvent les aires d'entreposage du fumier et de stationnement.
-

- » Des bottes pour les visiteurs ou pour les situations d'urgence peuvent être mises à disposition dans un endroit central de la ferme.
- » Le plancher des nouveaux poulaillers devra être constitué d'une dalle de béton ou d'une surface non poreuse similaire.
- » Les inspections hebdomadaires de la qualité de l'eau doivent se faire à l'intérieur du poulailler à l'aide d'un contenant pour prélever l'eau à l'extrémité du conduit ou par examen visuel des tubes de remontée ou des filtres à eau.
- » Les nouveaux poulaillers qui utilisent une source d'eau n'ayant pas été préalablement testée devront effectuer une analyse d'eau avant le premier placement.
- » Les seaux de récupération des oiseaux morts doivent être lavés à l'eau avec un détergent ou un désinfectant après le départ de chaque troupeau.
- » L'équipement mentionné en rapport avec le nettoyage du poulailler a été retiré et remplacé par une référence à l'équipement introduit dans la zone d'accès restreinte (ZAR) au chapitre 2.
- » Les contenants et les réservoirs servant à administrer des produits chimiques avec de l'eau devront porter une étiquette sur laquelle figure le nom et la concentration du produit.
- » Les produits périmés doivent être entreposés séparément et jetés conformément aux recommandations du fabricant.
- » Les médicaments utilisés en dérogation des directives de l'étiquette peuvent être repérés à l'aide du numéro de référence du gFARAD (base de données canadienne sur la prévention des résidus dans les animaux de consommation) indiqué sur l'ordonnance du vétérinaire.
- » La litière ne doit pas compromettre la salubrité des aliments.

Plus grande flexibilité en matière de nettoyage et de désinfection ainsi que pour la période de vide sanitaire

- » Trois options sont proposées pour le nettoyage du poulailler, l'utilisation d'un détergent et d'un désinfectant et la période de vide sanitaire :
 - L'option 1 est similaire à celle proposée dans le manuel actuel (lavage sous pression du poulailler et de l'équipement une fois par année), mais donne une plus grande flexibilité en permettant l'utilisation d'un détergent ou d'un désinfectant.
 - L'option 2 prévoit un lavage sous pression du poulailler et de l'équipement une fois par année, et un détergent ou un désinfectant ne doit être utilisé que pour les mangeoires, les abreuvoirs et l'équipement. Ce protocole doit être suivi d'une période de vide sanitaire de 14 jours.
 - L'option 3 prévoit un nettoyage partiel du poulailler, suivi d'une période de vide sanitaire de 14 jours après le départ de chaque troupeau. Cette option ne nécessite ni lavage ni nettoyage avec un détergent ou un désinfectant, et la période de vide sanitaire peut être inférieure à 14 jours mais uniquement deux fois au cours des 12 mois précédents, en cas de problèmes d'horaires concernant la sortie des poulets et l'entrée des poussins.
 - Ces trois options visent à offrir plus de flexibilité aux éleveurs, dans le respect des objectifs du processus de nettoyage et de vide sanitaire. La période de vide sanitaire de 14 jours est fondée sur la Norme nationale de biosécurité pour les fermes avicoles qui recommande un vide sanitaire d'une durée de 14 jours lorsqu'aucune autre mesure n'est mise en œuvre.
 - » De nouveaux renseignements sur le lavage, le nettoyage partiel, l'utilisation de détergents et de désinfectants et le vide sanitaire sont présentés à titre informatif. Un exemple de protocole de nettoyage, de lavage et de vide sanitaire a été ajouté à titre d'information.
 - » En présence de maladies, le nettoyage et la désinfection sont nécessaires sur la recommandation d'un médecin vétérinaire.
-

Réduction des doublons

- » Les mesures « fortement recommandées » dans le PSAF ne seront plus incluses au processus d'audit.
- » Les doublons entre le Programme de soins aux animaux et le PSAF ont été éliminés ou ne sont mentionnés qu'en référence au Programme de soins aux animaux. C'est le cas par exemple des mesures portant sur l'euthanasie, l'expédition des poulets et la génératrice.

Structure du manuel

- » De nouveaux éléments d'information ont été ajoutés ici et là dans le manuel. Par exemple, on trouve de l'information sur la stratégie en matière d'utilisation des antimicrobiens des Producteurs de poulet du Canada (PPC), les techniques de démarrage attentionné des poussins et l'éclosion dans le poulailler.
- » Des liens vers des vidéos sur l'étalonnage du médicamenteur, le nettoyage des conduits d'eau et les techniques d'échantillonnage de l'eau ainsi que des hyperliens vers de l'information importante ont également été ajoutés.
- » Des sections de plusieurs chapitres ont été regroupées ou séparées afin de permettre une meilleure fluidité de l'information – par exemple, l'information sur les points critiques à maîtriser a été déplacée vers les chapitres 3 et 6 qui abordent ce sujet. À l'inverse, l'alimentation et l'eau font désormais l'objet de deux chapitres distincts.

Mise en application et audit

Toutes les nouvelles exigences de cette édition devront être mises en application dans les fermes d'ici le 1^{er} janvier 2022, et elles seront évaluées lors de votre prochain audit. Le maintien de votre certification dépendra de la mise en application des exigences contenues dans cette nouvelle édition.

Tenue des dossiers

Des procédures de régie d'élevage (PRE) et des registres propres aux troupeaux sont inclus dans ce manuel. Les éleveurs peuvent utiliser ces formulaires ou leurs propres formulaires où l'on retrouve les mêmes informations.

Seules les PRE du PSAF doivent être mises à jour, puisque les exigences du Programme de soins aux animaux *Élevé par un producteur canadien* (PSA) des PPC n'ont pas changé.

Si vous avez besoin de copies additionnelles du manuel, veuillez contacter votre office provincial.

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	I
PROCESSUS D'AUDIT À LA FERME.....	II
A) Manuel du PSAF.....	ii
B) Rôles et responsabilités.....	ii
C) Fréquence des audits.....	iii
D) La biosécurité pendant un audit.....	iii
E) Processus d'audit.....	iii
F) Certification.....	iv
G) Retrait de certification.....	iv
LE PROCÉDÉ DE RECONNAISSANCE DES GOUVERNEMENTS FÉDÉRAL-PROVINCIAUX ET TERRITORIAUX DU PROGRAMME DE LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS À LA FERME	V
HACCP ET PSAF DES PPC.....	VI
LEXIQUE DU PSAF.....	VIII
FORMATION	1.1
1.1 Embauche et formation du personnel.....	1.1
1.2 Risques en matière de salubrité des aliments	1.2
1.3 Règlements provinciaux et fédéraux.....	1.2
CONTRÔLE DE L'ACCÈS À LA FERME	2.1
2.1 Aménagement de la zone d'accès contrôlé (ZAC).....	2.1
A) Personnes autorisées à entrer dans la ZAC.....	2.2
B) Véhicules autorisés à entrer dans la ZAC.....	2.2
2.2 Aménagement de la zone d'accès restreint (ZAR) à l'intérieur des poulaillers.....	2.3
A) Personnes autorisées à entrer dans la ZAR.....	2.4
(1) Bottes :.....	2.4
(2) Vêtements :	2.5
(3) Nettoyage des mains :	2.5
(4) Contact avec d'autres oiseaux :.....	2.5
B) Équipements de ferme et ZAR.....	2.6
C) Déplacement des troupeaux.....	2.6
2.3 Programme de lutte antiparasitaire.....	2.6
2.4 Construction d'un nouveau poulailler	2.7

L'ALIMENTATION	3.1
3.1 Manipulation de la moulée (point critique à maîtriser n° 1)	3.1
3.2 Achat et fabrication d'aliments pour animaux.....	3.2
A) Achat de moulée médicamenteée auprès de meuneries.....	3.2
B) Préparation de la moulée médicamenteée à la ferme (point critique à maîtriser n° 2)...	3.2
3.3 Manipulation de la moulée médicamenteée (point critique à maîtriser n° 3)	3.4
3.4 Transfert de moulée d'une ferme à une autre.....	3.5
3.5 Échantillonnage des aliments	3.6
L'EAU	4.1
4.1 Systèmes d'eau.....	4.1
4.2 Nettoyage et désinfection des conduits d'eau	4.1
4.3 Analyse bactériologique et chimique.....	4.4
NETTOYAGE DU POULAILLER	5.1
5.1 Extérieur et équipement du poulailler	5.1
5.2 Intérieur et équipement du poulailler	5.2
A) Après chaque troupeau	5.3
B) Nettoyage, désinfection, et période de vide sanitaire	5.4
5.3 Maladies nécessitant un nettoyage avec un détergent et une désinfection.....	5.6
5.4 Entreposage du fumier	5.6
5.5 Exemple de protocole de nettoyage avec un détergent et une désinfection	5.7
MÉDICAMENTS ET AUTRES INTRANTS	6.1
6.1 Réception, entreposage et utilisation des intrants	6.1
6.2 Utilisation des médicaments (point critique à maîtriser n° 3)	6.3
A) Utilisation responsable.....	6.3
B) Utilisation des médicaments en dérogation des directives de l'étiquette (point critique à maîtriser n° 3).....	6.4
C) Calibration du médicamenteur (point critique à maîtriser n° 3)	6.5
D) Période de retrait des médicaments (point critique à maîtriser n° 3)	6.5
E) Catégorisation des antibiotiques	6.5
POUSSINS ET DÉMARRAGE	7.1
7.1 Achat de poussins	7.1
A) Vaccins reçus au couvoir ou administrés à la ferme.....	7.1
B) Médicaments reçus, y compris les périodes de retrait	7.1
C) Groupe d'âge des troupeaux reproducteurs.....	7.1
D) Identification des lots.....	7.2
E) Date d'éclosion	7.2
F) Éclosion dans le poulailler	7.2

7.2 Préparation du poulailler et livraison	7.3
A) Litière	7.3
B) Préparation du poulailler	7.3
C) Livraison	7.4
D) Démarrage.....	7.4
SURVEILLANCE DU TROUPEAU.....	8.1
8.1 Reconnaissance des maladies.....	8.1
8.2 Gestion des mortalités	8.2
8.3 Système d'alarme.....	8.3
8.4 Expédition.....	8.3
A) Feuille d'information sur le troupeau.....	8.3
B) Période de jeûne	8.4
C) Capture.....	8.4
8.5 Protocoles d'intervention en cas de maladie.....	8.5
TENUE DES DOSSIERS	9.1
9.1 Types de registres.....	9.1
A) Procédures de régie d'élevage	9.1
B) Registres propres aux troupeaux (à compléter pendant chacun des cycles)	9.1
C) Feuille d'information sur le troupeau (FIT).....	9.2
9.2 Feuille de consignation des déviations.....	9.2
RÉSUMÉ DES EXIGENCES DU PROGRAMME	10.1

INTRODUCTION



Si le consommateur canadien aime connaître l'origine du poulet qu'il achète, il aime aussi pouvoir faire confiance aux producteurs du Canada : acheter un poulet élevé au Canada est pour lui un critère d'importance!

La marque *Élevé par un producteur canadien* a initialement été créée par les Producteurs de poulet du Canada (PPC) pour permettre au consommateur de facilement repérer les produits d'origine canadienne.

La salubrité des aliments est également une priorité majeure du consommateur canadien, tout comme du producteur de poulet.

Voyant donc que la marque *Élevé par un producteur canadien* était utilisée pour un nombre de plus en plus important de produits au Canada, les PPC en ont profité pour la développer en utilisant le Programme de salubrité des aliments à la ferme (PSAF) comme clé de voûte de l'image de la marque.

Les PPC sont ainsi demeurés la figure de proue avec en main un PSAF mis à jour selon les dernières connaissances scientifiques.

Il est essentiel de le communiquer au consommateur si nous voulons faire valoir le travail rigoureux qu'effectuent les éleveurs jour après jour, de l'océan Atlantique au Pacifique.

Le PSAF recommande ainsi des méthodes et des techniques de pointe en matière de salubrité des aliments à la ferme et met l'accent, à chaque étape du cycle de production, sur la santé, l'hygiène et la biosécurité.

Créé en 1998, le PSAF des PPC a par ailleurs obtenu la pleine reconnaissance du gouvernement via l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) pour sa mise en œuvre efficace et continue qui soutient la production d'aliments sains à la ferme.

Le manuel du PSAF applique les principes d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP) définis dans le *Codex Alimentarius*. Le mode de gestion du programme encadrant l'audit, la certification et la formation s'appuie quant à lui, sur les normes ISO (Organisation internationale de normalisation).

La pleine reconnaissance gouvernementale permet aux PPC et à l'ensemble des éleveurs de poulet canadien de démontrer qu'ils ont déterminé, examiné, contrôlé et prévenu les risques chimiques et biologiques en matière de salubrité des aliments qui peuvent découler de l'élevage de poulets.

En suivant les bonnes pratiques d'élevage exposées dans le manuel du PSAF, les éleveurs montrent qu'ils s'emploient à atteindre les objectifs de réduction des maladies d'origine alimentaire, de prévention des maladies animales et de maintien de la viabilité de l'industrie canadienne du poulet.

En bref, les normes du PSAF que les éleveurs font valoir au quotidien nous permettent de renforcer non seulement notre crédibilité auprès du consommateur, mais aussi la crédibilité de la marque *Élevé par un producteur canadien*.

Processus d'audit à la ferme

Le PSAF comporte deux volets. Le premier est le manuel de l'éleveur auquel l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a accordé une reconnaissance technique pour la promotion d'une production d'aliments salubres à la ferme, qui adhère aux principes de l'analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP).

Le deuxième volet est le Manuel de gestion qui décrit l'exécution du programme, les exigences en matière de formation pour les auditeurs et les lignes directrices et règles relatives à la certification d'une ferme. Ce manuel est mis en application au niveau de l'office national (PPC) et des offices provinciaux.

A) Manuel du PSAF

Le manuel du PSAF a été développé pour couvrir des questions qui touchent l'ensemble de la ferme.

Dans chaque section, les pratiques de production portent l'une des deux mentions suivantes : DF ou FR. Ces deux mentions sont issues de l'approche fondée sur l'arbre de décision HACCP.

La mention DF « DOIT FAIRE » désigne une pratique de production obligatoire en vue de protéger votre troupeau contre des risques liés à la salubrité des aliments et à la santé animale tout au long du cycle de production. La mention FR « FORTEMENT RECOMMANDÉ » désigne une pratique de production très importante du PSAF. Les pratiques de production portant la mention FR ne sont pas obligatoires, mais elles sont fortement recommandées afin d'assurer la biosécurité, la santé et la salubrité au sein des troupeaux.

B) Rôles et responsabilités

Le document donne un aperçu des rôles et des responsabilités des intervenants relatifs au processus d'audit et de certification.

- (1) Responsabilités des Producteurs de poulet du Canada (PPC)
 - » L'élaboration et la gestion du programme PSAF au niveau national et la mise à jour des exigences techniques et du manuel de l'éleveur ;
 - » L'élaboration, le maintien des exigences et la délivrance des programmes de formation destinés aux auditeurs à la ferme aux termes du programme PSAF ;
 - » La surveillance continue d'un programme efficace et l'assurance de l'uniformité relative à l'application et à la certification dans toutes les provinces ;
 - » Le maintien et le développement futurs du PSAF pour assurer la conformité aux exigences en matière de reconnaissance du gouvernement.
- (2) Responsabilités des Offices provinciaux
 - » La gestion du programme PSAF et les services de certification des éleveurs de la province ;
 - » La mise en application des procédures de certification, qui comprennent la réalisation d'audits à la ferme, l'examen des rapports et des recommandations des audits et la prise de décision en matière de certification ;
 - » La gestion des plaintes et des procédures d'appel ;
 - » La mise en œuvre d'un programme efficace et le respect du Manuel de gestion du PSAF pour assurer une uniformité.
- (3) Responsabilités de l'éleveur
 - » Appliquer et maintenir les exigences du PSAF ;
 - » Tenir les registres témoignant de la mise en application du PSAF. Les éleveurs seront tenus de conserver en tout temps les dossiers et les registres des 12 derniers mois ;
 - » Maintenir l'application du programme et procéder à un audit annuel selon la fréquence du calendrier prévue et en vue d'appliquer les mesures correctives pour toute lacune révélée par le rapport d'audit; Informer l'Office provincial de tout changement de gestion important à la ferme (p. ex. : exploitation d'un poulailler qui n'a pas encore été audité ou changement de propriétaire).

C) Fréquence des audits

L'évaluation annuelle du maintien des exigences du programme comportera une combinaison d'audit complet (C) et d'évaluation des dossiers (D).

- » *Audit complet* – Audit à la ferme des dossiers et des poulaillers afin de déterminer la conformité des exigences du programme – Bonnes pratiques de production (BPP) et Points critiques à maîtriser (PCM).
- » *Évaluation des dossiers* – Audit hors ferme d'un sous-ensemble de dossiers afin d'établir la conformité d'un sous-ensemble d'exigences (BPP et PCM) du programme. Cet audit comporte une communication par téléphone avec le représentant de la ferme ou pourrait être fait sur les lieux.

Le cycle des audits s'étend sur une période de deux ans et est constitué d'un audit complet au cours de l'année 1 et d'une évaluation des dossiers pendant l'année 2. Avant de commencer le cycle des audits, toutes les nouvelles fermes font l'objet d'un audit complet.

Votre office provincial décidera de votre position dans le cycle d'audit. De plus, un minimum de 5 % des fermes qui font l'objet d'une évaluation des dossiers sera choisi pour un audit complet.

Un audit à déclenchement automatique peut aussi survenir en tout temps. Un audit à la ferme peut être déclenché par un rapport de laboratoire, un rapport d'audit, une plainte de non-conformité déposée par un intervenant ou par un changement apporté par l'éleveur.

D) La biosécurité pendant un audit

Pendant un audit à la ferme, l'auditeur respectera rigoureusement les lignes directrices en matière de biosécurité afin de prévenir la contamination. L'auditeur doit prendre des mesures de prévention pour s'assurer qu'il ne présente aucun risque de biosécurité pour la ferme en se stationnant à un endroit approprié, en prévenant la contamination croisée, en portant une combinaison et des bottes propres, en disposant des vêtements et des bottes dans un endroit acceptable et en suivant toute autre mesure de biosécurité additionnelle exigée par l'éleveur.

E) Processus d'audit

Habituellement, la date d'audit est déterminée selon la disponibilité des auditeurs et des éleveurs; toutefois, les offices provinciaux se réservent le droit de fonctionner d'après leurs règlements.

Avant l'audit annuel, l'éleveur devrait compléter la Liste de résumé des exigences du programme afin d'évaluer la conformité des exigences du PSAF sur la ferme.

Avant un audit initial, les éleveurs devront accumuler les dossiers de trois périodes d'élevage.

Procédure d'audit complet à la ferme :

- » Un auditeur examinera les exigences « Doit faire » du PSAF en interviewant l'éleveur, en examinant les dossiers, et en visitant les poulaillers et les installations de production connexes afin d'évaluer si les dossiers d'élevage (BPP) et les points critiques à maîtriser (PCM) décrits dans le manuel sont mis en œuvre.
- » Une grille d'audit a été développée et sera utilisée pendant les audits. Cette grille englobe toutes les exigences « Doit faire » de chacun des chapitres. L'auditeur cotera chaque exigence « Acceptable » (A), « Inacceptable » (I), « À améliorer » (AA) ou « Sans Objet » (SO).
- » Lorsqu'un élément « Doit faire » sera coté I or AA, l'auditeur signalera ce manque par une « Demande d'action corrective » (DAC). Si l'auditeur fait une DAC à la suite d'un audit, ceci sera noté dans son rapport.
- » L'auditeur complètera son rapport avant de quitter la ferme et en discutera avec l'éleveur. L'auditeur fournit une copie du rapport à l'éleveur.
- » Si cela s'avère nécessaire, un audit de suivi sera prévu et l'auditeur jugera de la mise en application et de l'efficacité des actions correctives.

- » Lorsque toutes les mesures correctives auront été apportées par l'éleveur, le rapport d'audit sera envoyé à l'agent de certification afin que le processus de certification puisse avoir lieu. Avant d'être certifiés, les éleveurs devront signer une déclaration indiquant qu'ils vont poursuivre la mise en application des BPP et la maîtrise des points critiques du programme.
- » Seuls les points énumérés dans la section « obligatoire » (c. à d. les Doit faire) seront pris en compte pour la certification.
- » L'auditeur n'octroie pas de certification, il fait plutôt une recommandation à l'agent de certification qui reçoit le rapport d'audit.

F) Certification

Après avoir reçu le rapport d'audit, l'agent de certification décide d'octroyer ou non la certification.

Avant d'octroyer la certification, l'agent de certification doit s'assurer que toutes les exigences « Doit faire » du manuel PSAF ont été respectées, que l'éleveur est détenteur d'un quota ou est un éleveur licencié, qu'il a signé la déclaration de l'éleveur indiquant qu'il continuera à respecter les exigences du programme et procédera aux audits à la fréquence prévue et qu'il a déjà fait un audit avec succès (c.-à-d. appliquer les mesures correctives).

En vertu du processus de certification, tout éleveur peut déposer une plainte contre les exigences du PSAF ou faire appel auprès de l'Office provincial. L'éleveur doit vérifier cette procédure avec l'Office provincial.

La certification auprès du programme des PPC indique que le système de salubrité des aliments à la ferme respecte les exigences du PSAF des PPC. La certification ne garantit pas les produits de ces installations et ne garantit pas non plus la salubrité de ces produits.

G) Retrait de certification

L'agent de certification a le pouvoir de suspendre ou de retirer la certification.

Les raisons de la suspension ou du retrait d'une certification octroyée antérieurement sont :

- » Tout éleveur qui cesse d'élever des poulets pendant plus d'un an.
- » Tout éleveur qui refuse un audit.
- » Tout éleveur qui ne met pas en application les mesures correctives.
- » Tout éleveur qui n'applique plus le PSAF.
- » Tout éleveur qui vend son contingent ou n'a plus de licence.
- » Tout éleveur qui ne coopère pas et ne donne pas à l'auditeur l'accès aux documents, aux installations et au personnel pendant l'audit.
- » Tout éleveur qui se sert de son certificat, de son affiche ou de tout autre document contrevenant aux lignes directrices du programme.

Une fois suspendu ou retiré, le certificat et l'affiche de certification ne peuvent plus être affichés. Tout éleveur qui veut retrouver sa certification après une suspension ou un retrait de son certificat doit demander à avoir un audit complet.

Le procédé de reconnaissance des gouvernements fédéral-provinciaux et territoriaux du programme de la salubrité des aliments à la ferme

Le Programme de reconnaissance de la salubrité des aliments à la ferme des gouvernements fédéral, provinciaux et territoriaux (FPT) vise à examiner, évaluer, reconnaître et surveiller la valeur technique et l'efficacité administrative des dispositifs de salubrité mis en place et en œuvre par les organisations nationales de producteurs au Canada.

Les gouvernements FPT ont chargé l'ACIA des tâches d'évaluation et de reconnaissance des PSAF des différents secteurs de l'industrie. En effet, l'ensemble des secteurs au Canada (dindon, produits laitiers, porc, horticulture, bœuf, etc.) ont mis en place leur propre programme de salubrité des aliments à la ferme.

À cet effet, les gouvernements FPT ont élaboré un guide complet d'exigences, lequel permet de conduire les différents secteurs à une pleine reconnaissance de leurs programmes. Les PPC se sont rapidement positionnés en chefs de file, obtenant très tôt la reconnaissance du gouvernement pour leur PSAF.

Les phases suivantes sont une représentation du procédé de reconnaissance des gouvernements FPT :

Phase 1: Les secteurs de production développent un manuel de l'éleveur basé sur les principes HACCP et le gouvernement fait une révision technique pour déterminer la conformité avec les principes HACCP définis par le *Codex Alimentarius*.

» Les PPC ont été la première organisation à recevoir la reconnaissance pour la première phase technique pour le manuel PSAF en juillet 2002.

Phase 2: Les secteurs de production développent un manuel de gestion basé sur les principes ISO qui inclut : les exigences du système de gestion du PSAF (un modèle générique fondé sur l'HACCP et un manuel de l'éleveur), le processus d'audit et de certification des fermes, la formation et la surveillance des auditeurs et finalement, la maintenance du programme. Les gouvernements font une révision technique du manuel de gestion pour déterminer la conformité avec les exigences du gouvernement.

» Les PPC ont été la deuxième organisation à recevoir la reconnaissance de la deuxième phase technique du système de gestion du programme en juillet 2006.

Phase 3: Les secteurs de production mettent en application toutes les exigences du manuel de l'éleveur et du manuel de gestion.

Phase 4: Les PPC et les offices provinciaux ont procédé à un audit par une tierce partie pour le PSAF.

Phase 5: Une fois totalement reconnu, le maintien de la reconnaissance du gouvernement inclura des audits pour s'assurer de la conformité avec les exigences des gouvernements FPT.

» Les PPC ont été la première filière au Canada à recevoir la pleine reconnaissance des gouvernements FPT pour leur PSAF en 2013. Cette réalisation démontre que les producteurs de poulet canadiens respectent des pratiques de production misant sur la salubrité et la qualité des élevages.

» Les PPC se soumettent régulièrement à des examens des gouvernements FPT dirigés par l'ACIA afin de confirmer que le PSAF satisfait aux normes et qu'il est mis en œuvre efficacement.

HACCP et PSAF des PPC

L'acronyme HACCP signifie analyse des risques et maîtrise des points critiques (Hazard Analysis Critical Control Points). Il s'agit d'une approche reconnue à l'échelle internationale pour assurer la salubrité des aliments. La compagnie Pillsbury a mis au point le concept de l'HACCP pour la NASA vers la fin des années 1950. Son but était de pouvoir garantir la salubrité des aliments offerts aux astronautes du programme spatial.

Le HACCP est une approche systématique pour assurer la salubrité des aliments misant sur la prévention des risques potentiels en matière de salubrité des aliments plutôt que sur la détection de problèmes à l'étape du produit fini. Cette approche offre un contrôle accru durant la fabrication afin de veiller à ce que chaque produit soit salubre, sain et de grande qualité.

En suivant cette approche, tous les intrants et chaque étape de la production sont évalués relativement aux risques biologiques, chimiques et physiques. Voici quelques exemples pour chacun de ces types de risques dans le contexte de la production de poulet.

Risques biologiques

Les principaux risques biologiques présents dans les exploitations d'élevage sont associés aux microorganismes qui causent les maladies d'origine alimentaire. Ces microorganismes sont : *E. Coli*, *Campylobacter jejuni* et *Salmonella*. Il existe de nombreuses sources de ces risques biologiques, entre autres les poussins, les aliments pour animaux, l'eau, les rongeurs et les animaux nuisibles, de même que la contamination causée par les personnes, l'équipement et l'environnement.

Les mesures préventives utilisées pour contrôler ces risques incluent : la mise en œuvre de programmes robustes en matière de biosécurité afin de limiter l'accès aux poulaillers, la lutte antiparasitaire, le nettoyage et la désinfection, l'analyse et le traitement des sources d'eau, ainsi qu'un travail avec la chaîne d'approvisionnement visant à réduire le risque lié aux intrants.

Risques chimiques

Les risques chimiques associés à la production de poulet pourraient provenir de diverses sources, entre autres de résidus des médicaments, de pesticides ou de produits de nettoyage, ou d'une contamination par de la moisissure.

Les mesures préventives utilisées pour contrôler ces risques incluent le respect des périodes de retrait et des modes d'emploi sur les étiquettes, une collaboration avec des vétérinaires, et la séparation des zones d'entreposage des produits chimiques.

Risques physiques

Les risques physiques se retrouvent le plus souvent dans les usines de transformation alimentaire où des éléments étrangers tels que du métal, du plastique ou du verre peuvent se frayer un chemin dans les produits finis.

Même s'il peut également exister des risques physiques dans les fermes d'élevage, il est peu probable que des risques physiques se matérialisent lors de l'élevage des poulets.

Points critiques à maîtriser dans votre ferme

Les principes de l'HACCP exigent que des méthodes soient ciblées pour minimiser ou éliminer chaque risque identifié. Les points critiques à maîtriser (PCM) viennent s'ajouter aux bonnes pratiques de production et constituent des étapes du cycle de production au cours desquelles des mesures de contrôle peuvent être appliquées. Les points critiques à maîtriser sont essentiels pour éliminer les risques liés à la salubrité des aliments ou les réduire à un niveau acceptable.

L'arbre de décision HACCP a été utilisé dans le contexte de l'élevage de poulet afin d'identifier trois points critiques à maîtriser. Ces points visent tous à éviter la présence de résidus chimiques. Voici ces points :

- PCM 1 : La réception de moulée contaminée lorsqu'il existe un risque d'utiliser cette moulée pour nourrir les poulets;
- PCM 2 : La préparation de moulée médicamenteuse à la ferme lorsqu'une préparation inadéquate peut mener à une contamination croisée de la moulée non médicamenteuse;
- PCM 3 : L'utilisation des médicaments, administrés dans la moulée ou l'eau, lorsqu'un contrôle inadéquat pourrait entraîner la présence de résidus inacceptables.

Pour chacun de ces points critiques à maîtriser, les PPC ont identifié des mesures de contrôle et des mesures correctives. Ces mesures sont mises en relief dans chaque section du manuel du PSAF.

Lexique du PSAF

Antibiotique : Une substance produite par un microorganisme et/ou par une synthèse chimique qui possède les caractéristiques suivantes : (1) possède la capacité, dans des solutions diluées, d'inhiber la croissance ou de tuer les microorganismes qui sont nocifs pour un autre organisme (p. ex., un animal), mais qui n'a aucun effet toxique sur ce dernier; (2) est utilisé dans le but d'éliminer de manière sélective les microorganismes en contact étroit avec l'organisme atteint (ce processus est appelé « antibiose »).

Agent antimicrobien : Une substance qui tue ou suspend la multiplication de tous les genres d'organismes microscopiques (c.-à-d., bactéries, virus, champignons protozoaires, gale, etc.). Vu qu'il n'y a pas de précision d'innocuité pour l'hôte, ce terme inclut tous les antibiotiques, les ionophores et les arsenics, les désinfectants et les agents antiseptiques. Ce terme est utilisé de préférence pour faire référence aux gènes de résistance, dont certains peuvent agir sur différentes classes de substances.

Analyse des risques et maîtrise des points critiques (ARMPC ou HACCP) : Méthode prévoyant l'application de principes sains et reconnus en science et en technologie en vue d'identifier et prévenir les risques initiaux pour la salubrité des aliments durant le cycle de production plutôt que d'attendre de détecter des problèmes dans le produit fini.

Audit complet : Audit à la ferme des dossiers et des poulaillers afin de déterminer la conformité des exigences du programme - Bonnes pratiques de production (BPP) et Points critiques à maîtriser (PCM).

Demande d'action corrective (DAC) : Demande officielle présentée par l'auditeur à l'éleveur réclamant de ce dernier qu'il prenne des mesures pour corriger des situations non conformes constatées durant le processus d'audit afin d'obtenir ou de maintenir sa certification.

Employés de la ferme : Ce terme inclut tous les membres du personnel qui travaillent dans la ferme, qu'ils soient rémunérés ou non, les détenteurs d'un quota et les membres de la famille. Ce terme n'inclut pas les employés d'une compagnie qui offre des produits et services (p. ex., livreur de litière).

Évaluation des dossiers : Audit hors ferme d'un sous-ensemble de dossiers afin d'établir la conformité d'un sous-ensemble d'exigences (BPP et PCM) du programme. Cet audit comporte une communication au téléphone avec le représentant de la ferme ou pourrait être fait sur les lieux.

Médicaments approuvés : Tous les médicaments approuvés ont un numéro d'identification du médicament ou DIN (Drug Identification Number). Ces médicaments approuvés ont été évalués par la Direction des antibiotiques vétérinaires (DMV) de Santé Canada (SC) avant que ne soit approuvé le libellé de l'étiquette précisant les conditions régissant leur emploi, à savoir : (1) l'espèce (p. ex., poulet); (2) les indications d'emploi (p. ex., pour prévenir la coccidiose); (3) le mode d'administration (p. ex., par voie d'eau, d'aliment ou d'injection); (4) la dose maximale et la fréquence ou la durée des traitements; (5) les précautions, dont la période de retrait. Les médicaments comprennent les antibiotiques et les anticoccidiens chimiques.

Nettoyage partiel : Le nettoyage est obligatoire après chaque élevage. Il comprend le point 1 du nettoyage complet (retrait du fumier du poulailler, retrait de toute matière organique, par soufflage ou par brossage, de tous les planchers, murs, plafonds, ventilateurs et de tous les équipements). Toutes les salles du poulailler (chambre électrique et bureau) doivent être nettoyées le plus à fond possible.

Point critique à maîtriser (PCM) : Une étape du cycle de production où il est possible d'effectuer un contrôle essentiel afin d'éviter, d'éliminer ou de réduire à un niveau acceptable un ou des risques pour la salubrité des aliments.

Relation vétérinaire-client-patient (RVCP) : Une RVCP existe lorsque toutes les conditions suivantes sont réunies : (1) Le client a confié au vétérinaire la responsabilité de porter un jugement clinique sur la santé de l'animal et sur la nécessité d'appliquer un traitement, et le client a consenti à suivre les directives du vétérinaire. (2) Le vétérinaire connaît suffisamment l'animal pour poser un diagnostic à tout le moins général

ou préliminaire sur l'état de santé de l'animal. Cela signifie que le vétérinaire a récemment vu l'animal et qu'il s'est personnellement rendu compte des conditions d'élevage et des soins prodigués à l'animal lors d'un examen de l'animal ou de visites médicales appropriées et opportunes sur les lieux d'hébergement de l'animal.

(3) Le vétérinaire est en mesure d'assurer un suivi des soins ou il a pris les dispositions nécessaires avec un autre vétérinaire, en cas de réaction indésirable ou d'inefficacité du traitement.

Transfert de moulée : Ce processus survient lorsque la moulée dans un silo est transférée dans un autre endroit – soit dans un autre silo sur la même ferme ou à l'extérieur de la ferme.

Utilisation d'antibiotiques en dérogation des directives de l'étiquette (UMDDE) : Utilisation d'un médicament approuvé par Santé Canada d'une façon non conforme aux indications d'emploi précisées sur l'étiquette, dans la notice d'accompagnement ou dans la monographie du produit. Par exemple, l'UMDDE peut englober l'administration à d'autres espèces (p. ex., poulet plutôt que bovin) ou l'administration d'une dose plus élevée. Une ordonnance du vétérinaire doit être obtenue pour l'utilisation d'une UMDDE.

Utilisation d'antibiotiques non approuvés (médicament sans DIN) : Utilisation d'un médicament qui n'a jamais été approuvé aux fins d'utilisation par un organisme canadien de réglementation. Une ordonnance du vétérinaire doit être obtenue pour l'utilisation d'un médicament non approuvé.

Utilisation préventive (prophylaxie) : L'utilisation d'un antimicrobien pour prévenir une manifestation de maladie infectieuse dans les troupeaux en santé.

Utilisation thérapeutique : L'utilisation d'un antimicrobien pour traiter une maladie infectieuse clinique ou subclinique chez les oiseaux, y compris la médication de masse de troupeaux dans lesquels une maladie infectieuse clinique ou subclinique (métaphylaxie) est identifiée dans une proportion du troupeau.

Vide sanitaire : La période de vide sanitaire est la période entre les troupeaux qui permet la réduction du nombre de micro-organismes responsables des maladies dans un poulailler. La période de vide sanitaire est la période qui commence tout de suite après l'expédition du troupeau précédent, et qui se termine avec le placement du troupeau suivant. Le nettoyage du poulailler doit survenir le plus tôt possible après que le troupeau ait été expédié, permettant une période de vide sanitaire la plus longue possible après l'expédition des poulets jusqu'au prochain placement des poussins.

Zone d'accès contrôlé (ZAC) : Il s'agit d'une zone à l'extérieur du poulailler établie par l'éleveur en vue de limiter les contacts avec le troupeau. Il est fortement recommandé que cette zone soit d'un rayon d'au moins 15 mètres autour de chaque poulailler.

Zone d'accès restreint (ZAR) : Il s'agit de la zone à l'intérieur du poulailler où logent les oiseaux et toute autre partie du poulailler que l'éleveur a inclus dans sa ZAR. L'établissement de cette zone vise à restreindre l'accès et ainsi réduire la probabilité qu'un porteur potentiel d'agents infectieux entre en contact avec le troupeau. Les personnes qui entrent dans la ZAR doivent faire l'objet de mesures de biosécurité les plus rigoureuses.

1

FORMATION



1.1 Embauche et formation du personnel

De bonnes pratiques d'élevage et une bonne gestion vont de pair avec de bons résultats. Commencez avec votre personnel.

Embauchez et favorisez les employés de la ferme qui connaissent les bonnes pratiques d'élevage ainsi que les pratiques liées à la propreté et à la prévention des maladies et qui ont à cœur le respect de ces pratiques.

Veillez à l'apprentissage et à la formation continue de chaque employé. Les employés qui comprennent l'objectif d'avoir en place des mesures de biosécurité et de salubrité alimentaire seront plus en mesure d'adopter les pratiques dans le cadre de leur travail quotidien et de s'assurer que les fournisseurs ou les visiteurs qui se présentent sur les lieux respectent également ces mesures.

La meilleure façon de s'assurer que tout le personnel sache comment s'acquitter de leurs fonctions est d'avoir des procédures écrites.

La liste des procédures de régie d'élevage (PRE) doit inclure ce qui suit :

- » Le protocole de biosécurité pour le personnel de la ferme
- » Le protocole de biosécurité pour les visiteurs/fournisseurs
- » Les procédures d'accès à la ZAC et la ZAR
- » Le programme de lutte antiparasitaire
- » Les procédures de nettoyage et de désinfection du poulailler
- » La gestion du fumier
- » La gestion de la mortalité
- » Les procédures d'urgence/quarantaine à la ferme

DF

Tout le personnel doit être formé et doit comprendre les objectifs du manuel PSAF et les procédures de régie d'élevage qui s'appliquent à leur rôle à la ferme.

Un registre de formation doit être maintenu pour tous les employés de la ferme afin d'indiquer qu'ils ont lu et compris le programme de même que leur rôle.

Ce registre de formation peut être maintenu dans les PRE fournies – soit en signant le registre de formation ou en signant la page couverture pour indiquer qu'ils ont élaboré et examiné les PRE.

Les employés de la ferme incluent tous les membres du personnel qui travaillent sur la ferme, qu'ils soient rémunérés ou non, les détenteurs d'un quota incluant les membres de la famille. Si les membres de la famille sont des mineurs, alors un tuteur légal peut signer en leur nom. Le personnel de service et les personnes qui sont supervisées directement pendant qu'elles sont dans le poulailler ne sont pas tenus de signer les PRE.

Il faut aviser tout le personnel lorsqu'une procédure de régie d'élevage (PRE) est modifiée et il faut effectuer chaque année une révision des procédures de régie d'élevage avec tout le personnel. De plus, il faut communiquer aux travailleurs temporaires les procédures de régie d'élevage liées à leur travail; ils doivent être surveillés par un employé formé de la ferme.

1.2 Risques en matière de salubrité des aliments

Le manuel du PSAF a été créé selon un processus basé sur l'HACCP, et les exigences ont été développées en fonction des pratiques de production standards utilisées dans les fermes d'élevage de poulets au Canada.

DF

S'il existe dans votre ferme des risques additionnels en lien avec la salubrité des aliments ou la santé des animaux, alors ces risques doivent être gérés et minimisés, même s'ils ne sont pas mentionnés dans ce manuel.

1.3 Règlements provinciaux et fédéraux

Le manuel PSAF des PPC expose les exigences minimums obligatoires nécessaires en vue de la certification du PSAF.

Il y a aussi des législations et des règlements au niveau provincial et fédéral qui peuvent aussi avoir un impact sur la production de poulet à la ferme. Par exemple, il y a des règlements provinciaux sur la disposition des oiseaux morts, la biosécurité, la gestion du fumier et l'utilisation des médicaments.

Le *PSAF* ne remplace pas ces règlements – ces derniers doivent être respectés en plus des exigences du PSAF. Seules les exigences DF stipulées dans ce manuel ont un impact sur la certification.

2

CONTRÔLE DE L'ACCÈS À LA FERME



Des agents infectieux (viraux, bactériens, fongiques ou parasitaires) peuvent affecter vos poulets. Les gens, les animaux domestiques, les oiseaux, les rongeurs et autres animaux sont des vecteurs potentiels d'infection. Ils peuvent réduire vos revenus, voire même menacer la confiance que portent les consommateurs envers votre produit.

Contrôler la biosécurité à la ferme et limiter les éléments qui entrent en contact avec votre troupeau constitue la première ligne de défense pour réduire le risque d'introduction de pathogènes et les risques liés à la salubrité des aliments.

DF

Vous devez établir deux zones de protection à la ferme :

- » Une zone d'accès contrôlé (ZAC) autour des poulaillers ;
- » Une zone d'accès restreint (ZAR) à l'intérieur du poulailler et toute autre partie du poulailler que l'éleveur a inclus dans sa ZAR.

Ceci permet une double protection pour votre troupeau. Une fois les zones mises en place, assurez-vous qu'elles soient respectées. Insistez pour que ces règles soient rigoureusement suivies.

DF

Chaque ferme doit dessiner un diagramme pour indiquer l'emplacement de la ZAC et de la ZAR. Ce diagramme doit indiquer où se trouvent les poulaillers et les chemins d'accès, donner le plan de la propriété, y compris les routes, les silos, l'entreposage du fumier et l'aire de stationnement des visiteurs, et faire clairement la distinction entre les endroits où les deux zones d'accès se trouvent. Un tel diagramme donne à l'éleveur la possibilité de mieux renseigner les travailleurs ou les visiteurs qui entrent sur la ferme.

2.1 Aménagement de la zone d'accès contrôlé (ZAC)

Une zone d'accès contrôlé (ZAC) vous aidera à limiter les occasions d'échange entre l'environnement extérieur et les poulets, réduisant ainsi le risque de maladie et de transfert de microorganismes à votre troupeau.

Limitez l'accès aux installations à l'intérieur de la zone. Vous devriez laisser entrer seulement les gens qui sont essentiels à l'exploitation efficace de votre ferme. Les visiteurs devraient être acceptés en nombre restreint. Aucun animal d'élevage (ex. bétail) ne devrait avoir accès à la ZAC.

DF

Le périmètre de la ZAC doit inclure le poulailler, les silos ainsi que les services (ex : propane, essence, compteur d'électricité) qui sont à proximité du poulailler. Les aires d'entreposage du fumier doivent être à l'extérieur de la ZAC.

Même si la ferme comporte un espace plus grand autour des poulaillers pour lequel l'accès des personnes et des véhicules est limité, la ZAC est l'espace désigné autour du poulailler qui doit être entretenu (p. ex. : pelouse tondue et autre) et débarrassé de tout débris (p. ex., cordes de bois, débris de construction, etc.).

FR

La configuration du site de votre ferme et l'emplacement des bâtiments seront des facteurs dominants dans la création de la ZAC. À l'intérieur des limites de votre site, il est fortement recommandé que le rayon de la zone soit d'au moins 15 mètres (15 m) autour de chaque bâtiment. (Les aires d'entreposage du fumier doivent se trouver à l'extérieur de la zone.)



À la ferme, vous devez identifier clairement tous les points d'entrée (p. ex. routes d'accès) à la ZAC à l'aide d'une pancarte visible ou d'une barrière physique pour que les gens qui entrent sur la ferme prennent connaissance des endroits dont l'accès est interdit.

Si possible, érigez un obstacle physique comme une clôture ou une barrière. Si vous utilisez une pancarte, celle-ci doit porter l'inscription « Biosécurité en vigueur » ou « Les visiteurs doivent se présenter à la résidence » ou un numéro de téléphone à composer ou un autre message avisant les gens que seules les visites nécessaires sont permises.

Les visiteurs qui se rendent à la résidence de l'éleveur et qui n'ont aucun lien avec la production de poulet à la ferme posent tout de même un risque, bien que limité. L'idéal est de concevoir la ZAC de sorte qu'ils peuvent se rendre à la résidence sans devoir passer par la ZAC.

A) Personnes autorisées à entrer dans la ZAC

Le personnel et tout visiteur qui entre dans la ZAC devrait respecter les mêmes règles.



Sauf dans les cas essentiels, les fournisseurs (ex : les camionneurs qui transportent les aliments) ne devraient pas pénétrer dans le poulailler ou la salle de travail du poulailler. S'il est essentiel, il faut alors observer les mesures de biosécurité les plus strictes afin de mettre un terme au cycle de transmission de la maladie.

Pour limiter l'accès des fournisseurs dans le poulailler, les éleveurs peuvent installer une boîte aux lettres à l'entrée du poulailler dans laquelle les fournisseurs peuvent déposer leurs échantillons ou leurs bons de livraison.

B) Véhicules autorisés à entrer dans la ZAC

Seuls les véhicules essentiels doivent être autorisés à pénétrer dans la ZAC – toute circulation inutile dans la ZAC devrait être interdite. Seuls les véhicules faisant la livraison de l'essence, de la litière, de la moulée, des poussins ou autres intrants au poulailler devraient être autorisés dans la ZAC. De la même façon, les véhicules transportant les oiseaux ou le fumier des poulaillers peuvent entrer. Vous ne devriez pas autoriser d'autres véhicules à entrer à l'intérieur de la ZAC.



Pour faciliter cette restriction, un stationnement pour les visiteurs essentiels ne faisant aucune livraison devrait être présent à l'extérieur de la ZAC.

Vous devriez exiger que les conducteurs des véhicules de vos fournisseurs (p. ex : combustible, électricité, litière) qui ne disposent pas d'un programme d'HACCP assorti de mesures de biosécurité à la ferme observent vos mesures de biosécurité. Quant aux fournisseurs disposant d'un programme d'HACCP (p. ex., usines d'aliments et couvoirs), vous devriez exiger qu'ils observent leurs propres mesures de biosécurité. Demandez à vos fournisseurs et à votre transformateur quelles pratiques doivent observer leurs employés afin de faire en sorte qu'ils se conforment à vos mesures de biosécurité.

Idéalement, les véhicules seront nettoyés et désinfectés avant d'entrer dans la ZAC au point d'accès. Les parties du véhicule comportant des risques élevés de contamination sont les roues, les ailes, et toute partie du véhicule qui est entrée en contact avec la volaille. Également, le tapis de caoutchouc du camion devrait faire partie du programme de nettoyage lorsque le chauffeur ou les passagers ont visité d'autres sites où se trouvent des volailles.

Les mesures additionnelles de biosécurité qui peuvent être appliquées dans la ZAC incluent :

- » fournir le diagramme de la ferme aux membres du personnel de service avant leur visite à la ferme afin qu'ils sachent où se situent les zones d'accès contrôlé (ZAC) et les zones d'accès restreint (ZAR) ;
- » demander que les fournisseurs de service conduisent lentement lorsqu'ils sont près du poulailler afin de minimiser la poussière dans l'air ;

- » demander que les couvoirs et les équipes de capture fournissent un protocole de biosécurité documenté avant d'entrer dans la ZAR ;
- » une installation au(x) point(s) d'accès de la ZAC permettant le nettoyage et la désinfection de l'équipement (ex : roues des véhicules) et du personnel ;
- » autoriser l'entrée et la sortie de la ZAC par un point d'accès visuellement défini ;
- » porter des bottes et des vêtements spécifiques à la ZAC ou utiliser des survêtements et des couvre-chaussures jetables ;
- » demander aux fournisseurs (couvoirs, meuneries, litière, etc.) de signer un formulaire à l'effet qu'ils comprennent et qu'ils vont se conformer aux mesures de biosécurité en vigueur sur votre ferme.

2.2 Aménagement de la zone d'accès restreint (ZAR) à l'intérieur des poulaillers

L'objectif de la zone d'accès restreint (ZAR) à l'intérieur du poulailler est le même que pour la ZAC. Vous voulez réduire les risques qu'un vecteur potentiel d'infection n'entre en contact avec votre troupeau. Ceci comprend les gens et les animaux.

DF

L'éleveur doit installer des pancartes avertissant les gens que l'accès au poulailler est restreint. Les pancartes doivent être faciles à lire et installées à l'entrée du poulailler.

- » Les pancartes doivent porter la mention « Entrée interdite, biosécurité en vigueur » ou « Défense d'entrer, autorisation requise » ou un libellé semblable.

Les portes du poulailler et les autres points d'entrée à la zone d'accès restreint doivent être si possible verrouillées en tout temps afin de restreindre l'accès au poulailler.

DF

Les portes du poulailler et les autres points d'entrée à la zone d'accès restreint doivent être verrouillés lorsque les employés de la ferme ne sont pas en mesure d'en surveiller l'accès.

Dans la salle de travail du poulailler ou dans l'entrée, installez une barrière/démarcation que les gens doivent franchir avant de pénétrer dans la ZAR. Cette barrière pourrait être une barrière peu élevée ou toute autre barrière physique pour séparer la ZAC et la ZAR en établissant un endroit désigné au changement de bottes et de survêtements du personnel et des visiteurs, etc. Au minimum, une ligne clairement identifiée. Cette barrière / démarcation doit assurer qu'il n'y a pas de contamination croisée par les bottes ou les chaussures entre la ZAC et la ZAR.

- » Au moment de concevoir la barrière/démarcation, il faut s'assurer qu'il y ait suffisamment d'espace d'un côté pour que les gens puissent enlever leurs vêtements de l'extérieur (bottes, etc.) et de l'autre côté pour qu'ils puissent revêtir les vêtements requis dans la ZAR (bottes, survêtements, etc.).
- » Dans le cas des poulaillers à accès direct (où il n'y a pas d'entrée ou de salle de travail), l'éleveur doit soit avoir une barrière à l'entrée du poulailler pour séparer le troupeau de l'aire de changement de bottes/chaussures (cette aire doit permettre un changement adéquat de bottes/chaussures pour prévenir la contamination entre les bottes de poulaillers et celles d'extérieur) ou utiliser un contenant étanche (une boîte de plastique) à l'extérieur du poulailler lorsque le changement de bottes se fait en enjambant le cadre de porte. Ce contenant doit être apposé sur le mur du poulailler ou déposé sur le sol, pour y déposer les bottes d'extérieur.

Là où les poulets sont élevés dans le même bâtiment que d'autres animaux, autres que la volaille, l'aire servant à élever des poulets doit être désignée, en soi, comme zone d'accès restreint. À ce titre, le changement de bottes est obligatoire dans cette ZAR.

FR

Une barrière physique (p.ex. un banc, 2' x 4' fixé au mur ou sur des blocs de béton) devrait être installée pour séparer la ZAC et la ZAR. La barrière devrait être placée de façon à séparer complètement la ZAR de la ZAC (c.-à-d. aucun espace autour de la barrière ne permettrait de la contourner).

A) Personnes autorisées à entrer dans la ZAR

Les visiteurs et le personnel de service ne doivent pas être autorisés à entrer dans la ZAR s'ils ont récemment été en contact avec un troupeau malade, après le nettoyage et la désinfection du poulailler, ou lorsqu'il y a des oiseaux dans le poulailler, à moins qu'une situation d'urgence n'exige que le personnel de service entre dans la ZAR.

DF

Tous les visiteurs (c.-à-d. les vétérinaires et les fournisseurs) qui pénètrent dans la ZAR doivent compléter le registre des visiteurs. Le registre doit rassembler les informations suivantes : date, nom, entreprise et contacts antérieurs avec des élevages de volaille au cours des 24 heures précédentes. Dans le cas des contacts antérieurs avec des élevages de volailles, une réponse par un oui ou non suffit.

- » Sur certaines fermes, un registre peut se trouver dans chaque poulailler ou un registre central peut se trouver à l'entrée de la ZAC (s'il s'agit d'un registre central, le poulailler visité doit être inscrit). Les membres de l'équipe de capture ne sont pas tenus de signer le registre si un document indiquant le nom du principal responsable de la capture est disponible (ex. rapport des attrapeurs).

Il appartient à chaque éleveur de tenir des registres et des dossiers afin de pouvoir, en cas d'urgence, retracer tous les visiteurs et les fournisseurs qui sont entrés sur le site.

Les visiteurs doivent être accompagnés par un employé de la ferme lorsqu'ils entrent dans le poulailler afin d'assurer le respect des mesures de biosécurité; sinon, le gestionnaire de la ferme doit avoir la certitude que le visiteur a été informé du protocole de biosécurité de la ferme.

FR

Les déchets devraient être éliminés efficacement pour éviter d'attirer les animaux nuisibles et les charognards. On devrait prévoir des sacs ou des poubelles sur la ferme pour permettre aux visiteurs de jeter leurs survêtements et couvre-chaussures, plutôt que de les obliger à transporter des vêtements souillés vers un autre endroit pour les jeter.

DF

L'accès au poulailler doit être strictement limité aux visiteurs et au personnel de service ayant respecté les procédures suivantes :

(1) Bottes :

- » Les éleveurs et toutes les personnes qui entrent dans la ZAR, après le nettoyage ou la désinfection du poulailler et pendant la période d'élevage jusqu'à ce que le troupeau entier soit expédié du poulailler, doivent prendre des précautions afin de ne pas introduire avec leurs bottes des pathogènes provenant de l'extérieur. À cette fin, tous devront se munir d'une paire de bottes pour chaque poulailler ou de tout autre moyen acceptable (p. ex., bottes de plastique jetables). Ce changement de bottes doit avoir lieu à la barrière entre la ZAC et la ZAR. Le bain de pieds n'est pas une méthode acceptable pour réduire les risques de contamination.
- » Les bains de pieds peuvent servir à désinfecter les chaussures portées à l'extérieur avant d'entrer dans la ZAC située à l'intérieur du poulailler, mais ils ne remplacent pas le changement de bottes lorsque l'on passe de la ZAC à la ZAR. S'il n'est pas changé quotidiennement ou lorsqu'il est contaminé par des matières organiques, le bain de pieds n'assure pas une protection efficace contre les maladies. À usage répété, il s'est avéré une source idéale de contamination. Le bain de pieds sales permet aux bactéries de se propager de l'environnement extérieur à l'intérieur du poulailler.
- » Pour les visiteurs, des bottes jetables ou des bottes pouvant être nettoyées après chaque utilisation peuvent être entreposées dans un endroit central sur la ferme.

FR

- » Lorsque la litière est livrée au poulailler et que les employés doivent entrer et sortir du poulailler constamment, ceux-ci devraient désinfecter leurs chaussures/bottes avant de débiter leur tâche.

(2) Vêtements :

DF

- » Si les vêtements portés par les employés de la ferme dans la ZAR seront aussi portés à l'extérieur de la ferme, ils doivent être portés seulement sur les fermes qui sont sous la même gestion.

FR

Les employés de la ferme devraient porter soit : (1) des vêtements/survêtements spécifiques au poulailler lorsqu'ils traversent la barrière entre la ZAC et la ZAR qui ne seraient pas portés en dehors de la ZAR ou (2) des vêtements spécifiques à la ferme qui ne seraient pas portés à l'extérieur de la ferme.

Les vêtements portés dans la ZAR peuvent être des vecteurs de maladies. Les vêtements de la ZAR ne doivent pas être portés dans des lieux de rencontre communs (ex. épicerie, quincaillerie) ou sur d'autres fermes avicoles, car les maladies peuvent se propager d'une ferme à une autre ou d'une ferme à la vôtre.

DF

- » Toute personne, autre que les employés de la ferme, qui entre dans la ZAR avant l'expédition des poulets, doit porter des vêtements spécifiques à la ferme ou des vêtements jetables lorsqu'elle entre sur la ferme ou au moment de passer de la ZAC à la ZAR.

- » Chaque ferme doit avoir une quantité suffisante de survêtements/vêtements et bottes/couvre-chaussures jetables pour dépanner les visiteurs ou le personnel de service qui n'en aurait pas avec eux ou pour les situations d'urgence.

FR

- » Durant la capture, lors du détassement du troupeau, les attrapeurs devraient porter des vêtements/survêtements spécifiques à la ferme et si possible l'horaire de capture devrait être planifié pour que le poulailler qui procède au détassement soit le premier visité.

(3) Nettoyage des mains :

La meilleure méthode consiste à se laver les mains avec du savon et de l'eau. Si les mains sont suffisamment propres, on peut utiliser un gel ou des lingettes nettoyantes.

DF

- » Les visiteurs doivent nettoyer ou désinfecter leurs mains avant d'entrer et de sortir de la ZAR, ou porter des gants spécifiques au poulailler à l'intérieur de la ZAR.

FR

- » Les employés de la ferme devraient nettoyer ou désinfecter leurs mains avant d'entrer et de sortir de la ZAR, ou porter des gants spécifiques au poulailler à l'intérieur de la ZAR.

DF

- » Les employés doivent laver leurs mains ou utiliser un désinfectant pour les mains après le contact avec des volailles mortes, à moins que des gants aient été portés pour ramasser celles-ci. Le lavage des mains ou l'utilisation d'un désinfectant pour les mains doit s'effectuer dans n'importe quelle installation sur l'exploitation agricole et le plus rapidement possible après la manipulation des volailles mortes.

(4) Contact avec d'autres oiseaux :

DF

Si un éleveur ou un employé agricole entre en contact avec une autre exploitation avicole dont la gestion n'est pas commune, cette personne doit se laver les mains et changer de bottes et de vêtements/survêtements à la ferme.

- » D'autres mesures de biosécurité pouvant être incluses (1) prendre une douche entre deux exploitations agricoles, (2) changer de bottes et de vêtements avant d'entrer dans la ZAC, (3) se laver les mains avant d'entrer dans la ZAC, et (4) respecter un temps d'arrêt spécifique entre les opérations.

FR

- » Aucune volaille d'élevage domestique (p.ex. canards, etc.) ne devrait se trouver sur la propriété. Le personnel ou les propriétaires ne devraient jamais garder des oiseaux comme animaux domestiques.

DF

- » Aucune volaille d'élevage domestique (p.ex. canards, etc.) ne doit entrer dans la ZAC et l'endroit où elle est gardée doit être clôturé pour lui en empêcher.

B) Équipements de ferme et ZAR

Un équipement sale peut être une source de contamination à son retour dans le poulailler.

DF

FR

- » Tout équipement introduit dans la ZAR, après nettoyage et/ou désinfection du poulailler ou pendant la période d'élevage, doit être libre de toute matière organique visible. Tout équipement qui provient d'une autre installation dont la gestion n'est pas commune doit être nettoyé et désinfecté avant son introduction dans la ZAR.
- » Les éleveurs devraient nettoyer et désinfecter tout équipement avant de l'introduire dans la ZAR afin de réduire le risque de contamination.

C) Déplacement des troupeaux

Le meilleur moyen consiste à déplacer les oiseaux d'un enclos à l'autre selon le principe du tout plein / tout vide, en réduisant le plus possible la période pendant laquelle les poussins sont placés et celle où ils sont expédiés. Selon le principe du tout plein / tout vide, les poussins devraient être placés sur une période de 7 jours et les poulets devraient être expédiés sur une période de 7 jours également.

Lorsque l'éleveur utilise la méthode de détassement, le risque d'introduire des pathogènes dans ce poulailler ou dans d'autres poulaillers sur la ferme peut s'accroître. Dans ces cas, des mesures de biosécurité devraient être appliquées dans le poulailler et sur le site :

- » Des mesures additionnelles de biosécurité peuvent être appliquées entre les poulaillers
- » L'orientation et/ou le moment de la circulation des véhicules et des personnes peuvent faire l'objet d'une surveillance pour s'assurer de l'ordre de fonctionnement, réduire la contamination croisée potentielle et la proximité avec les poulets vivants
- » Une attention particulière peut être accordée à la manipulation du fumier et à son transport pour éviter la contamination croisée des autres poulaillers toujours en élevage
- » Restreindre l'utilisation de l'équipement de la ferme dans plus d'un poulailler et le nettoyage et la désinfection de tout l'équipement devrait être fait s'il est utilisé dans plus d'un poulailler

FR

Certains poulaillers pratiquent l'élevage en continu (plusieurs groupes d'âge différent) à l'intérieur de la même zone restreinte. Les poulaillers à élevage continu regroupant des oiseaux d'âges différents doivent être gérés de façon efficace afin d'éviter l'éclosion de maladies. Dans ce cas, vous devriez soit insister pour que le personnel passe des oiseaux les plus jeunes aux plus âgés, dans le cadre de leur routine normale de travail, ou traiter les différentes aires d'élevage comme s'il s'agissait de poulaillers distincts sur la même propriété et appliquer des mesures de biosécurité distinctes.

DF

Dans un poulailler à élevage continu :

- » Il faut observer, comme décrites dans le manuel, toutes les procédures de nettoyage et de désinfection et les périodes de vide sanitaire pour chacune des sections du poulailler
- » Il faut prendre des mesures de biosécurité pour éviter la contamination entre les oiseaux d'âges différents
- » Il faut que les procédures de régie d'élevage à l'intérieur du poulailler limitent la possibilité d'une contamination croisée et la propagation des pathogènes

2.3 Programme de lutte antiparasitaire

Un programme de lutte antiparasitaire efficace aura un impact considérable sur la réduction de la contamination bactérienne et des risques relatifs à la salubrité des aliments. À titre d'exemple, les ténébrions et les mouches sont des réservoirs de bactéries pathogènes (p. ex. *Salmonella*, *E. coli* et *Campylobacter*) et de virus (p. ex. la bursite infectieuse) et peuvent facilement les transmettre à vos oiseaux.

Ces animaux nuisibles peuvent nuire à la productivité de vos troupeaux, à vos profits et à la salubrité du produit alimentaire final.

DF

Vous devez avoir un programme de lutte antiparasitaire documenté et efficace pour les oiseaux sauvages, les rongeurs et les insectes, et ne jamais permettre aux animaux domestiques de pénétrer dans les poulaillers. Si des preuves indiquent la présence d'animaux nuisibles autour ou à l'intérieur de l'aire de travail dans la ZAC, une mesure de lutte antiparasitaire doit être appliquée, répétée et remplacée régulièrement afin d'en assurer le bon état de fonctionnement.

Un programme intégré de lutte antiparasitaire optimisera l'utilisation de l'environnement, des pratiques de gestion, des installations et des méthodes directes de contrôle pour prévenir l'introduction et la propagation des maladies contagieuses par les parasites.

Gardez les aires de travail propres et rangées afin d'aider à éliminer les sites de reproduction d'insectes et de rongeurs.

FR

Vous devez éviter d'entreposer du matériel non requis dans l'aire de travail. Dans la mesure du possible, les aires d'entreposage devraient être à l'extérieur des poulaillers afin de minimiser le risque de contamination.

DF

Vous devez, au minimum, suivre ces procédures d'entretien régulier :

- » Bouchez les trous sous les avant-toits pour empêcher la formation de nids d'oiseaux ainsi que pour bloquer tout accès.
- » Les entrées d'air du poulailler ou du grenier doivent être munies d'une barrière (des grillages par exemple) pour empêcher les oiseaux sauvages de s'introduire dans le poulailler. Les grillages doivent permettre le fonctionnement normal des prises d'air pendant les conditions météorologiques hivernales (neige, glace, givre, etc.). Toutes les barrières endommagées doivent être réparées immédiatement.
- » Coupez régulièrement le gazon dans la ZAC. Cela éloigne les rongeurs tout comme une bande de pierre concassée autour du poulailler.
- » Maintenez la zone autour du poulailler propre et libre de tout débris.
- » Nivelez le sol pour éviter toute stagnation d'eau. Ceci aidera à combattre l'accumulation de micro-organismes et d'insectes susceptibles d'être porteurs de maladies.
- » Nettoyez immédiatement toute trace de moulée renversée sous les silos.
- » Maintenez les murs, toits et portes du poulailler en bon état. Les éleveurs sont responsables de veiller à l'efficacité des barrières contre les rongeurs. Toutes les ouvertures par lesquelles les rongeurs peuvent entrer dans le poulailler doivent être bloquées.
- » Lorsque vous utilisez des pièges ou des appâts à rongeurs, il faut les placer près des murs du poulailler, près des portes extérieures autour du poulailler, dans l'entrée et dans le grenier. Les appâts pour rongeurs doivent être renouvelés ou remplacés régulièrement selon les directives du fabricant

2.4 Construction d'un nouveau poulailler

La construction d'un nouveau poulailler est une excellente opportunité pour s'assurer d'un haut niveau de biosécurité, afin de protéger vos oiseaux et votre investissement.

DF

- » Les nouveaux poulaillers doivent être construits avec un plancher en béton ou une surface non poreuse similaire au rez-de-chaussée (c.-à-d. aucun plancher en terre battue) pour l'assainissement et la facilité de nettoyage.

Éléments à prendre en considération pour les nouveaux poulaillers :

- Une aire de stationnement désignée (avec une affiche) pour les visiteurs à l'extérieur de la ZAC.
- Installer suffisamment d'espace dans l'antichambre pour se changer au moment de passer de la ZAC à la ZAR (et vice versa), y compris une barrière physique pour séparer la ZAC et la ZAR.
- Installer un système à deux silos pour aider à gérer la moulée médicamenteée.
- Ajouter du gravier autour des poulaillers pour minimiser l'accès des rongeurs.

3

L'ALIMENTATION



La moulée est un intrant critique qui doit être adéquatement géré afin de réduire les risques biologiques (p. ex. *Salmonella*) et les risques chimiques (p. ex. les médicaments).

La moulée et les ingrédients pour la moulée doivent être entreposés et surveillés adéquatement afin de prévenir leur contamination. Cela inclut de disposer de silos d'entreposage adéquats et de veiller à ce que la fabrication de la moulée soit appropriée. À titre d'exemple, la granulation peut aider à éliminer certaines bactéries, comme la *Salmonella*, si une température suffisante est appliquée à la moulée pendant le processus de granulation.

Pour les médicaments, les bonnes pratiques de production incluent une manipulation adéquate de la moulée médicamentée et la réduction au maximum de la contamination croisée entre la moulée médicamentée et non médicamentée pour ne pas nuire à la salubrité des aliments.

3.1 Manipulation de la moulée (point critique à maîtriser n° 1)

Dans le PSAF, il a été déterminé que la manipulation de la moulée est un point critique à maîtriser – il s'agit d'une étape clé du cycle de production au cours de laquelle il est essentiel d'éliminer les risques liés à la salubrité des aliments ou de les réduire à un niveau acceptable.

Du point de vue de la salubrité des aliments, la moulée et les ingrédients pour la moulée que vous recevez sont très importants. Le protocole de manipulation des aliments vise à réduire la possibilité de contamination croisée entre les aliments médicamentés et non médicamentés ainsi que l'utilisation d'aliments contaminés. Les éléments suivants décrivent des mesures pour réduire les risques liés à la salubrité des aliments :

DF

Chaque lot de moulée ou d'ingrédients de moulée doit être entreposé dans des contenants ou des silos hermétiques clairement identifiés afin d'éviter la contamination chimique et microbienne, d'empêcher le développement des moisissures et d'éloigner les rongeurs ou les oiseaux sauvages.

- » Construisez vos silos avec des matériaux qui minimisent l'accumulation de moulée sur les surfaces intérieures et extérieures.
- » Entreposez les trémies cartonnées destinées aux poussins à l'extérieur du poulailler, dans un endroit sec et propre, afin d'éviter la contamination microbienne imputable au troupeau précédent et d'empêcher l'accumulation de moisissures ou la contamination par des rongeurs, des oiseaux sauvages ou des insectes.

DF

Il faut lire chaque bon de livraison, facture ou étiquette pour vérifier la présence de médicaments ayant une période de retrait.

Il faut inspecter tous les aliments livrés à la ferme pour vérifier que ce sont bien les bons aliments et qu'il n'y a pas de signes visibles de moisissure ni de contamination.

Tenez un registre de l'inspection, du silo dans lequel la moulée a été livrée et du bon de livraison ou la facture. La section « alimentation » du Registre propre au troupeau ou un formulaire semblable, doit être rempli pour chaque élevage.

Pendant la livraison et l'inspection, si une déviation survient (p. ex. la moulée livrée n'est pas la bonne ou la moulée contient le mauvais médicament), alors des mesures correctives doivent être prises pour réduire les risques.

Voici quelques exemples de ces mesures :

- » Refusez toute livraison de moulée avant que la moulée ne soit mise dans les silos.
- » Retirez les aliments des mangeoires. Notez la date à laquelle les aliments ont été enlevés dans le Tableau des écarts dans le Registre propre au troupeau.
- » Communiquez avec l'équipe de capture et/ou le transformateur pour fixer un autre moment pour leur intervention. Notez cette démarche dans le Tableau des écarts dans le Registre propre au troupeau.
- » Redirigez les aliments vers un troupeau approprié. Discutez de cette déviation avec le fournisseur.

3.2 Achat et fabrication d'aliments pour animaux

Toute moulée, et tous les ingrédients de moulée fabriqués, vendus ou importés au Canada doivent être sécuritaires, efficaces et étiquetés conformément aux exigences de la *Loi relative aux aliments du bétail* et du *Règlement sur les aliments du bétail* ainsi que de la *Loi sur la santé des animaux* et du *Règlement sur la santé des animaux*.

Le PSAF des PPC est axé sur les exigences en matière de salubrité des aliments; par conséquent, le manuel n'aborde pas toutes les exigences fédérales concernant les aliments du bétail. En outre, les meuneries qui vendent des aliments sont considérées comme des meuneries commerciales et sont assujetties à des règlements différents.

A) Achat de moulée auprès de meuneries



Au-delà de la *Loi relative aux aliments du bétail* et du *Règlement sur les aliments du bétail*, la moulée doit être achetée d'une meunerie ayant mis en œuvre un programme de salubrité des aliments fondé sur l'HACCP (qui prévoit des audits par une tierce partie), par exemple le programme ProQualité® de l'Association de nutrition animale du Canada (ANAC), ou un programme similaire.

Demandez à la meunerie de vous fournir une confirmation relativement au programme de salubrité des aliments mis en œuvre par écrit sur la facture ou dans une lettre distincte. Une liste des installations certifiées ProQualité® est disponible à même le site Web suivant : www.anacan.org/fr



Si vous ajoutez un ingrédient (p. ex. du blé) pour compléter ou enrichir votre aliment commercial, un échantillon doit être prélevé. Il peut s'agir d'un échantillon de l'ingrédient (p. ex. le grain entier) ou du produit final.

- » Cet échantillon doit être conservé pendant deux semaines après l'abattage. Les échantillons doivent seulement être analysés au besoin.
- » L'ingrédient ajouté doit être consigné dans le Registre propre au troupeau.

L'ajout d'un ingrédient à une moulée commerciale médicamentée est considéré comme de la préparation de moulée à la ferme aux termes de la *Loi relative aux aliments du bétail* et du *Règlement sur les aliments du bétail*. Par conséquent, des exigences supplémentaires sont nécessaires pour se conformer au *Règlement sur les aliments du bétail*.

B) Préparation de la moulée médicamentée à la ferme (point critique à maîtriser n° 2)

Dans le PSAF, il a été déterminé que la préparation de la moulée médicamentée à la ferme est un point critique à maîtriser – il s'agit d'une étape clé du cycle de production au cours de laquelle il est essentiel d'éliminer les risques liés à la salubrité des aliments ou de les réduire à un niveau acceptable.

Pour contrôler les risques associés à la manipulation de produits médicamentés, vous devez prendre certaines mesures. Par exemple, vous devez :

- (1) peser la bonne quantité du médicament approprié
- (2) mélanger convenablement les médicaments et les aliments
- (3) prévenir la contamination croisée des médicaments entre les lots de moulée par le rinçage, le séquençage ou le nettoyage physique
- (4) respecter les périodes de retrait

Lorsque vous préparez de la moulée médicamenteuse à la ferme :

- » Développez un programme de contrôle pour cet aspect de l'opération. Consignez votre programme de contrôle dans la procédure de régie d'élevage (PRE) ou un document similaire.
- » Les médicaments dans les aliments du bétail doivent être utilisés conformément aux approbations de Santé Canada et aux conditions décrites dans le Recueil des notices sur les substances médicamenteuses (RNSM) ou l'ordonnance d'un vétérinaire. Conservez les ordonnances des vétérinaires et consignez les médicaments utilisés dans le Registre propre au troupeau.
- » Un échantillon doit être prélevé. Il peut s'agir d'un échantillon de l'ingrédient (p. ex. le grain entier) ou du produit final.
 - Cet échantillon doit être conservé pendant deux semaines après l'abattage. Les échantillons doivent seulement être analysés au besoin.
- » Un dossier de préparation de la moulée doit être maintenu. Il doit comprendre le type de moulée préparée, la séquence de préparation de la moulée, les médicaments utilisés et tout rinçage ou nettoyage physique effectué.
 - Consignez ces renseignements dans le dossier de préparation de la moulée à la ferme ou un document similaire.
- » Séquencez, rincez ou nettoyez physiquement l'équipement après la préparation de la moulée médicamenteuse afin de prévenir la contamination croisée.
 - Pour de plus amples renseignements sur le séquençage, consultez le site web de l'ACIA : **Directive concernant le séquençage des médicaments pour éviter la contamination croisée**

En outre, si vous préparez de la moulée médicamenteuse à la ferme avec une période de retrait :

- » Vérifiez l'efficacité du mélangeur au minimum aux trois ans.
 - Le coefficient de variation pour le lot échantillonné ne doit pas dépasser 15 % dans le cas des aliments complets.
 - Consignez ces essais dans la PRE ou un document similaire et gardez les résultats de laboratoire au dossier.
- » Procédez à l'étalonnage des balances au minimum chaque année.
 - Les balances en fonction devraient avoir une précision de 0,2 %.
 - L'appareil de mesure sera jugé exact si l'écart par rapport au poids réel est inférieur à 5 % ou que l'écart ne dépasse pas un échelon sur le cadran.
 - Consignez ces essais dans la PRE ou un document similaire et gardez les rapports d'essai au dossier.

Si une déviation se produit pendant la préparation de la moulée à la ferme (p. ex. le mauvais médicament ou la mauvaise quantité de médicament sont utilisés), alors des mesures doivent être prises pour réduire les risques.

Voici quelques exemples de ces mesures :

- » Retirer les aliments des distributeurs d'aliments (purge ou nettoyage). Noter la date et l'heure où les aliments ont été enlevés dans le Registre propre au troupeau.
- » Communiquer avec l'équipe de capture et/ou le transformateur afin de fixer un autre moment pour leur intervention. Noter cette démarche dans le Registre propre au troupeau.
- » Discuter de la déviation avec les employés de la ferme afin de déterminer la source du problème et prendre les mesures appropriées pour empêcher que la situation ne se reproduise. Noter cette démarche sur la feuille de consignation des déviations dans le Registre propre au troupeau.

De l'information additionnelle sur la vérification de l'efficacité des mélangeurs, sur l'étalonnage des balances, et sur les procédures de nettoyage de l'équipement et de séquençage peut être consultée dans le site Web de l'ACIA, dans la section Aliments du bétail sous **documents d'orientation**.

- **Procédure de vérification de l'efficacité des mélangeurs**
- **Procédure d'étalonnage des balances et appareils de mesure**
- **Recueil des notices sur les substances médicamenteuses**

3.3 Manipulation de la moulée médicamenteuse (point critique à maîtriser n° 3)

Dans le PSAF, il a été déterminé que la manipulation de la moulée médicamenteuse est un point critique à maîtriser – il s'agit d'une étape clé du cycle de production au cours de laquelle il est essentiel d'éliminer les risques liés à la salubrité des aliments ou de les réduire à un niveau acceptable.

Lorsque des médicaments sont utilisés dans la moulée, les bonnes pratiques de production doivent être respectées afin de réduire les risques liés à la salubrité des aliments.

DF

- » S'assurer que les bons médicaments sont utilisés au bon moment durant la période de croissance. Vérifier que la période de retrait est appropriée pour le troupeau.
- » Suivre le Recueil des notices sur les substances médicamenteuses ou l'ordonnance du vétérinaire.
- » Tenir un registre des médicaments employés dans le Registre propre au troupeau (ou un formulaire semblable) et tenir à jour les factures et les étiquettes d'aliments en tant que registre de la durée d'utilisation des médicaments.
- » Après qu'une moulée avec un médicament comportant une période de retrait ait été utilisée pendant la période de finition, la quantité de moulée dans les systèmes d'alimentation doit être minimisée.

Lorsqu'un aliment médicamenté comportant une période de retrait est utilisé pendant la période de croissance, il faut se servir de méthodes de contrôle afin qu'il n'y ait pas de contamination croisée entre l'aliment médicamenté avec une période de retrait et le prochain aliment utilisé (qu'il s'agisse d'un aliment non médicamenté ou d'un aliment médicamenté sans période de retrait).

Pour réduire la contamination croisée, les méthodes de contrôle suivantes doivent être utilisées :

- » Pour un système à un silo, la moulée médicamenteuse avec une période de retrait doit être détachée de la paroi du silo avant la prochaine livraison de moulée. Ceci peut être fait en utilisant un maillet en caoutchouc ou un autre outil similaire pour frapper le silo.
- » Les systèmes à deux silos offrent un meilleur contrôle. Ils permettent de vider le silo contenant les aliments médicamentés comportant une période de retrait (c.-à-d. rien dans le fond ou dans le cône) et la vis sans fin avant de passer au prochain type d'aliment ou en prenant soin de bien fermer le tuyau du silo contenant les aliments médicamentés comportant une période de retrait si on garde cet aliment pour un prochain élevage.

Quel que soit le système utilisé, il faut inscrire (dans le Registre propre au troupeau ou un formulaire semblable) à quel moment le vidage complet du système d'alimentation, y compris le silo et la vis sans fin, a été effectué entre les aliments médicamentés et les aliments sans période de retrait.

Si une déviation se produit (p. ex. le mauvais médicament ou la mauvaise dose sont utilisés), alors des mesures doivent être prises pour réduire les risques.

Voici quelques exemples de ces mesures :

- » Retirer les aliments des mangeoires. Notez la date à laquelle les aliments ont été enlevés dans le Tableau des écarts dans le Registre propre au troupeau.
- » Communiquer avec l'équipe de capture et/ou le transformateur afin de fixer un autre moment pour leur intervention. Noter cette démarche dans le Tableau des écarts dans le Registre propre au troupeau.
- » Rediriger les aliments vers un troupeau approprié. Discuter de cette déviation avec le fournisseur.

3.4 Transfert de moulée d'une ferme à une autre

Les restes de moulée peuvent, si possible, être retournés à la meunerie à des fins de retransformation, entreposés jusqu'au prochain élevage où ce type de moulée sera servi, transférés à un autre poulailler du site ou à un autre éleveur. Le transfert de moulée entre fermes ou son utilisation différée devrait prendre en compte la présence ou non de médicaments et le cas échéant, leurs périodes de retrait pour assurer la salubrité des aliments.

DF

Les transferts de moulée sont autorisés sur la même ferme ou entre deux fermes lorsqu'il existe un programme de contrôle en vue d'assurer la salubrité des aliments. Tous les transferts de moulée entre deux éleveurs doivent suivre le protocole décrit ci-dessous. Pour le transfert sur une même ferme ou deux fermes sous la même gestion, seul le transfert de moulée contenant des médicaments avec une période de retrait doit suivre le protocole mentionné ci-dessous.

- » L'éleveur doit garder tous les bons de livraison pour chaque livraison.
- » Il doit également conserver un registre où l'on note les transferts de moulée, faisant état des éléments figurant dans l'exemple ci-dessous.
- » Il faut prélever un échantillon de la moulée avant de le transférer au silo. Cet échantillon doit être conservé pendant au moins 14 jours après l'expédition du troupeau à l'abattoir.
- » Seule la moulée entreposée dans un silo peut être transférée; il est interdit de transférer de la moulée prise à l'intérieur du poulailler ou à l'extérieur du silo.
- » L'éleveur doit être en mesure de faire la preuve que le nettoyage du silo d'origine de la moulée et la méthode de transport ont été fait en observant le protocole de ce manuel.

Les éleveurs doivent permettre la traçabilité complète de leur moulée et pouvoir démontrer avec quoi le troupeau a été nourri (c.-à-d. bons de moulée, journal de transfert de la moulée, échantillons de la moulée).

Exemple de registre à compléter par l'éleveur :

Date de transfert de la moulée	23 jan. 2021
Nom de la ferme d'origine et no. du silo	Ferme L'envol silo # 1
Nom de la ferme de destination et no. du silo	Ferme Blouin Inc. silo # 2
Liste des médicaments comportant une période de retrait utilisés dans le troupeau	Aucune
Méthode de transport	Camion # 1
Prélèvement d'un échantillon	✓
Mesures de prévention de contamination croisée utilisées dans le silo d'origine	*Inspecté après le dernier troupeau; *Système à deux silos; Vidé avant que les nouveaux aliments soient livrés

Pour se retrouver avec le moins de restants de moulée possible, on suggère :

- » de suivre de près les stocks de moulée;
- » de calculer la quantité de moulée à commander en fonction de la consommation prévue du troupeau.

En minimisant la quantité de moulée en excès, les restes d'aliments pourraient être mis en sacs ou stockés sur les lieux de l'exploitation dans des contenants distincts.

L'autre solution consiste à installer un deuxième silo à moulée. Cette solution offre non seulement les avantages de résoudre le problème des restants de moulée et de maintenir une certaine quantité d'aliments sur la ferme pour éviter d'en manquer, mais elle simplifie aussi la transition d'un type d'aliment à un autre. Cette dernière approche constitue un contrôle supplémentaire dans le milieu HACCP destiné à garantir le respect des périodes de retrait lorsqu'un aliment médicamenté est utilisé.

3.5 Échantillonnage des aliments

DF

- » Un échantillon des aliments doit être conservé à la meunerie ou à la ferme pour chaque livraison de moulée utilisée durant la période d'élevage.
- » Si des échantillons sont conservés à la meunerie et la meunerie n'est pas certifiée par le programme ProQualité de l'ANAC, alors le fait que la meunerie conserve les échantillons de moulée doit être indiqué dans la lettre d'assurance de la meunerie (le programme ProQualité de l'ANAC exige que les meuneries certifiées gardent des échantillons représentatifs de chaque lot ou cargaison de moulée et soient conservés pour une période minimale de six semaines après la distribution complète de ce lot).
- » Pour les éleveurs qui ajoutent un ingrédient à leur moulée de finition, souvenez-vous qu'un échantillon de l'ingrédient ajouté doit aussi être conservé à la ferme.
- » Les échantillons conservés à la ferme (~500 g suffisent) doivent être inspectés; le prélèvement de l'échantillon doit être noté (la section « aliments » du Registres propres aux troupeaux) et l'échantillon doit être conservé dans un contenant fermé dans un endroit frais et sec pendant 14 jours après que les oiseaux ont été expédiés à l'usine de transformation. L'échantillon doit être étiqueté et l'étiquette faire état, à tout le moins, de la date d'échantillonnage, de la description des aliments et du numéro du poulailler/silo.

En plus des exigences de ce programme, des échantillons de chaque livraison de moulée à la ferme peuvent être conservés dans le cas des éleveurs qui veulent s'assurer de la qualité de la moulée conformément à leur propre programme d'assurance de la qualité.

Les éleveurs doivent savoir que, selon le type d'ingrédients que renferment leurs aliments, les échantillons peuvent changer de couleur avec le temps en raison de l'oxydation. Cette décoloration n'indique pas que les aliments livrés étaient de qualité inférieure.



4

L'EAU



La qualité de l'eau est un facteur extrêmement important pour la santé de vos oiseaux et pour la salubrité du produit. Or, le système d'eau (source, entreposage, lignes d'eau et systèmes de traitement) peut être une source de pathogènes infectieux.

Portez une attention particulière aux lignes d'eau puisqu'un biofilm peut facilement s'accumuler à l'intérieur des tuyaux en raison de la qualité de l'eau utilisée et des traitements (p. ex. vitamines et suppléments) qui sont administrés dans l'eau. Un biofilm est une pellicule constituée de microorganismes qui se forme sur les surfaces, par exemple l'intérieur des conduites d'eau, et qui est responsable d'un large éventail de problèmes de qualité d'eau. Les biofilms peuvent également créer un risque pour la salubrité des aliments si les microorganismes qui les composent sont d'importance sur le plan de la santé publique (p. ex. *Salmonella* spp., *Campylobacter* spp. etc.), puisque les cellules bactériennes du biofilm peuvent se libérer et être relâchées dans l'eau.

Des problèmes de qualité de l'eau peuvent avoir un impact sur vos troupeaux, sur la salubrité des aliments et sur la productivité. Heureusement, des mesures de prévention et de contrôle peuvent minimiser, voire éliminer, ce risque.

4.1 Systèmes d'eau

Les sources d'eau susceptibles à la contamination par des pathogènes incluent l'eau de surface (réservoirs, étangs, lacs et rivières) et les systèmes de collecte d'eau de pluie.

DF

Les systèmes d'eau de surface posent un risque beaucoup plus élevé d'introduction de substances et d'organismes infectieux et doivent être sujets à un programme continu de traitement de l'eau pendant l'ensemble de la période de croissance.

Un système hermétique (ex. : tétines) est préférable à un système ouvert (ex. : cloches ou abreuvoirs à trémie). Un système hermétique permet un environnement moins propice à la prolifération des bactéries.

DF

Une vérification visuelle (turbidité et coloration) de la qualité de l'eau doit être effectuée au minimum une fois par semaine pour assurer un approvisionnement continu d'eau de qualité. Cette vérification visuelle doit se faire à l'intérieur du poulailler en utilisant un contenant pour récolter de l'eau de la ligne d'eau ou en regardant les tubes de remontée transparents ou les filtres à eau.

L'eau qui alimente les abreuvoirs ouverts doit être vérifiée tous les jours pour déterminer la présence ou non de biofilms.

Il faut noter ces activités dans les registres propres aux troupeaux ou un formulaire semblable.

4.2 Nettoyage et désinfection des conduits d'eau

L'intérieur des lignes d'eau est un environnement propice à l'accumulation des biofilms et à la croissance bactérienne. Une attention particulière doit être portée à ces zones dans le cadre de vos pratiques de salubrité des aliments.

DF

Vous devez purger vos conduits d'eau à pression maximale entre les troupeaux.

Les conduites d'eau devraient être purgées à pression maximale au moins chaque semaine afin d'éviter la croissance des bactéries et leur accumulation. En outre, il est recommandé de les purger après l'ajout à l'eau de produits (médicaments, etc.) afin d'éviter les résidus et les biofilms.

DF

Pour prévenir les problèmes liés aux biofilms et à la qualité de l'eau, les lignes d'eau doivent soit être nettoyées ou désinfectées durant toute la période d'élevage ou les lignes d'eau doivent être nettoyées ou désinfectées entre les troupeaux.

» Il y a plusieurs méthodes de traitement de l'eau qui peuvent être utilisées; des exemples inclus des produits chimiques (chlore, acide, iode, peroxyde, etc.) ou autres méthodes incluant les lampes UV et l'osmose inversée.

DF

» Tous les systèmes de traitement de l'eau (ex; chlore, iode, ozone, lampes UV, osmose inversée, etc.) doivent être utilisés et calibrés selon les recommandations du fabricant. Par exemple :

- Les ampoules du système de lampes UV doivent être changées conformément aux instructions du fabricant.
- Les filtres à eau doivent être changés et un entretien doit être effectué sur les unités d'osmose inversée, conformément aux instructions du fabricant.
- Lorsqu'un désinfectant est utilisé, regarder les recommandations du fabricant pour déterminer si un agent nettoyant doit être utilisé avant le produit désinfectant.

DF

» Toutes les méthodes de traitement de l'eau et les vérifications doivent être notées dans les registres propres aux troupeaux.

» Pour des directives sur le nettoyage et la désinfection des lignes d'eau entre les troupeaux, regardez la [vidéo sur les lignes d'eau](#) sur le site Web des PPC à www.producteursdepoulet.ca. La procédure de nettoyage recommandée est la suivante :

- (1) Acidifier l'eau pour atteindre un pH de 4 (laisser reposer de 8 à 24 heures); cela aide à dissoudre les complexes minéraux dans le biofilm et la ligne d'eau.
- (2) Purger les lignes d'eau avec de l'eau propre.
- (3) Ajouter une solution nettoyante et laisser reposer conformément aux instructions figurant sur l'étiquette. Cette étape perturbe le composant organique du biofilm.
- (4) Purger les lignes d'eau avec de l'eau propre.
- (5) Ajouter un désinfectant et laisser reposer conformément aux instructions figurant sur l'étiquette. Cette étape a pour but de tuer toutes les bactéries restantes qui n'ont pas été tuées par la solution nettoyante.
- (6) Purger les lignes d'eau avec de l'eau propre.

Remarque : Entre chaque étape, marchez le long des lignes d'eau et déclenchez les tétines à l'aide d'un balai propre pour vous assurer que tout le système est exposé au traitement.

DF

Si des produits chimiques sont utilisés pour le traitement de l'eau aux fins de nettoyage durant la période de croissance, alors la concentration du produit dans l'eau doit être vérifiée à la fin de la ligne d'eau à deux reprises durant la période de croissance.

La vérification de la concentration peut être faite en utilisant des bandelettes ou des troussees d'analyse, un ORP (oxygen reduction potential) ou autres méthodes recommandées.

- » Les bandelettes d'analyse doivent mesurer le chlore libre (et non le chlore total). Lorsque des bandes de chlore sont utilisées pour tester le taux de chlore de façon à fournir une lecture adéquate, les résultats doivent indiquer qu'il y a présence de chlore libre au point le plus éloigné des conduites afin d'indiquer que le produit actif est toujours présent.
- » Les éleveurs qui utilisent l'eau municipale chlorée n'ont pas besoin de vérifier le taux de chlore dans l'eau, à moins qu'ils ajoutent eux-mêmes des produits chimiques dans l'eau d'abreuvement durant la période de croissance. Même lorsqu'ils utilisent l'eau municipale, les conduits d'eau doivent être nettoyés/désinfectés soit entre les troupeaux ou durant la période de croissance.

L'efficacité des désinfectants est sévèrement diminuée en présence de matière organique. De plus, les éleveurs devraient considérer le niveau du pH de l'eau lorsqu'ils utilisent plusieurs produits nettoyants. Par exemple, l'efficacité du chlore est directement reliée au pH de l'eau; un pH d'approximativement 6,5 à 7 est optimal puisqu'à un pH plus élevé, l'efficacité du chlore diminue considérablement.

Une façon de vérifier l'efficacité d'un produit chimique est avec l'usage d'un ORP. Cet appareil mesure l'activité d'oxydation dans l'eau. Un ORP devrait être utilisé selon les recommandations du fabricant (la littérature rapporte que la lecture d'un ORP dans un poulailler devrait se situer entre 700-750 mV) et devrait être calibré selon les recommandations du fabricant en utilisant des bandelettes d'analyse du chlore libre.

Les tableaux suivants peuvent servir en tant que lignes directrices pour le nettoyage et la désinfection des conduites d'eau. Il faut toujours utiliser les produits en observant les indications figurant sur l'étiquette.

Tableau 4.1 Nettoyage et désinfection entre les troupeaux

	Doseur (1 oz par gallon)	Réservoir
Nettoyants		
Acide citrique	4-5 sachets* / gallon d'eau ou / 3.8 litres d'eau	4-5 sachets* / 128 gallons d'eau ou / 485 litres d'eau
Vinaigre	Aucune dilution requise	1 gallon / 128 gallons d'eau ou 3.8 litres / 485 litres d'eau
Désinfectant		
Chlore - 5 %	12 oz / gallon d'eau ou 940 ml / 10 litres d'eau	12 oz / 128 gallons d'eau ou 880 ml / 1 200 litres d'eau
Peroxyde d'hydrogène (35 %)	4 oz / gallon d'eau ou 310 ml / 10 litres d'eau	4 oz / 128 gallons d'eau ou 292 ml / 1200 litres d'eau

* Sachet de 205 g ; ne pas utiliser durant la période de croissance des oiseaux.

Tableau 4.2 Nettoyage et désinfection durant la période de croissance des oiseaux¹

	Doseur (1 oz par gallon)	Réservoir
Nettoyants		
Acide citrique	200 grammes / gallon d'eau ou 500 grammes / 9 litres d'eau	200 grammes / 128 gallons d'eau ou 500 grammes / 1 200 litres d'eau
Vinaigre	0,5 gallon / gallon d'eau ou 500 ml / litre d'eau	0,5 gallon / 128 gallons d'eau ou 5 litres / 1 250 litres d'eau
Désinfectant		
Peroxyde - 35 %	0,5-1,0 oz / gallon d'eau ou 40-80 ml / 10 litres d'eau	0,5-1,0 oz / 128 gallons d'eau ou 37-73 ml / 1 200 litres d'eau
Chlore - 12 %	0,5 oz / gallon d'eau ou 40 ml / 10 litres d'eau	0,5 oz / 128 gallons d'eau ou 30 ml / 1 000 litres d'eau
Iode - 18,5 %	12 oz / gallon d'eau ou 0,95 litres / 10 litres d'eau	12 oz / 128 gallons d'eau ou 0,915 litres / 1 250 litres d'eau
Chlore - 5 %	1,5-5 oz / gallon d'eau ou 117- 390 ml / 10 litres d'eau	1,5-5 oz / 128 gallons d'eau ou 110-366 ml / 1 200 litres d'eau

¹À ces niveaux de concentration, les oiseaux peuvent en consommer sans risque. Toutefois continuer à contrôler la performance du troupeau lorsque vous suivez les recommandations.

Ces produits sont cités à titre d'exemples et ne limite pas l'utilisation de produits différents.

Plusieurs fournisseurs vendent des bandelettes et des troussees d'analyse pour analyser la concentration de peroxyde, de chlore, d'iode et d'acide citrique dans les lignes d'eau.

4.3 Analyse bactériologique et chimique

L'analyse de l'eau a pour but d'évaluer la qualité de l'eau fournie aux oiseaux. Il existe plusieurs sources de contamination de l'eau dans le poulailler et les lignes d'eau, par exemple des biofilms composés de pathogènes pouvant causer des problèmes de salubrité des aliments et de santé animale. De plus, la température de l'eau dans les lignes d'eau est habituellement la même que celle du poulailler, ce qui contribue à la croissance bactérienne.

Voici l'exigence minimale à observer :

DF

- » Il faut procéder, chaque année, à l'analyse de toutes les sources d'eau utilisées pour l'élevage des poulets. L'analyse doit être effectuée par un laboratoire de santé publique provincial ou municipal ou par un laboratoire privé agréé par les autorités sanitaires provinciales.
- » L'échantillon d'eau doit être prélevé à l'intérieur de l'aire d'engraissement, à même le système d'approvisionnement à la tétine ou à la fin de la conduite d'eau.

Un échantillon est requis pour chaque source d'eau. Dans les cas où une source d'eau approvisionne plus d'un poulailler, l'échantillonnage devrait se faire à tour de rôle dans différents poulaillers ultérieurement.

Pour savoir comment prélever un échantillon d'eau, visionnez la vidéo sur l'échantillonnage sur le site producteursdepoulet.ca. On retrouve ci-dessous une méthode suggérée d'échantillonnage :

- (1) Mettre des gants jetables.
- (2) Étiqueter le contenant en plastique et ne pas enlever le couvercle.
- (3) Nettoyer la sortie de la tétine/conduite d'eau à l'aide d'un tampon à l'alcool.
- (4) Enlever la tétine/sortie de la conduite d'eau et laisser l'eau couler dans un seau pendant une ou deux minutes. Cela enlèvera l'eau stagnante et les débris qui pourraient contaminer l'échantillon.
- (5) Porter des gants jetables, enlever le couvercle du contenant et laisser l'eau couler à l'intérieur du contenant et le remplir complètement.
- (6) Mise en garde : Ne pas toucher l'intérieur du couvercle, du contenant ouvert ou déposer le couvercle à l'endroit. Si cela survient, jeter l'échantillon et en prélever un autre.
- (7) Sceller le contenant et l'envoyer au laboratoire dès que possible. Les résultats les plus exacts sont obtenus dans un délai de 6 heures de l'échantillonnage. Réfrigérer l'échantillon toute la nuit au besoin.

Analyse bactériologique :

- » Il faut procéder, chaque année, à une analyse bactériologique de l'eau. Cette analyse doit comporter une énumération des coliformes totaux par 100 ml et des coliformes fécaux (*E. coli*).

Normes bactériologiques minimales acceptables :

- » Les niveaux souhaités : aucun coliforme par 100 ml d'eau et moins de 500 organismes par ml. Cependant, l'eau peut être considérée comme étant de qualité acceptable au plan bactériologique pourvu que les seuils de tolérance suivants soient observés :
 - aucun échantillon ne doit présenter une énumération totale de plus de 10 coliformes par 100 ml d'eau
 - aucun des organismes coliformes détectés ne doit être un coliforme d'origine fécal

DF

Une analyse d'eau ayant produit des résultats acceptables doit avoir été effectuée avant le placement pour les nouveaux poulaillers utilisant une source d'eau n'ayant pas été testée au cours de la dernière année.

Il est recommandé que le site de prélèvement de l'échantillon d'eau soit à l'intérieur du poulailler si possible, mais l'échantillon peut être prélevé dans un autre bâtiment dont l'eau provient de la même source d'eau.



S'il y a contamination ou présence de bactéries, il faut prendre des mesures immédiates pour corriger le problème. Il faut consulter une autorité compétente ou un organisme de réglementation afin d'établir les mesures à prendre pour corriger le problème. Un test d'eau indiquant des niveaux bactériologiques acceptables doit être effectué pour démontrer que les actions correctives ont servi à régler le problème.

Analyse chimique :

- » Il devrait communiquer avec les autorités sanitaires locales pour établir si, dans votre région, il faut procéder à une analyse chimique. Il n'est pas nécessaire de prélever des échantillons de l'eau provenant de l'aqueduc municipal, car une analyse chimique est effectuée à la source.
- » Les éleveurs devraient considérer d'effectuer une analyse chimique de l'eau qui n'est pas de source municipale puisque les éléments chimiques de l'eau peuvent contre-réagir avec les solutions de nettoyage et de désinfection ou avec les médicaments hydrosolubles.

5

NETTOYAGE DU POULAILLER



Pour élever des poulets de qualité, il est primordial d'offrir à votre troupeau un environnement qui minimise l'incidence et la propagation des pathogènes (maladies propres à la volaille et microorganismes d'origine alimentaire d'importance sur le plan de la santé publique).

Le contrôle de ces pathogènes nécessite non seulement une consultation vétérinaire, mais également un protocole de nettoyage complet qui prévoit une combinaison de plusieurs étapes, entre autres un soufflage, un lavage au jet d'eau sous pression, le recours à un détergent et/ou à un désinfectant, et une période de vide sanitaire afin de briser le cycle de contamination.

Les détergents, les désinfectants et la période de vide sanitaire ne fonctionnent bien que si le poulailler est exempt de matières organiques. Par conséquent, la mise en place d'un protocole facile à suivre vous aidera à réduire les pathogènes dans votre ferme.

5.1 Extérieur et équipement du poulailler

DF

Vous devez :

- » Faire en sorte que l'extérieur et l'équipement du poulailler soient propres; utilisez n'importe quelle méthode convenable pour enlever, au besoin, la poussière accumulée. Portez une attention particulière aux contours des fenêtres et portes, à la base et aux alentours des silos ainsi qu'aux entrées d'air.
- » Vous devez nettoyer (enlever les accumulations), laver et désinfecter les ventilateurs régulièrement lorsque c'est possible. Considérez l'aspect fonctionnel du nettoyage lors d'une réparation ou d'une nouvelle construction.

Après chaque troupeau :

- » Vider et nettoyer complètement les silos et les systèmes d'alimentation (vis sans fin et conduits) entre chaque troupeau. Afin d'éviter le gel de la moulée lorsque les conditions météorologiques sont rigoureuses, il faut faire passer les aliments de démarrage dans les systèmes immédiatement après la première livraison de moulée avant même le placement des poussins.
- » Inspecter les silos pour des fuites après l'expédition de chaque troupeau. Il faut procéder à l'inspection de l'intérieur et de l'extérieur des silos au moins une fois l'an, afin de repérer la présence de croûtes ou de rouille. Le cas échéant, il faut faire appel aux services d'employés compétents pour faire nettoyer ou réparer le système. Les silos sont un élément critique du contrôle des risques de contamination de la moulée et doivent par conséquent être toujours propres. On peut les nettoyer soit en utilisant de l'air à haute pression, soit en balayant l'intérieur du silo ou en utilisant toute autre méthode appropriée.
- » Il est fortement recommandé de procéder à une inspection de l'intérieur et de l'extérieur des silos et des pièces du système d'alimentation se trouvant à l'extérieur du poulailler après le départ de chaque troupeau, lorsque les conditions météorologiques le permettent. Détectez la présence de croûtes de moulée ou de rouille sur les parois. Les silos sont un élément critique du contrôle des risques de contamination de la moulée et nécessitent un contrôle régulier pour détecter la présence de croûtes de moulée ou de rouilles sur les parois intérieures.

FR

Vous ne devriez jamais entrer vous-mêmes dans le silo. Par mesure de sécurité, vous devriez utiliser un harnais lorsque vous inspectez l'intérieur des silos et prendre toutes les précautions nécessaires pour éviter un accident.

5.2 Intérieur et équipement du poulailler

Le nettoyage de l'intérieur du poulailler inclut plusieurs éléments clés qui agissent de pair pour réduire les maladies et la charge bactérienne.

Ces éléments sont notamment le processus de nettoyage partiel, qui consiste à enlever les matières organiques, le lavage au jet d'eau sous pression suivi de l'application d'un détergent et d'un rinçage à l'eau et/ou d'un désinfectant, et une période de vide sanitaire (comprenant un séchage pour veiller à ce que le poulailler soit sec avant d'installer de la nouvelle litière pour le prochain troupeau). Chacune de ces étapes joue un rôle important pour briser le cycle de contamination.

S'il y a des maladies dans votre troupeau, reportez-vous à la section 5.3 ci-dessous.

Nettoyage partiel :

Ce nettoyage inclut l'enlèvement du fumier à l'intérieur du poulailler et l'enlèvement de toutes les matières organiques, par soufflage ou brossage. Le fumier et les matières organiques doivent être enlevés de tous les planchers, murs, plafonds, ventilateurs et équipements. Toutes les pièces du poulailler (local électrique, bureau) doivent être nettoyées aussi en profondeur que possible.

- » Avant de nettoyer l'intérieur du poulailler, toutes les réparations intérieures et extérieures du poulailler devraient être terminées. Cela préviendra l'accès des animaux et des oiseaux au poulailler et réduira le risque de contaminer le poulailler de nouveau après le nettoyage.
- » Vous devriez nettoyer régulièrement les salles de travail et les entrées afin d'enlever la poussière, les débris, etc. au moyen d'eau et d'un détergent, et également désinfecter les surfaces. Ce processus réduit le risque de contamination et procure aux employés de la ferme un milieu de travail propre et sécuritaire.

Lavage sous pression :

Lavage du poulailler au jet d'eau sous pression, y compris les planchers, les mangeoires, les abreuvoirs, les murs, les plafonds, les ventilateurs, les drains, tous les autres équipements (y compris l'équipement de capture), et les bottes utilisées dans le poulailler.

- » De l'eau tiède ou froide peut être utilisée pour le lavage sous pression; cependant, l'utilisation d'eau tiède pourrait permettre un lavage efficace plus rapide.

Une pratique commune dans certaines régions du pays est de laisser une porte ouverte ou une autre ouverture pour accélérer le séchage du poulailler après son lavage. Dans ces circonstances, l'ouverture ou la porte ne devrait pas demeurer ouverte si le poulailler est sans surveillance (sans la présence d'une personne sur les lieux). Comme cette pratique augmente les risques de contamination de la ZAR, le poulailler devrait être désinfecté une fois les portes fermées.

Détergents et désinfectants :

Les détergents sont importants dans les processus de nettoyage puisqu'ils contribuent au retrait physique de la matière organique des surfaces, ce qui accroît la possibilité que le désinfectant (s'il est utilisé) atteigne et détruise les microorganismes qui se trouvent sous ou dans la matière organique. Les détergents sont également utilisés à titre de première étape pour favoriser la dégradation des biofilms.

La désinfection est une importante mesure de contrôle pour la réduction des pathogènes dans les environnements d'élevage. Lorsque les désinfectants sont appliqués directement sur une surface (conformément aux instructions figurant sur l'étiquette), ils peuvent détruire ou inactiver irréversiblement la plupart des microorganismes pathogènes et certains virus.

Le processus de désinfection comprend un lavage au désinfectant ou une fumigation du poulailler. La capacité d'un désinfectant à réduire les pathogènes est considérablement augmentée lorsqu'il est utilisé après un lavage à pression du poulailler avec de l'eau suivi de l'application d'un détergent et d'un

rinçage à l'eau. Suivez le mode d'emploi figurant sur l'étiquette du fabricant lorsqu'un désinfectant et/ou un détergent est utilisé.

Il est essentiel de faire preuve de rigueur pour le nettoyage et la désinfection du poulailler. En effet, si des produits hautement efficaces sont utilisés, mais qu'ils ne sont pas appliqués correctement (conformément aux instructions du fabricant), alors une contamination peut se produire ou le processus peut être inefficace. Portez une attention particulière aux fissures ou aux trous dans les murs et les planchers, de même qu'aux drains et zones de drainage puisqu'ils constituent des facteurs de risque de contamination ou de recontamination.

Période de vide sanitaire :

Une période de vide sanitaire, qui comprend une période de séchage, optimise le protocole de nettoyage et de désinfection. Elle permet la destruction de microorganismes qui auraient survécu au processus de nettoyage avec détergent, de désinfection et de fumigation, mais qui sont susceptibles à la déshydratation ou à la dessiccation. D'ailleurs, il a été montré que laisser sécher les surfaces du poulailler pendant au moins 24 heures avant l'installation de nouvelle litière pour le prochain troupeau est une pratique efficace pour réduire la contamination bactérienne.

La meilleure pratique consiste à prévoir une période minimale de 14 jours entre le moment où le troupeau est expédié et le placement des nouveaux poussins. Cependant, pour être efficaces, le nettoyage partiel, le lavage sous pression, l'utilisation d'un détergent et la désinfection doivent avoir lieu le plus tôt possible après l'expédition des oiseaux afin de briser le cycle de contamination.

Pour optimiser l'efficacité de la période de vide sanitaire :

- » Il devrait être prévu d'enlever tout le fumier du poulailler immédiatement (c.-à-d. dans les 48 heures) après l'expédition des oiseaux.
- » Le nettoyage du poulailler, comme décrit ci-dessus, devrait avoir lieu le plus tôt possible après l'enlèvement de la litière.

A) Après chaque troupeau

Un nettoyage partiel de l'intérieur du poulailler doit être effectué après chaque troupeau.

- » Vous devez retirer la litière du poulailler immédiatement après l'expédition. Vous devez prévoir laisser le poulailler vide le plus longtemps possible avant le placement d'un nouveau troupeau afin que la période de vide sanitaire soit d'une durée appropriée.
 - Entreposez le fumier assez loin pour qu'il ne puisse pas contaminer les sources d'eau, les aliments ou les poulaillers.
 - Plus le tas de fumier est loin du poulailler, mieux c'est. Assurez-vous que le secteur entre le poulailler et la zone d'entreposage est exempt de fumier une fois que vous avez terminé le nettoyage du poulailler.
- » Enlevez toute la matière organique des planchers, murs, plafonds, ventilateurs, mangeoires et abreuvoirs, drains, bottes et chaussures utilisées dans le poulailler, et autres équipements (y compris tout l'équipement de capture). Cette opération peut être effectuée par soufflage ou brossage ou avec de l'eau si le poulailler est lavé au jet d'eau sous pression.
- » Toutes les pièces du poulailler (c. à d. local électrique, bureau) doivent être nettoyées (enlèvement de la poussière et des débris, etc.) aussi en profondeur que possible.
- » Tous les seaux qui ont été utilisés pour recueillir ou transporter des carcasses doivent être lavés (frottés à la main ou lavage à pression) avec de l'eau suivi de l'application d'un détergent et d'un rinçage à l'eau et/ou désinfection à la fin de chaque troupeau.

FR

DF

DF

- » L'accès au poulailler (que ce soit pour les animaux nuisibles ou le personnel non autorisé) doit être réduit au minimum après le nettoyage pour éviter une recontamination.
- » Les conduites d'eau doivent être nettoyées ou désinfectées à l'aide d'un produit nettoyant ou d'un désinfectant entre les troupeaux s'il n'y a pas eu de programme de nettoyage ou de désinfection en continu pendant le cycle du troupeau. Il est recommandé d'utiliser les procédures de nettoyage et de désinfection énumérées dans le chapitre précédent. Vous devez purger votre système pendant une période suffisamment longue afin d'éviter.
- » Les abreuvoirs ouverts doivent être lavés à l'eau (frottés à la main ou lavés au jet d'eau sous pression), puis nettoyés au moyen d'un détergent et rincés à l'eau et/ou au moyen d'un désinfectant. Il faut ensuite les laisser sécher avant de les utiliser à nouveau.

FR

- » Envisagez d'effectuer un lavage au jet d'eau sous pression, suivi d'un nettoyage avec un détergent et d'un rinçage à l'eau et/ou d'un désinfectant après chaque troupeau. Ce lavage inclurait les mangeoires, les abreuvoirs, les planchers, les murs, les plafonds, les ventilateurs, les drains, tous les autres équipements (y compris l'équipement de capture), et les bottes utilisées dans le poulailler.
- » Considérez une période de vide sanitaire de 14 jours
 - Si une période de vide sanitaire de moins de 14 jours entre l'expédition et le placement est inévitable, un lavage à l'eau avec un détergent et/ou un désinfectant devrait être fait.
- » Afin que l'équipement utilisé pour nettoyer le poulailler ne contamine pas d'autres bâtiments sur la ferme, prenez soin d'éliminer toute matière organique. Les exigences entourant l'utilisation de l'équipement à l'intérieur du poulailler se trouvent au chapitre 2.

B) Nettoyage, désinfection, et période de vide sanitaire

DF

L'une des options suivantes doit être mise en œuvre relativement au nettoyage, à la désinfection et à la période de vide sanitaire du poulailler.

Le nettoyage avec un détergent et/ou la désinfection et une période de vide sanitaire sont des éléments essentiels pour briser le cycle des maladies et de la contamination bactérienne. Diverses options ont été offertes afin de permettre différentes pratiques de gestion en fonction de la gravité des maladies, le cas échéant.

Les options 2 et 3 peuvent être utilisées selon l'état de santé des troupeaux précédents et lorsqu'il n'y a pas eu de problème de maladie / production dans le poulailler. Consultez la section 5.3 pour connaître les maladies qui nécessitent un nettoyage et une désinfection.

Un exemple de protocole de nettoyage avec un détergent et une désinfection est proposé à la section 5.5.

Option 1

Au moins une fois par année, le poulailler (incluant les murs, les planchers, les mangeoires, les abreuvoirs, les plafonds, les ventilateurs et les drains) et tous les autres équipements (y compris les trémies, les distributeurs d'alimentation, l'équipement de capture et les bottes utilisées dans le poulailler) doivent être :

- a) lavés au jet d'eau sous pression; et
- b) nettoyés avec un détergent suivi d'un rinçage et / ou d'un désinfectant (lavage au désinfectant ou fumigation).

Option 2

Au moins une fois par année :

- a) Laver le poulailler au jet d'eau sous pression (inclut les murs, les planchers, les mangeoires, les abreuvoirs, les plafonds, les ventilateurs et les drains) et tous les autres équipements (y compris les trémies, les distributeurs d'alimentation, l'équipement de capture et les bottes utilisées dans le poulailler).

- b) Nettoyer les mangeoires, les abreuvoirs et l'équipement avec un détergent suivi d'un rinçage et / ou un désinfectant (lavage au désinfectant ou fumigation).
- c) Une période de vide sanitaire de 14 jours est exigée.

Option 3

Après chaque troupeau, le poulailler (inclut les murs, les planchers, les mangeoires, les abreuvoirs, les plafonds, les ventilateurs et les drains) et tous les autres équipements (y compris les trémies, les distributeurs d'alimentation, l'équipement de capture et les bottes utilisées dans le poulailler) doit faire l'objet de ce qui suit :

- a) Nettoyage partiel;
- b) Période de vide sanitaire de 14 jours.
- Pour que celle-ci soit acceptable, il est recommandé de retirer le fumier du poulailler idéalement dans les 48 heures suivant l'expédition des oiseaux, et au minimum dans les 72 heures suivant l'expédition (c. à d., la période maximale est de 72 heures).
 - Comme les calendriers peuvent changer (p. ex., dates de livraison des poussins ou de chargement), la période de vide sanitaire peut être inférieure à 14 jours – mais uniquement deux fois au cours des 12 mois précédents. S'il faut écourter la période de vide sanitaire plus de deux fois au cours des 12 mois précédents, l'option 3 ne peut être utilisée.

Tableau 5.1. Options pour le nettoyage, la désinfection et la période de vide sanitaire du poulailler – Exigences Obligatoires

	Étape 1 : Lavage sous pression	Étape 2 : Détergent et/ou désinfectant	Étape 3 : Période de vide sanitaire
Option 1	DF Lavage sous pression du poulailler* et de l'équipement avec de l'eau au moins une fois par année	DF Nettoyage au détergent et / ou désinfection du poulailler* et de l'équipement au moins une fois par année	s. o.
Option 2	DF Lavage sous pression du poulailler* et de l'équipement avec de l'eau au moins une fois par année	DF Nettoyage au détergent et / ou désinfection des mangeoires, des abreuvoirs et de l'équipement au moins une fois par année	DF Période de vide sanitaire de 14 jours au moins une fois par année
Option 3	s. o.	s. o.	DF Période de vide sanitaire de 14 jours après chaque troupeau**

Nota : Les options 2 et 3 peuvent être utilisées selon l'état de santé des troupeaux précédents et lorsqu'il n'y a pas eu de problème de maladie/production dans le poulailler).

* Le poulailler comprend les murs, les planchers, les mangeoires, les abreuvoirs, les plafonds, les ventilateurs, les drains, tout autre équipement (p. ex. les trémies, les distributeurs d'alimentation et l'équipement de capture et les bottes utilisées dans le poulailler).

* Pour que celle-ci soit acceptable, il est recommandé de retirer le fumier du poulailler idéalement dans les 48 heures suivant l'expédition des oiseaux, et au minimum dans les 72 heures suivant l'expédition (c.-à-d., la période maximale est de 72 heures). De plus, comme les calendriers peuvent changer (p. ex., dates de livraison des poussins ou de chargement), la période de vide sanitaire peut être inférieure à 14 jours – mais uniquement deux fois au cours des 12 mois précédents. S'il faut écourter la période de vide sanitaire plus de deux fois au cours des 12 mois précédents, l'option 3 ne peut être utilisée.

Bien que cela ne soit pas exigé en ce moment, vous devriez prouver que vous participez à l'effort de l'industrie en visant la réduction des pathogènes en santé humaine. Pour ce faire, l'approche scientifique suggère que chacun de vos poulaillers fasse l'objet de tests visant à déceler les bactéries pathogènes au cours de la période de croissance et après les opérations de nettoyage et de désinfection. Cela vous fournira le statut bactérien de votre troupeau et vous permettra d'évaluer la validité des mesures correctives que vous avez prises et de l'efficacité de votre processus de nettoyage et de désinfection.

5.3 Maladies nécessitant un nettoyage avec un détergent et une désinfection

FR

Consultez votre vétérinaire pour obtenir des conseils sur le nettoyage avec un détergent et une désinfection du poulailler si vous soupçonnez une maladie au sein de votre troupeau, si la morbidité et la mortalité sont plus élevées que prévu, ou si le troupeau a reçu un diagnostic de ce qui suit :

- » Bursite infectieuse
- » *Entérite nécrotique*
- » Coccidiose
- » Hépatite à corps d'inclusion
- » Laryngotrachéite infectieuse aviaire (LTI)
- » Mycoplasme (*M. gallisepticum*/*M. synoviae*)
- » Réovirus
- » *Salmonella Enteritidis*
- » Maladies à déclaration obligatoire au Canada (p. ex. influenza aviaire et maladie de Newcastle)

DF

Si, à la suite d'une maladie, un vétérinaire a recommandé de procéder à un nettoyage et à une désinfection du poulailler, le poulailler doit être nettoyé avec un détergent et une désinfection, de même que les congélateurs où sont entreposés les oiseaux morts et l'équipement utilisé pour nettoyer le poulailler. Dans certains cas, en consultation avec un vétérinaire, un traitement thermique peut être utilisé à la place d'une désinfection.

Consultez le protocole recommandé pour le nettoyage avec un détergent et une désinfection dans la section 5.5.

5.4 Entreposage du fumier

DF

- » Vous devriez disposer du fumier de façon sécuritaire. De bonnes pratiques environnementales contribuent à maintenir une image positive des éleveurs de poulets et de leur produit. Vous devriez mettre en place un plan de gestion du fumier et le revoir régulièrement. Plusieurs gouvernements provinciaux ont des règlements concernant l'entreposage du fumier et sa gestion.
- » Lorsque le fumier est entreposé et épandu sur la propriété, il doit être entreposé et géré de façon à ne pas être transporté accidentellement dans la ZAR par les gens, l'équipement, les véhicules ou par les conditions météorologiques.
- » N'épandez pas de fumier dans la zone d'accès contrôlé.
- » Tout le fumier devrait être entreposé à l'extérieur d'un rayon d'au moins 15 m du poulailler et lorsque cela est possible, les nouveaux poulaillers devraient être construits pour y incorporer une ZAC d'au moins 15 m.
- » Si le fumier est, à l'heure actuelle, entreposé dans la zone de 15 m :
 - Le fumier devrait être déplacé dans les meilleurs délais; quant à la durée d'entreposage, elle dépend

de la période de l'année. Le fumier devrait être déplacé le plus rapidement possible l'été et, s'il y a lieu, il peut être entreposé plus longtemps l'hiver.

- S'il y a eu une maladie dans le troupeau précédent, considérez de consulter votre vétérinaire afin de savoir combien de temps le fumier doit être entreposé sur votre site avant de le transporter hors du site. Ainsi, vous réduirez le risque de transmission de maladies pendant le transport du fumier.
- Le fumier devrait être entreposé sur une semelle de béton présentant une pente en direction opposée à celle du poulailler.
- Le terrain entre le poulailler et la semelle de béton où est entreposé le fumier devrait être libre de fumier.

Nota : Il ne faut pas que le fumier soit entièrement recouvert, car il s'agit d'une matière combustible. Si le fumier est gardé dans une structure d'entreposage, il faut alors prévoir une ventilation adéquate.

5.5 Exemple de protocole de nettoyage avec un détergent et une désinfection

Le protocole de nettoyage avec un détergent et une désinfection suivante est un exemple des étapes pouvant être réalisées. Il ne s'agit pas d'une liste prescriptive qui doit être suivie. En effet, le protocole choisi dépendra d'un certain nombre de facteurs. L'exemple qui suit est présenté aux fins de considération, non seulement pour aider à réduire la présence de pathogènes et de virus sur votre ferme, mais également pour réduire le risque de contamination des futurs troupeaux :

- 1) Consulter votre vétérinaire.
- 2) Effectuer un nettoyage avec un détergent et une désinfection complète de tous les poulaillers de votre site.

Il est essentiel de faire preuve de rigueur dans le nettoyage du poulailler. En effet, si des produits hautement efficaces sont utilisés, mais qu'ils ne sont pas appliqués correctement (conformément aux instructions du fabricant), alors il n'y aura aucune réduction des pathogènes. Par conséquent, portez une attention particulière à tous les équipements, aux fissures et aux trous dans les murs et les planchers, aux drains et zones de drainage, et incluez les murs et les plafonds. Les étapes suivantes sont recommandées :

Étape 1 : Retirer toute la litière le plus rapidement possible (dans les 24 heures) une fois que le troupeau a été expédié.

Étape 2 : Procéder à un nettoyage partiel du poulailler afin d'enlever toute la matière organique résiduelle des murs, des planchers, des mangeoires, des abreuvoirs et des autres surfaces du poulailler.

Étape 3 : Laver au jet d'eau sous pression (15 à 20 °C).

Étape 4 : Appliquer un détergent (prévoyez un temps de contact minimum de 20 minutes ou selon les instructions figurant sur l'étiquette). Procédez à un rinçage à l'eau (15 à 20 °C).

Étape 5 : Appliquer un désinfectant (respecter les instructions figurant sur l'étiquette).

Étape 6 : Laisser l'ensemble du poulailler sécher pendant au moins 24 à 48 heures (ou plus longtemps selon les températures extérieures). La chaleur peut être utilisée pour accélérer le temps de séchage.

Étape 7 : Prévoir une période de vide sanitaire minimale de 14 jours et veiller à ce que le poulailler nettoyé ne soit pas exposé à une recontamination par l'environnement extérieur (c.-à-d. par des animaux nuisibles ou des personnes non autorisées).

- Consulter votre vétérinaire ou représentant de produits pour savoir quel type de détergent ou de désinfectant vous devriez utiliser. Voici une liste non exhaustive des produits qui peuvent être utilisés :
 - > Certains détergents que vous pourriez considérer : (a) alkyl dimethyl amine oxide, alkyl aryl sulfonate de sodium, hydroxyde de sodium; (b) un détergent à base d'hypochlorite de sodium.
 - > Certains désinfectants que vous pourriez considérer : (a) des désinfectants à base de composé d'ammonium quaternaire; (b) des désinfectants à base de chlorocrésol; (c) un désinfectant composé à base d'acide acétique, de peroxyde d'hydrogène et d'acide peracétique; (d) un désinfectant à base de peroxyde d'hydrogène, d'acide peracétique et d'acide octanoïque.
 - Veuillez toujours suivre les directives du fabricant lors de l'utilisation de détergents et de désinfectants.
- 3) Nettoyer et désinfecter les lignes d'eau.
- Veuillez consulter le lien suivant pour visionner une courte vidéo expliquant comment désinfecter les lignes d'eau : [nettoyage et désinfection des lignes d'eau](#).
 - Les lignes d'eau peuvent être une source de contamination. Le protocole suivant est recommandé :
 - Étape 1 : Acidifier l'eau pour atteindre un pH de 4 (laisser reposer de 8 à 24 heures). Cela aide à dissoudre les complexes minéraux dans le biofilm et la ligne d'eau.
 - Étape 2 : Ajouter un produit tel que du peroxyde d'hydrogène dans une concentration finale de 0,8 à 3 % (laissez reposer de 12 à 72 heures). Cette étape perturbe le composant organique du biofilm.
 - Étape 3 : Ajouter un désinfectant (laissez reposer de 30 minutes à 48 heures selon les spécifications du produit). Dans cette étape, le but est de tuer toutes les bactéries restantes qui ont été exposées, mais qui n'ont pas été tuées par le peroxyde.
 - Durant chaque étape, suivre les lignes d'eau et déclenchez les tétines à l'aide d'un balai propre pour vous assurer que tout le système est exposé au traitement. Une purge à forte pression de 5 minutes (ou de 1 minute par 100 pieds de ligne) est nécessaire entre chaque étape.
 - Suivre toujours les directives du fabricant lors de l'utilisation de produits dans vos lignes d'eau.
- 4) Revoir votre programme de lutte antiparasitaire, car les rongeurs sont d'importants vecteurs de la contamination par *Salmonella*, *Campylobacter* et *E.coli*. Vous pourriez envisager de revoir vos pratiques de gestion des animaux nuisibles en ce qui a trait aux éléments suivants :
- Ténébrions : examiner la présence, le moment d'application des produits et leur efficacité.
 - Mouches : examiner la présence, le type de produits utilisés et leur efficacité.
 - Rongeurs : examiner les murs du poulailler et les points d'accès potentiels, et examiner l'efficacité des systèmes actuels d'appâts et de pièges.
 - Envisager de consulter une entreprise tierce de lutte antiparasitaire.
- 5) Revoir les bonnes pratiques de production à votre ferme qui sont conçues pour réduire la présence de pathogènes. Cela pourrait inclure ce qui suit :
- Revoquez les DF et les FR dans le manuel PSAF.
 - Nettoyer et désinfecter en profondeur toutes les bottes ayant été portées dans les poulaillers.
 - Nettoyer et désinfecter en profondeur l'antichambre et les zones des poulaillers où il n'y a pas de production d'oiseaux.

- Examiner la conception de l'antichambre au point de séparation entre la ZAC et la ZAR afin de réduire le plus possible la contamination entre les deux zones (p. ex., en plaçant un banc là où il n'y en avait pas).
- Mettre en place un lavage des mains adéquat avec de l'eau chaude et du savon ou l'utilisation d'un désinfectant à mains avant d'entrer dans la ZAR.
- Mettre en place des mesures de biosécurité optimales, entre autres le port de vêtements et de bottes dédiés à chaque poulailler (ou chaque zone de production si elles ne font pas partie de la même ZAR) sur votre site.
- Acidification de l'eau – consulter votre vétérinaire.

6

MÉDICAMENTS ET AUTRES INTRANTS



Les médicaments et les autres intrants utilisés dans la ferme peuvent avoir un impact considérable sur la salubrité du produit alimentaire final. Considérez les produits utilisés sur la ferme et soyez au fait des mesures de sécurité requises pour chacun de ces produits.

Tenez compte de la qualité des produits achetés, de la nécessité d'entreposer certains produits séparément des autres, des besoins de formation des employés de la ferme sur l'utilisation de ces produits, des périodes de retrait, et des impacts potentiels de ces produits sur la salubrité des aliments.

Beaucoup de produits sont considérés pour le développement et le maintien d'une bonne santé intestinale. Ces produits incluent les probiotiques, les levures, les enzymes, les huiles essentielles, les herbes et les agents acidifiants. Il est donc important de les considérer attentivement et de collaborer avec les vétérinaires, les représentants des meuneries et d'autres intervenants afin d'assurer la salubrité et l'efficacité de ces produits. Vous devez également vous assurer que ces produits sont homologués pour une utilisation au Canada et utilisés conformément aux instructions figurant sur les étiquettes.

6.1 Réception, entreposage et utilisation des intrants

Des précautions doivent être prises pour tous les intrants utilisés à la ferme afin de prévenir les problèmes de salubrité des aliments. Les intrants incluent les médicaments, les vaccins, les additifs pour l'eau, les additifs alimentaires, les produits nettoyants et désinfectants, les produits de lutte antiparasitaire (p. ex. les insecticides et rodenticides), et d'autres produits chimiques utilisés dans les activités agricoles.

Le gouvernement fédéral et plusieurs gouvernements provinciaux ont des règlements concernant l'achat, l'utilisation et l'entreposage des médicaments et/ou des produits chimiques. Les éleveurs devraient s'assurer qu'ils connaissent et sont conformes aux règlements.

Réception :

- » Acheter les intrants seulement auprès d'entreprises ayant une bonne réputation ou de fabricants qui ont un programme de contrôle de la qualité. L'existence de ce programme devrait être indiquée par une marque ou un numéro de traçabilité sur l'étiquette (DIN ou code de produit), ou par une lettre d'assurance remise par le fabricant.
- » Contrôlez tous les approvisionnements d'intrants de la ferme. Assurez-vous que la mention sur l'étiquette du sac décrit bien ce que vous avez commandé.
- » Assurez-vous à la livraison que les contenants n'ont pas été ouverts. Chacun doit porter une étiquette précisant le nom du produit, sa concentration et son efficacité. Les produits doivent être accompagnés d'un mode d'emploi. Vous devez conserver cette information dans vos dossiers.
- » Établir un protocole de manipulation des produits s'ils ne satisfont pas ces conditions. Notez toutes les mesures correctives prises dans le Registre propre au troupeau.

Entreposage :

- » Entreposez les médicaments, vitamines et autres additifs alimentaires dans des contenants hermétiques en observant les directives du fabricant et seulement avec des produits compatibles. Les médicaments doivent être gardés dans leur emballage d'origine ou l'information contenue sur l'étiquette transférée dans un dossier.
- » Tous les contenants des intrants et des produits chimiques doivent être étiquetés (avec le nom du produit, la date de péremption et sa concentration si elle diffère de l'originale) et entreposés séparément des médicaments et/ou des intrants utilisés dans les aliments pour animaux.

FR

DF

FR

DF

- » Tous les produits périmés (p. ex. les suppléments, les additifs pour l'eau, les additifs alimentaires, les produits chimiques, et les trousseaux et bandelettes d'analyse) doivent être entreposés séparément des produits non périmés jusqu'à ce qu'on puisse les jeter de manière appropriée.

Utilisation :

- » Les produits doivent être utilisés conformément aux directives du fabricant figurant sur l'étiquette ou aux instructions de votre vétérinaire.
- » Assurez-vous que les employés de la ferme sont bien formés avant de les autoriser à utiliser tout produit chimique (p. ex. les nettoyeurs, les désinfectants et les rodenticides).
- » Les produits chimiques et autres intrants utilisés dans la ZAR pendant la période de croissance (p. ex. les insecticides) doivent être consignés dans le Registre propre au troupeau ou un document similaire.
- » Lorsque des produits sont utilisés dans l'eau (p. ex. des médicaments, des additifs pour l'eau et des agents nettoyeurs), le contenant ou le réservoir doit porter une étiquette indiquant le nom du produit utilisé et sa concentration.

Produits chimiques (p. ex. désinfectants, nettoyeurs, acidifiants pour l'eau et rodenticides)

- Les produits chimiques doivent satisfaire à l'un des critères suivants : être approuvés pour une utilisation avec les animaux destinés à l'alimentation humaine (p. ex. tous les désinfectants doivent avoir un DIN), être accompagnés d'un mode d'emploi propre à la production de poulet ou aux étables abritant du bétail, être inclus dans la **liste des substances organiques permises** ou être utilisés selon les instructions d'un vétérinaire.
- Les produits doivent être utilisés conformément aux directives du fabricant (p. ex. les nettoyeurs à piscine pour désinfecter l'eau et l'huile à moteur pour préserver le bois ne sont pas permis) ou de votre vétérinaire.

Additifs pour les aliments pour animaux et l'eau (p. ex. vitamines, probiotiques et huiles essentielles)

- Les aliments pour animaux ne doivent renfermer que des ingrédients approuvés par l'ACIA.
- L'utilisation des additifs pour l'eau doit être approuvée par :
 - > L'ACIA, et le produit doit avoir un numéro d'enregistrement;
 - > Santé Canada, et le produit doit avoir une identification numérique du médicament (DIN); ou
 - > Santé Canada, en tant que produits de santé animale, et avoir un numéro de notification.

Les produits approuvés en vertu du programme des produits de santé animale portent la mention « produits de santé animale » sur l'emballage du produit; cependant, le numéro de notification pourrait ne pas être indiqué. La liste des substances et produits permis se trouve dans la « **Liste C** » **publiée par Santé Canada**.

- Les produits doivent être utilisés conformément aux directives du fabricant ou de votre vétérinaire.

Vaccins

- Seuls les vaccins approuvés par le Centre canadien des produits biologiques vétérinaires de l'ACIA peuvent être utilisés.
- Une liste des produits biologiques vétérinaires homologués au Canada figure dans le site **Web de l'ACIA**.

Médicaments

- Comme décrit plus en détail ci-dessous, seuls les médicaments dont l'utilisation a été approuvée par la Direction des médicaments vétérinaires de Santé Canada et qui ont une identification numérique du médicament (DIN) valide peuvent être utilisés.

6.2 Utilisation des médicaments (point critique à maîtriser n° 3)

Dans le PSAF, il a été déterminé que l'utilisation des médicaments est un point critique à maîtriser – il s'agit d'une étape clé du cycle de production au cours de laquelle il est essentiel d'éliminer les risques liés à la salubrité des aliments ou de les réduire à un niveau acceptable.

Les règlements, les instructions relatives aux produits et les ordonnances des vétérinaires doivent être respectés de façon rigoureuse afin d'assurer la salubrité du produit final.

Les médicaments doivent être utilisés correctement afin de prévenir la présence de résidus de médicaments et la résistance aux antimicrobiens. La présence de résidus détectables au-delà des limites autorisées fera en sorte que le produit ne pourra pas être utilisé pour la consommation humaine.

A) Utilisation responsable

Les PPC ont mis en œuvre une stratégie d'utilisation des antibiotiques qui met l'accent sur l'utilisation préventive des antibiotiques d'importance en médecine humaine (c.-à-d. les antibiotiques de catégorie I, II et III). La stratégie des PPC vise à offrir un moyen durable de répondre aux attentes des consommateurs, tout en protégeant la santé des animaux. La stratégie des PPC ne constitue pas une stratégie d'élevage sans antibiotiques.

Les principaux éléments de la stratégie des PPC incluent :

- » Maintenir l'utilisation des ionophores (catégorie IV) et des anticoccidiens pour la prévention
- » Maintenir l'utilisation des antibiotiques à des fins thérapeutiques (pour traiter les maladies)

Pour en savoir plus sur la stratégie en matière d'utilisation des antimicrobiens (UAM) des PPC et sur la résistance aux antimicrobiens (RAM), visitez le [Portail de ressources pour les producteurs](#). Ce site renferme des conseils utiles pour réduire l'UAM et met en contexte l'UAM et la RAM au Canada.

Pour assurer une utilisation responsable des antibiotiques :

- » Lorsque la présence d'une maladie ou de signes cliniques de maladie est suspectée, les vétérinaires devraient être consultés en fonction de leur expertise dans le domaine du diagnostic des maladies et de leurs connaissances en pharmacologie.
- » Les antibiotiques d'importance pour les humains (c.-à-d. catégories I, II et III) ne doivent être utilisés que de pair avec l'ordonnance d'un vétérinaire comprenant des directives d'utilisation.
- » Les antibiotiques de catégorie IV doivent être utilisés conformément aux directives du produit; autrement, l'ordonnance d'un vétérinaire est requise (consultez la section Utilisation d'antibiotiques en dérogation des directives de l'étiquette ci-dessous).
- » Seuls les médicaments dont l'utilisation a été approuvée par la Direction des médicaments vétérinaires de Santé Canada et qui ont un DIN valide peuvent être utilisés.
 - L'utilisation d'ingrédients pharmaceutiques actifs (une substance destinée à être utilisée dans la fabrication d'un produit médicinal) et de produits obtenus en vertu des dispositions relatives à l'usage personnel de la Loi sur les aliments et drogues (produits pharmaceutiques importés d'un autre pays) n'est pas autorisée.
- » L'utilisation des antibiotiques de catégorie I ou de catégorie II, conformément à la catégorisation de Santé Canada, à des fins préventives n'est pas autorisée. Cette exigence comprend les produits utilisés dans les couvoirs, dans les aliments des animaux et dans l'eau.

FR

DF

DF**FR**

- » Lorsqu'un médicament est administré dans l'eau, suivez les procédures de calibration du médicamenteur ci-dessous avant chaque utilisation.
- » Toutes les ordonnances vétérinaires d'antibiotiques doivent être obtenues dans le cadre d'une relation vétérinaire-client-patient (RVCP).
- » Les employés de la ferme qui administrent des médicaments doivent comprendre comment les manipuler et les administrer adéquatement.
- » Les antibiotiques de catégorie IV ne doivent être utilisés que de pair avec une ordonnance vétérinaire.

Déclaration de l'utilisation d'antibiotiques

Les médicaments utilisés pendant la période de croissance doivent être consignés dans deux documents distincts :

DF

- » Registre propre au troupeau : Tous les antibiotiques utilisés doivent être consignés dans le Registre propre au troupeau ou un document similaire. Tous les antibiotiques (catégories I-IV) doivent être consignés.
- » Feuille d'information sur le troupeau (FIT) : les renseignements détaillés sur les médicaments qui doivent être rapportés sur la Feuille d'information sur le troupeau se trouvent au verso du Feuille d'information sur le troupeau.

B) Utilisation des médicaments en dérogation des directives de l'étiquette (point critique à maîtriser n° 3)

L'utilisation des médicaments en dérogation des directives de l'étiquette désigne une utilisation non conforme aux directives de l'étiquette telles qu'approuvées par Santé Canada. Par exemple, cela peut inclure l'administration à d'autres espèces (p. ex. poulet vs bovin) ou l'administration d'une dose différente.

DF

- » Les médicaments peuvent être utilisés en dérogation des directives de l'étiquette que si une ordonnance vétérinaire a été émise.

Lorsque les vétérinaires prescrivent l'utilisation d'un médicament en dérogation des directives de l'étiquette dans le contexte de la production de poulet, ils doivent obtenir de l'information sur la période de retrait d'une source telle que le CgFARAD (la base de données canadienne sur la prévention des résidus dans les animaux de consommation).

Il est possible de savoir que les médicaments sont utilisés en dérogation des directives de l'étiquette en recherchant le numéro de référence de la base de données du CgFARAD (p. ex. ON-135862-16513) sur l'ordonnance du vétérinaire.

DF

Lorsque des médicaments sont utilisés en dérogation des directives de l'étiquette, une copie de l'ordonnance du vétérinaire doit être annexée à la copie de la version préliminaire de la Feuille d'information sur le troupeau transmise à l'abattoir.

- » L'ordonnance du vétérinaire doit inclure la période de retrait et le numéro de référence de la base de données du CgFARAD. Si une autre source d'information a été utilisée, alors le nom et le numéro de téléphone (ou le courriel) de la personne ayant fourni cette information doivent être inclus sur l'ordonnance.
- » Toute utilisation des médicaments en dérogation des directives de l'étiquette doit être notée sur la Feuille d'information sur le troupeau, peu importe si elle est préventive ou curative.

L'ACIA a avisé les transformateurs qu'ils ne doivent pas accepter de chargements de volailles vivantes à moins d'avoir obtenu une copie de l'ordonnance lorsque le troupeau a été traité.

DF

C) Calibration du médicamenteur (point critique à maîtriser n° 3)

Le médicamenteur doit être calibré chaque fois qu'un médicament est administré. Les résultats des calibrations, la méthode de calibration, les écarts observés et les réparations nécessaires doivent être enregistrés. Notez cette activité dans le registre propre au troupeau, ou l'équivalent.

La méthode de calibration suivante peut être suivie pour effectuer ces analyses; d'autres protocoles de calibration (p. ex., recommandations du fabricant) peuvent aussi être utilisés pour en contrôler l'exactitude.

Regardez la [vidéo sur la calibration du médicamenteur](#) sur le site Web producteursdepoulet.ca des PPC.

- (1) Débranchez le dispositif d'écoulement du médicamenteur de la ligne d'eau (raccord union ou raccord rapide).
- (2) Utilisez une tasse à mesurer graduée en ml et remplissez-la d'eau.
- (3) Déposez le bout du tube d'admission du médicamenteur dans la tasse à mesurer, placez une chaudière sous le dispositif d'écoulement du médicamenteur et faites circuler de l'eau dans le médicamenteur.
- (4) Si l'eau disparaît de votre tasse à mesurer en quantité appropriée, alors le médicamenteur fonctionne comme il se doit. Sinon, il faut le réparer.

D) Période de retrait des médicaments (point critique à maîtriser n° 3)

Après l'administration d'un médicament dans la moulée et/ou dans l'eau ayant une période de retrait, vous devez respecter la période de retrait avant l'abattage. La période de retrait doit correspondre aux directives de l'étiquette ou de l'ordonnance vétérinaire.

Cela laissera assez de temps au médicament pour être éliminé du corps des oiseaux et préviendra la présence de tout résidu dans le produit final. Remarque : certains médicaments ont une période de retrait de zéro jour (p. ex. certains anticoccidiens ne sont pas facilement absorbés dans l'intestin).

Lorsqu'un médicament associé à une période de retrait a été administré durant la période de finition (deux dernières semaines) de la croissance, des mesures doivent être prises afin de prévenir la présence de résidus. Si le produit a été utilisé dans la moulée, la quantité de moulée dans les systèmes d'alimentation doit être minimisée. Si le produit a été utilisé dans les lignes d'eau, les lignes d'eau doivent être purgées. Les dates auxquelles ces mesures ont été prises doivent être consignées dans le Registre propre au troupeau.

Si une déviation se produit (p. ex. la mauvaise dose a été utilisée ou la période de retrait n'est pas respectée), alors des mesures doivent être prises pour réduire les risques.

Voici quelques exemples de ces mesures :

- » Retirer les aliments des mangeoires ou arrêter l'utilisation du médicament dans l'eau. Noter la date où l'administration du médicament a été arrêtée dans le Registre propre au troupeau.
- » Communiquer avec l'équipe de capture et/ou le transformateur afin de fixer un autre moment pour leur intervention. Noter cette démarche dans le Registre propre au troupeau.
- » Discuter de la déviation avec les employés de la ferme afin d'empêcher que la situation ne se reproduise.

E) Catégorisation des antibiotiques

Tous les antibiotiques approuvés par Santé Canada reçoivent une identification numérique du médicament (DIN).

Pour une liste des antibiotiques approuvés par Santé Canada, et pour connaître les conditions d'utilisation particulières, consultez les sites Web suivants :

- www.poultryindustrycouncil.ca (dans la section « Ressources », cliquez sur « Vet Compendium »)
- www.inspection.gc.ca (cherchez dans les Notices sur les substances médicamenteuses)

Santé Canada catégorise les antibiotiques selon leur importance en médecine humaine (catégories I à IV). Les antibiotiques de catégorie I sont de la plus haute importance pour les humains, tandis que les antibiotiques de catégorie IV ne sont pas utilisés en médecine humaine.

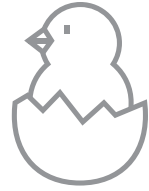
Tableau 6.1 : Tableau de catégorisation et marque de commerce des antibiotiques

CATÉGORIE	FAMILLE DU MÉDICAMENT	MARQUE
I – Importance très élevée (essentiels pour le traitement des infections graves chez l'humain; très peu ou aucun produits alternatifs)		
	Ceftiofur	Excenel (emploi non conforme)
	Enrofloxacin	Baytril (emploi non conforme)
II – Importance élevée (essentiels pour le traitement des infections graves chez l'humain; quelques produits alternatifs sont disponibles)		
	Virginiamycine	Stafac, Virginiamycine
	Pénicillines	Paracilline SP, Pot-Pen, Penicilline G Potassium, Pen-P Pinicilline G Procaine, Vibiomed Bosster, Medivit, Super Booster
	Tylosin	Tylan
	Gentamycine	Gentocin
	Lincosamides	Lincomix, Lincomycin, Linco-Spectin, poudre soluble L-5
	Triméthoprime-sulfadiazole	Uniprim (emploi non conforme)
III – Importance modérée (importants pour le traitement des infections chez l'humain; des produits alternatifs sont généralement disponibles)		
	Bacitracine	BMD, Albac, Zinc Bacitracine
	Sulfamides	Sulfa, Sodium Sulfaméthazine, Sulphaquinoxaline, Quinoxine S
	Apramycine	Apralan (emploi non conforme)
	Spectinomycine	Spectam (emploi non conforme)
	Tétracyclines	Aureomycin, Oxy, Oxysol, Oxytétracycline, Terramycine, Onycin, Neo-Tetramed, Tétracycline
	Néomycine (sulfate, oxytétracycline, tétracycline)	Neomix, Neomycin, Neomed, Neo Oxymed, Neox, Neo-Chlor, Neo-Tetramed
IV – Importance réduite (ne sont pas utilisés en médecine humaine)		
	Bambermycine	Flavomycin
	Ionophores	Rumensin, Monensin, Coban, Monteban, Maxiban, Aviax, Salinomycin Premix, Sacox, Bio-Cox, Coxistac, Posistac, Cygro, Bovatec, Avatec.
Non classé		
	Avilamycin	Surmax

Les anticoccidiens chimiques ne sont pas des antibiotiques et les nouvelles exigences n'ont aucun effet sur leur utilisation. Voici ces produits : Nicarb, Robenz, Amprol, Zoamix, Coyden, Stenerol, Clinacox et Deccox. Les antibiotiques ne comprennent pas les anticoccidiens chimiques, mais ces derniers sont inclus dans la définition des « médicaments ».

7

POUSSINS ET DÉMARRAGE



7.1 Achat de poussins

Tous les couvoirs ayant des installations au Canada et une capacité d'incubation supérieure à 1 000 œufs sont surveillés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) en vertu du programme des couvoirs, et réglementés par la Loi sur la santé des animaux et le Règlement sur la santé des animaux. Les exigences réglementaires incluent un plan de contrôle préventif en matière de salubrité des aliments.

DF

Tous les poussins et les œufs d'incubation doivent être achetés auprès de couvoirs détenant un certificat d'agrément de l'ACIA.

Une liste des couvoirs agréés par l'ACIA figure dans le site Web de l'**Agence canadienne d'inspection des aliments**.

FR

De plus, il est recommandé de procéder à vos achats auprès de couvoirs détenant une certification HACCP. L'exploitant du couvoir doit produire sur demande le certificat HACCP.

Après vous être entendu avec l'exploitant du couvoir, voici l'information qui doit obligatoirement accompagner chaque lot livré à votre ferme :

A) Vaccins reçus au couvoir ou administrés à la ferme

DF

Obtenir de l'exploitant du couvoir qu'il garantisse sur la facture l'historique des vaccinations (type de vaccins administrés). Cet historique est nécessaire pour remplir la Feuille d'information sur le troupeau qui sera envoyée au transformateur.

FR

Il est fortement recommandé d'obtenir de l'exploitant du couvoir une garantie écrite quant à la dose des vaccins utilisés. Cette information peut servir à la bonne gestion de votre troupeau durant la période de croissance.

DF

Tous vaccins administrés à la ferme doivent aussi être notés sur la Feuille d'information sur le troupeau, et toute période de retrait doit être respectée.

B) Médicaments reçus, y compris les périodes de retrait

L'exploitant du couvoir peut avoir injecté des médicaments aux poussins âgés d'un jour. Or, une période de retrait s'applique pour certains de ces antibiotiques. Cela signifie, en d'autres mots que si un médicament à une période de retrait de trente (30) jours, que les poussins traités avec un médicament ne peuvent pas être commercialisés pour 30 jours après le dernier traitement avec un médicament.

DF

Le bon de livraison doit obligatoirement indiquer tout médicament administré au couvoir ainsi que la dose prescrite.

Les éleveurs qui produisent des cornouailles (expédiées au marché en moins de 30 jours) ne doivent pas expédier leurs oiseaux à l'usine de transformation avant la période de retrait associée au médicament administré au troupeau.

C) Groupe d'âge des troupeaux reproducteurs

Entre le moment où il commence à pondre (à l'âge d'environ 25 semaines) et la fin de la période de ponte (à l'âge d'environ 60 semaines), un troupeau fournisseur des couvoirs produit des œufs de plus en plus gros.

Ces œufs donnent des poussins d'un jour qui sont également de plus en plus gros et qui ont des degrés d'immunité variables selon l'âge du troupeau reproducteur.

Comme les exploitants des couvoirs doivent avoir des troupeaux d'âges différents pour répondre à une demande constante, ils ont affaire à des œufs de différents calibres et par conséquent, à des poussins de différentes grosseurs. Pour que les poussins livrés soient le plus possible de poids uniformes, la pratique générale chez les exploitants de couvoirs consiste à grouper leur production par groupes d'âges ou tailles d'oiseaux. Par exemple, ils peuvent regrouper les œufs ou les poussins provenant des troupeaux reproducteurs :

- » de 24-30 semaines (petits)
- » de 31-45 semaines (moyens)
- » de 46-60 semaines (gros)

Le fait de savoir de quels groupes d'âge proviennent le ou les lots achetés peut, dans certains cas, influencer la décision relative à l'emplacement à donner aux différents lots de poussins. On peut ainsi décider de réserver les étages supérieurs aux poussins les plus petits afin qu'ils bénéficient d'une température plus élevée. Le groupe d'âge du troupeau reproducteur devrait être inscrit sur le bon de livraison ou sur la facture. On ne doit toutefois pas utiliser cette information pour exiger que les lots subséquents proviennent de troupeaux reproducteurs appartenant à des groupes d'âge précis. La pression qu'exerceraient les éleveurs pour obtenir des poussins appartenant à des fourchettes de grosseur particulières entraînerait une modification de la structure d'établissement des prix et risquerait d'occasionner des pertes supplémentaires aux couvoirs.

D) Identification des lots

À des fins de traçage, l'information sur l'identification du troupeau doit apparaître sur la facture ou le bon de livraison afin d'informer le producteur de l'origine des poussins.

Les producteurs n'ont pas besoin de connaître le nom exact du troupeau reproducteur ni le nom de la ferme d'origine; un système de codes permettant de retracer l'origine du troupeau suffit.

E) Date d'éclosion

Chaque fois que des poussins sont partis du couvoir depuis plus de 12 heures, l'exploitant du couvoir est tenu d'informer le producteur de l'état particulier des poussins expédiés afin de permettre au producteur de faire le nécessaire pour assurer un milieu optimal au troupeau qui arrive.

F) Éclosion dans le poulailler

L'éclosion dans le poulailler est une nouvelle pratique qui a des incidences réglementaires au Canada.

En vertu de la réglementation fédérale actuelle, avant de pratiquer l'éclosion des œufs dans le poulailler, les producteurs doivent obtenir auprès de l'ACIA un certificat d'agrément pour couvoir. Ils doivent donc présenter une demande à l'ACIA et se soumettre à un examen complet.

Le processus de demande exige entre autres la mise en place d'un plan de contrôle préventif pour la salubrité des aliments et le bien-être des animaux. Ce plan doit notamment traiter de la surveillance de la température et de l'humidité; des procédures de nettoyage, de désinfection, de détection de moisissures environnementales et de dépistage de Salmonella; et du traitement des œufs non éclos et des coquilles d'œufs éclos.

Les producteurs qui songent à pratiquer l'éclosion des œufs dans le poulailler sont invités à lire attentivement les exigences réglementaires et à se concerter avec les exploitants de couvoir.

7.2 Préparation du poulailler et livraison

A) Litière

Soyez prudent afin de ne pas contaminer le poulailler lorsque vous vous procurez la litière (copeaux, paille, papier déchiqueté et autres). Prenez des mesures afin de vous assurer que la litière est exempte autant que possible d'impuretés. Le risque varie selon le choix de la composition de la litière.

DF

La litière ne doit pas présenter un risque pour la salubrité des aliments du troupeau. Veillez à ce que la litière ne contienne pas de produits nocifs ni de bords coupants et à ce qu'elle soit sèche et exempte de moisissures, de déjections d'oiseaux sauvages, de plumes et de ravageurs.

FR

Si vous achetez la litière, vérifiez si le fournisseur possède un programme visant à garder les matériaux propres. Le programme devrait s'appliquer à l'entreposage et à la livraison. Vous devriez insister pour que les camions de livraison du fournisseur suivent vos procédures pour les véhicules de service.

Il est fortement recommandé d'entreposer la litière dans un endroit sec et clos dans le but de la protéger des animaux domestiques et sauvages. Les locaux d'entreposage devraient être visés par votre programme de lutte antiparasitaire.

DF

Tous les produits antiparasitaires utilisés dans l'aire d'entreposage de la litière ne doivent pas être appliqués/mis sur la litière, car ils pourraient la contaminer avant son placement.

Au moment du placement, il faut vérifier que la litière ne soit pas moisie, qu'elle ne contienne ni plumes, ni fientes d'oiseaux et enregistrer cette activité sur les Registres propres aux troupeaux ou un formulaire semblable.

FR

Lors de l'épandage de la litière dans le poulailler, prenez les plus grandes précautions afin d'empêcher la recontamination du poulailler.

B) Préparation du poulailler

Une fois que le couvoir vous a avisé de la date et de l'heure de livraison, assurez-vous, avant la livraison, que le poulailler est prêt à recevoir les poussins. Préparer un environnement adéquat pour les oiseaux permet de ne pas mettre à l'épreuve leur système immunitaire et favorisera leur développement, en leur assurant entre autres une bonne santé intestinale.

DF

Vous devez passer en revue les listes de vérification (Registres propres aux troupeaux) pour vous assurer que le poulailler et que tout l'équipement (y compris les éleveuses, les mangeoires et les abreuvoirs) ont été bien nettoyés et sont fins prêts pour le placement des poussins à leur arrivée.

Voici comment s'y prendre :

- » S'assurer que la litière est propre, douce et sèche. Prévoir une épaisseur suffisante pour absorber les fientes des poussins. L'épaisseur varie selon le type de litière utilisée.
- » Régler la température à l'avance afin que la température corporelle des poussins ne subisse aucune fluctuation entre le départ du couvoir et le moment où les poussins sont placés dans le poulailler.
- » S'assurer que les conduites d'eau sont prêtes à fonctionner afin qu'une provision d'eau suffisante soit immédiatement mise à la disposition des oiseaux.

C) Livraison

L'éleveur ou l'un de ses employés devrait toujours être présent au moment de la livraison et du placement des poussins pour s'assurer que ces derniers sont en bonne condition physique.

Il faut observer le nouveau troupeau dès son arrivée. Il faut vérifier et noter aussi l'état du troupeau 3 à 4 jours après son arrivée.

Notez vos observations et prenez note de toutes les mesures correctives apportées.

Voici les critères d'évaluation de la qualité :

- » *poussin alerte* : poussin ayant des yeux brillants et grands ouverts qui dégagent une expression de curiosité.
- » *poussin vigoureux* : poussin qui s'active instantanément lorsqu'il est dérangé et ne montre aucun signe de faiblesse.
- » *bon état de santé* : on juge de l'état d'un poussin en le manipulant. Un poussin en bonne santé est ferme et non mou. L'ombilic est guéri, le duvet n'est pas aplati et le poussin ne présente aucun signe de déshydratation. Les ombilics non guéris ouvrent rapidement la voie aux infections bactériennes et à la mort des poussins.
- » *poussin normal* : un poussin normal ne présente aucune malformation apparente ni anomalie telle que bec tordu, doigt tordu, pattes faibles ou écartées, etc. Dans le lot, il ne doit pas y avoir d'oiseaux nettement plus petits que la moyenne.

Afin de minimiser les risques de contamination du poulailler une fois qu'il a été nettoyé (et désinfecté), les éleveurs et les employés du couvoir devraient prendre les précautions suivantes au moment du placement des poussins dans le poulailler :

- » La zone de livraison devrait être propre, sèche et exempte de débris et de matière organique.
- » Le personnel du couvoir devrait porter de préférence des vêtements propres appropriés et des bottes imperméables qui peuvent être nettoyées et désinfectées à l'arrivée à la ferme.
- » Idéalement, demander aux employés du couvoir (camionneur et/ou employés) de déposer les boîtes contenant les poussins à l'entrée de la ZAR. L'équipe de l'éleveur prend ensuite la relève pour placer les poussins dans le poulailler. Si l'équipe du couvoir participe au placement des poussins, il faudrait prendre davantage de précautions pour prévenir l'introduction de contamination étrangère à la ferme.

Les procédures de biosécurité pour ceux qui entrent dans la ZAR, à l'intérieur du poulailler, sont décrites dans le chapitre 2, « Contrôle de l'accès à la ferme ».

D) Démarrage

Le démarrage correspond à la période de sept à dix jours qui suit l'éclosion. Il s'agit de la période la plus critique dans la vie du poulet. En effet, un excellent programme de démarrage peut minimiser la mortalité des sept premiers jours tout en maximisant le poids des poussins.

L'objectif est de favoriser le développement des oiseaux en créant un environnement optimal pour leur santé et leur fonction intestinale, notamment en encourageant la consommation d'eau et de moulée, de façon à réduire les risques de maladies dans le poulailler.

Il n'existe pas de programme de démarrage universel – chaque poulailler et chaque troupeau est unique.



Voici quelques bonnes techniques de démarrage :

- » Créer un environnement confortable
 - Chauffer le poulailler – litière et sol – avant le placement.
 - Prendre la température cloacale des poussins pendant les trois ou quatre premiers jours; la température devrait se situer entre 103 et 105 °F (39,5-40,5 °C).
 - Fournir aux oiseaux une intensité lumineuse adéquate afin de les aider à repérer la nourriture et l'eau (consultez le Programme de soins aux animaux *Élevé par un producteur canadien* des PPC pour plus d'information).
- » Encourager la consommation de moulée
 - Recouvrir la zone de démarrage de papier et faire en sorte qu'environ 40 à 50 g de moulée par poussin soient disponibles au moment du placement.
 - Vérifier le remplissage du jabot le jour du placement et pendant quelques jours par la suite. Environ 80 % des poussins devraient présenter un jabot rempli en 4 heures et 100 %, en 24 heures.
 - Marcher dans le poulailler pour inciter les poussins à manger et à boire.
 - Peser les poussins au moment du placement, ainsi qu'aux 7e et 14e jours; le poids au 7e jour devrait être de 4 à 5 fois plus élevé que celui mesuré le jour du placement.
- » Encourager la consommation d'eau
 - Purger les conduites d'eau avant le placement et tout au long de la période de démarrage afin d'assurer un approvisionnement en eau fraîche.
 - Ajuster la hauteur des conduites d'eau tout au long de la période de démarrage.
- » Inspecter le troupeau
 - Surveiller le niveau d'activité des poussins au moment du placement et fréquemment par la suite.
 - Observer le troupeau pour y déceler les signes de maladie ou d'anomalie.
 - Consulter votre vétérinaire en cas de problème.
- » Mettre à la réforme les oiseaux malades
 - La mise à la réforme précoce des poussins chétifs ou malades est importante pour réduire les réservoirs d'infections bactériennes et virales.
 - La mise à la réforme des poussins malades (p. ex. infection du sac vitellin) peut réduire l'excrétion de bactéries et permettre d'éviter le recours aux médicaments.

Vous trouverez d'autres conseils sur le démarrage dans [le magazine des PPC La stratégie sur l'UAM](#).



8

SURVEILLANCE DU TROUPEAU



8.1 Reconnaissance des maladies

Surveillez votre troupeau et soyez à l'affût des signes cliniques de maladie et à toute augmentation anormalement élevée du taux de mortalité.

Si vous avez un problème, consultez un vétérinaire ou un laboratoire de diagnostic. Ils vous donneront un diagnostic et vous recommanderont le traitement pertinent. Garder les rapports de recommandations écrites du vétérinaire.

On ne s'attend pas à ce que les éleveurs soient en mesure de diagnostiquer les maladies; toutefois, il est important que le personnel soit suffisamment compétent ou informé pour identifier les changements de comportement, d'apparence, les tendances dans la mortalité ou dans la productivité au sein d'un troupeau et qui pourraient indiquer la présence d'une maladie infectieuse.

DF

Vous devez au moins observer vos poulets deux fois par jour et plus fréquemment durant la première semaine d'élevage.

Si une déviation par rapport aux normes est identifiée, le personnel doit connaître les mesures à prendre.

Les éleveurs doivent communiquer avec un vétérinaire dans les cas inexplicables ou élevés de mortalité ou d'anomalie.

Voici un exemple des signes cliniques qui devraient mener à une consultation avec un vétérinaire :

- » Baisse de la consommation d'eau ou de moulée
- » Un comportement nerveux (tremblements paralysie, etc.)
- » Toux ou éternuements (difficulté respiratoire)
- » Taux élevé de mortalité
- » Diarrhée
- » Manque d'énergie (comportement dépressif)
- » Enflure des tissus autour des yeux et du cou
- » Caroncule et crête décolorées
- » Tremblements musculaires, ailes tombantes, torsions de la tête et du cou, absence de coordination ou paralysie totale

Il y aura toujours une proportion de poussins qui n'arriveront pas à se développer et d'oiseaux qui présenteront des signes cliniques de maladie. Or, ces oiseaux peuvent devenir des réservoirs d'infections bactériennes et virales. L'un des outils les plus efficaces à la disposition des producteurs est la mise à la réforme précoce des oiseaux chétifs, malades ou blessés. À cet égard, c'est lorsque la mise à la réforme est effectuée immédiatement après l'identification de ces oiseaux que l'on obtient les meilleurs résultats.

Dans de nombreux cas, un programme de mise à la réforme efficace peut améliorer le bien-être animal et la salubrité des aliments, et minimiser ou éviter le recours à un traitement de médicament.

DF

Les poulets malades ou blessés doivent être traités ou euthanasiés sur une base quotidienne.

Consultez les exigences du Programme de soins aux animaux *Élevé par un producteur canadien* des PPC pour connaître les méthodes d'euthanasie adéquates.

Pour faciliter la surveillance de la croissance et de la santé des troupeaux, les oiseaux peuvent être pesés tout au long de la période de croissance. Des balances électroniques dans le poulailler sont le meilleur moyen de procéder à la pesée.

8.2 Gestion des mortalités

Il faut prendre des précautions au moment de déplacer les poulets morts sur la ferme. Une maladie infectieuse peut être présente dans votre troupeau sans que des signes cliniques soient apparents durant les premiers stades de la période d'incubation. Assurez-vous de réduire au minimum les chances d'un transfert bactériologique ou de maladie.

DF

Les poulets morts sur le plancher du poulailler doivent être ramassés quotidiennement. Un registre des mortalités quotidien doit être maintenu. Consultez les exigences du Programme de soins aux animaux *Élevé par un producteur canadien* des PPC pour plus d'information.

Après être venus en contact avec des poulets morts, les employés de la ferme doivent se laver les mains ou utiliser un désinfectant à mains, à moins que des gants aient été utilisés pour ramasser les morts. Le lavage et la désinfection des mains peuvent survenir à n'importe quel endroit sur la ferme et doivent être faits le plus tôt possible après la manipulation des poulets morts.

Plusieurs gouvernements provinciaux ont des règlements concernant la gestion des mortalités. Les éleveurs devraient s'assurer qu'ils connaissent les façons de disposer des oiseaux morts et qu'ils se conforment aux règlements. Il est possible que vous puissiez les incinérer, les composter ou les expédier à des fins d'équarrissage.

DF

Les poulets morts doivent être éliminés dans un lieu à l'extérieur de la ZAR, y compris l'entrée du poulailler ou tout autre local à l'intérieur du poulailler qui ferait partie de la ZAR. Comme méthode d'élimination, les congélateurs sont autorisés dans l'entrée du poulailler. Les lieux d'élimination doivent prévenir la contamination des aliments et de l'eau et doivent être conçus et entretenus de manière à empêcher les rongeurs et les charognards d'avoir accès aux poulets morts. Toute méthode d'élimination doit être permise par les règlements provinciaux sur l'élimination des carcasses.

Dans les lignes qui suivent, le lecteur trouvera des lignes directrices pour les différentes formes d'élimination des oiseaux morts :

- (1) Équarrissage à la ferme
 - » Les carcasses devraient être entreposées de façon à ne pas laisser échapper de matière organique ou permettre l'accès aux parasites ou rongeurs et faciliter le déplacement à l'extérieur de la ZAC lorsque le camion d'équarrissage arrive.
- (2) Incinération à la ferme
 - » Les incinérateurs devraient être propres et bien entretenus.
 - » L'incinération complète devrait avoir lieu à chaque cycle.
 - » La capacité maximum ne devrait pas être dépassée lorsque l'incinérateur est en marche.
 - » Lorsque les incinérateurs sont nouvellement installés, ils ne devraient pas être situés du même côté que les prises d'air du poulailler.
- (3) Enfouissement
 - » Les carcasses devraient être recouvertes d'une quantité suffisante de terre ou d'autres matériaux pour prévenir l'accès des animaux charognards.
 - » Le site d'enfouissements devrait être situé en fonction du type de sol et de l'emplacement de la nappe d'eau.

(4) Compostage

- » Les méthodes de compostage devraient être conçues et utilisées conformément aux méthodes de compostage fondées sur la science et de sorte à maintenir des températures idéales de compostage.
- » Il est recommandé que les températures soient surveillées afin d'assurer que le compostage soit efficace.
- » Les composteurs devraient être entretenus de façon à minimiser la présence de mouches, de rongeurs et charognards.

(5) Disposition des carcasses à l'extérieur de la ferme (ex : zoo)

- » Noter le protocole et l'endroit de disposition.
- » La méthode de disposition des oiseaux morts ne devrait pas présenter un risque pour la salubrité des aliments et la santé des animaux.

DF

Durant les périodes où le niveau de biosécurité est rehaussé (ex : suspicion ou situation de maladie confirmée) :

- » Si les poulets morts ne sont pas transportés immédiatement au site d'entreposage (ex : ils sont conservés dans un contenant pour une période de temps) les contenants doivent être hermétiques et
- » toutes les carcasses transportées à l'extérieur de la ferme, doivent l'être dans des contenants fermés

Si vous acheminez à une usine d'équarrissage des oiseaux morts suite à une exposition accidentelle à des insecticides ou à d'autres produits chimiques, il faut signaler aux responsables de l'usine la cause de la mortalité afin d'éviter que des résidus nocifs soient réintroduits dans la chaîne alimentaire.

8.3 Système d'alarme

DF

Dans chaque poulailler, un système d'alarme doit être fonctionnel pour vous informer de toute panne de courant et de toute variation de température dépassant les limites critiques.

Vos poulaillers devraient avoir en place une génératrice. Consultez les exigences du Programme de soins aux animaux *Élevé par un producteur canadien* des PPC pour connaître les exigences relatives à une génératrice.

8.4 Expédition

A) Feuille d'information sur le troupeau

Cette feuille contient tous les renseignements nécessaires pour satisfaire aux exigences de l'ACIA relativement aux oiseaux à transformer.

DF

Vous devez transmettre une copie de cette feuille à deux reprises aux usines de transformation où vous expédiez vos oiseaux :

- » Une première fois, quand la feuille est encore incomplète, 3 à 4 jours avant la capture, pour renseigner l'usine de transformation sur la nature des oiseaux qui seront reçus (y compris sur les maladies, l'utilisation des médicaments ou de vaccins et le taux de mortalité). Chaque producteur doit s'entendre avec l'usine de transformation sur le mode de transmission de cette feuille.
- » Une deuxième fois, cette fois dûment remplie, avec la livraison des oiseaux.

D'autres renseignements à ce sujet sont présentés au chapitre 9, dans la section Feuille d'information sur le troupeau. Les instructions complètes pour remplir la Feuille d'information sur le troupeau se trouvent au verso de celle-ci.

Toute information pertinente concernant l'accès aux aliments, la capture, le chargement et l'expédition doit figurer sur la Feuille d'information sur le troupeau.

B) Période de jeûne

fin de s'assurer que les intestins de la volaille soient complètement vides au moment où elle est transformée, vous devez retirer l'aliment afin de permettre une période de jeûne.

Le moment précis choisi pour cette opération est important. Selon les plus récentes données, il faudrait idéalement empêcher l'accès à la moulée de 6 à 10 heures avant l'éviscération. Empêcher l'accès à la moulée trop tardivement ou trop hâtivement peut causer de sérieux problèmes à l'usine de transformation.

La période optimale de retrait de l'aliment dépend de plusieurs facteurs :

- » votre programme d'alimentation
- » la taille de l'oiseau
- » le temps prévu de la capture
- » la durée du transport
- » la période d'attente à l'abattoir avant la transformation

Vous devez vérifier auprès de votre transformateur les directives concernant la période de jeûne.

Les directives qu'on vous donnera peuvent varier selon les méthodes de gestion du transformateur. Parfois, les transformateurs vous préciseront la période de jeûne exacte. Parfois, ils vous préciseront l'heure de transformation prévue et vous fourniront des données concernant les contaminations résultant des périodes de jeûne des troupeaux précédents. Vous pourrez réduire les contaminations résultant des périodes de jeûne inappropriées.

Une autre méthode pour réduire le potentiel de contamination du jabot après la capture consiste à réduire le pH de l'intestin avant l'expédition. Des produits acidifiants (p. ex. des acides minéraux et des acides organiques/inorganiques) peuvent être utilisés dans l'eau d'abreuvement pendant la période de jeûne afin de réduire la charge bactérienne.

C) Capture

Les protocoles de capture peuvent avoir un impact sur la salubrité des aliments. Ils peuvent entre autres inclure des éléments de biosécurité visant à limiter l'introduction de contaminants dans le poulailler et des éléments pour limiter le stress des oiseaux.

Lors de la préparation pour la capture, amenez graduellement la température du poulailler à une valeur équivalente à celle de l'extérieur, assurez-vous de ne pas mouiller les oiseaux et protégez-les des sources de chaleur et de vapeur.

Les membres des équipes affectées à la capture devraient :

- » mettre des vêtements et des chaussures propres lorsqu'ils pénètrent dans la ZAR
- » recevoir les instructions appropriées de leurs employeurs sur les aspects fondamentaux du bien-être des animaux
- » manipuler les oiseaux de façon appropriée

Consultez les exigences du Programme de soins aux animaux *Élevé par un producteur canadien* des PPC pour de l'information additionnelle sur la capture.

Le dépeuplement partiel d'un troupeau est un facteur de risque connu de contamination, comme la colonisation de *Campylobacter* des oiseaux restants, si on ne maintient pas la biosécurité pendant ce processus.

Avant le détassement du troupeau, l'équipe de capture devrait fournir au producteur son protocole de biosécurité documenté (p. ex. une lettre).

Les options possibles pour réduire les risques associés au détassement incluent ce qui suit :

- » Faire en sorte que le troupeau soit la première capture du soir;
- » Demander à l'équipe de capture de mettre des vêtements (des vêtements réservés pour le poulailler ou des survêtements jetables) et des chaussures (des chaussures réservées pour le poulailler ou des bottes jetables) propres avant d'entrer dans la ZAR;
- » Demander aux membres de l'équipe de capture de désinfecter leurs mains avec du désinfectant à mains avant et après le détassement du troupeau;
- » Les équipes de capture devraient disposer des vêtements et des bottes souillés à la ferme.

8.5 Protocoles d'intervention en cas de maladie

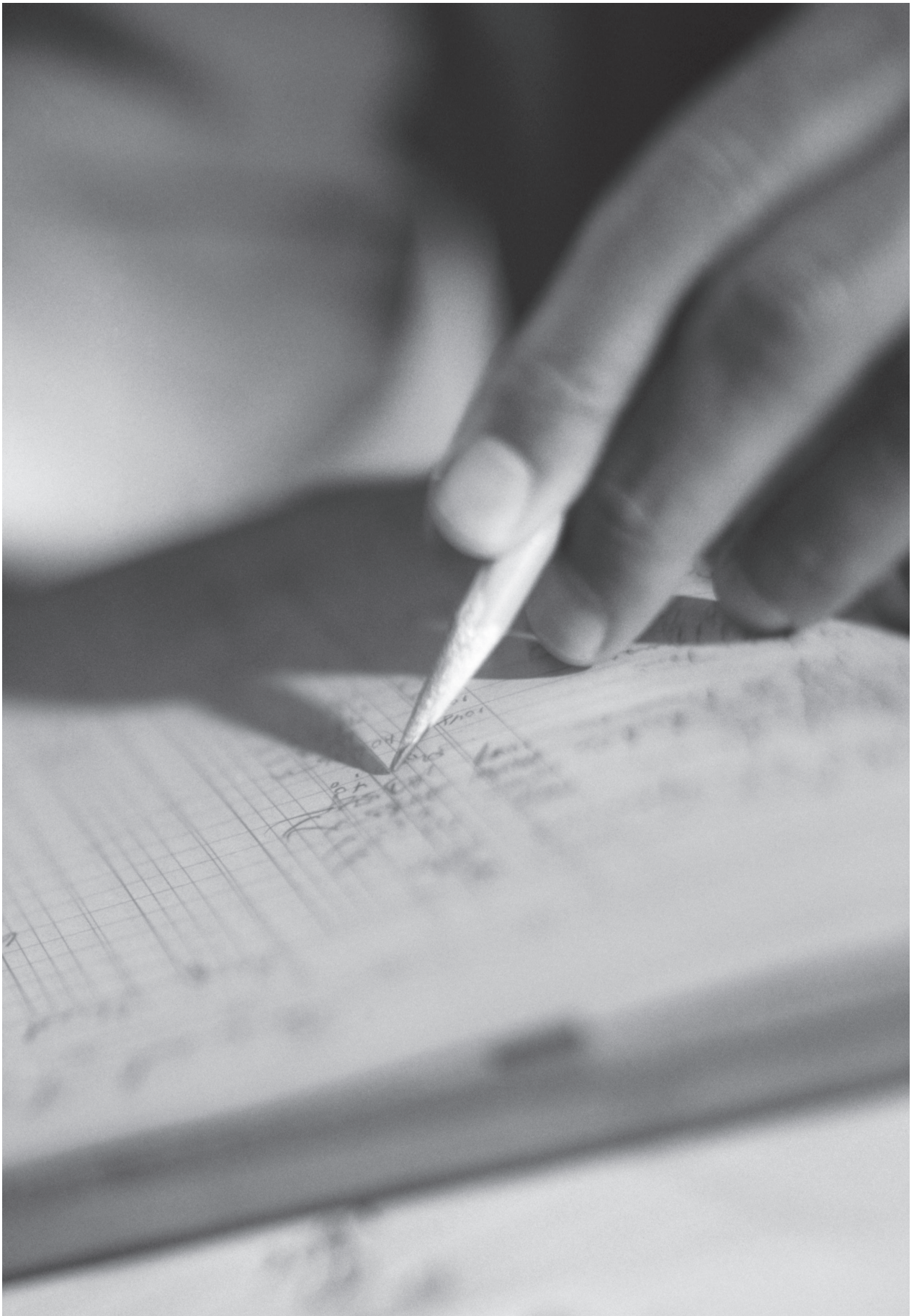
Chaque ferme doit avoir un plan d'intervention d'urgence/quarantaine qui doit être mis en application chaque fois qu'une maladie contagieuse est soupçonnée ou après confirmation d'un vétérinaire.

Le plan écrit d'intervention d'urgence/quarantaine doit inclure, au minimum, les points suivants :

- » communiquer avec un vétérinaire dans les cas où une maladie est soupçonnée
- » discussion de la situation avec les membres de la famille et les employés de la ferme
- » bloquer l'entrée de la ZAC (à l'aide d'une barrière, d'un corde/chaîne, d'un tracteur ou autre) afin d'empêcher la circulation
- » limiter la circulation entre les poulaillers et vers l'extérieur de la propriété
- » limiter le transport d'équipement vers ou en provenance de la ferme
- » rehausser le processus de nettoyage et de désinfection des véhicules qui entrent et sortent de la ZAC
- » améliorer le nettoyage et la désinfection du poulailler ainsi que la gestion des oiseaux morts
- » aviser l'office provincial et les autres intervenants de l'industrie à l'effet qu'une maladie est soupçonnée ou confirmée

Si la présence d'une maladie à déclaration obligatoire (la grippe aviaire, souche virulente du Newcastle, typhose aviaire ou pullorose) est soupçonnée ou confirmée, vous devez en informer sans tarder un vétérinaire de l'ACIA ainsi que votre office provincial.

Chaque éleveur devrait connaître son rôle dans le plan d'intervention d'urgence de la province. À cette fin, il peut communiquer avec le bureau de l'office provincial.



9

TENUE DES DOSSIERS



La tenue des dossiers est la clé d'un programme solide fondé sur l'HACCP. Les registres permettent aux éleveurs de prouver qu'ils ont fait ce qu'ils disent avoir fait. Les formulaires utilisés :

- » démontrent votre maîtrise des opérations;
- » documentent ce que vous avez fait;
- » vous rappellent ce qu'il faut faire et assurent le suivi des pratiques garantissant la salubrité des aliments produits à la ferme.

Ces formulaires dûment complétés seront requis pour votre audit annuel – ils joueront un rôle majeur en démontrant que vous avez bien implanté les bonnes pratiques de production et les points critiques à maîtriser de ce programme.

Des formulaires sont inclus dans le présent manuel, mais si vous avez déjà votre propre système ou un programme personnel de contrôle de la qualité et de la salubrité des aliments comportant des formulaires qui respectent les objectifs de ce programme, vous n'avez pas à changer et pouvez continuer à vous en servir. Vous devrez toutefois vérifier que toute l'information exigée par le présent manuel se retrouve dans vos formulaires.

9.1 Types de registres

Il y a trois registres principaux associés au PSAF *Élevé par un producteur canadien* des PPC.

DF

A) Procédures de régie d'élevage

- » Le formulaire de Procédures de régie d'élevage vous permet de décrire les procédures que vous suivez normalement sur votre ferme. Il faut remplir ces formulaires pour démontrer les pratiques qui sont couramment utilisées sur votre ferme.
- » Ces formulaires doivent être complétés en tout temps. Les procédures doivent aussi être revues chaque année ou mises à jour au besoin.
- » Vous devez cocher la case correspondant à chaque question qui s'applique à votre ferme et fournir une réponse plus détaillée lorsque c'est approprié, et inscrire « S.O. » ou tracer une ligne aux questions qui ne s'appliquent pas à vos activités. Au lieu d'inscrire des renseignements en double, vous pouvez simplement indiquer où se trouvent les renseignements demandés et vous assurer qu'ils sont à portée de main durant l'audit.

B) Registres propres aux troupeaux (à compléter pendant chacun des cycles)

- » Ces formulaires renferment de l'information sur chacun des troupeaux. Il s'agit de démontrer quelles procédures ont été utilisées pendant chacun des élevages.
- » Un jeu complet de formulaires doit être complété à chaque élevage. Certains de ces formulaires exigent aussi que vous gardiez les bons de livraison de vos fournisseurs d'aliments et de poussins.
- » Il existe d'autres façons de présenter l'information sur un troupeau. Ces formulaires peuvent vous être fournis par votre office provincial ou par des fournisseurs. Tout simplement, n'oubliez pas de vérifier que toutes les informations exigées par le programme se retrouvent dans les formulaires que vous utilisez.
- » Les éleveurs devront conserver en tout temps les dossiers des 12 derniers mois.

- » Pour remplir les formulaires, cochez les cases pertinentes pour votre troupeau, puis consignez les noms des produits utilisés. Rayez les éléments qui ne s'appliquent pas à vos opérations ou indiquez « S. O. ». Sur la Liste de la préparation des poulaillers, consignez la date de chaque activité ainsi qu'une description de l'activité, du produit chimique et/ou de la concentration; un « * » indique un élément obligatoire.

C) Feuille d'information sur le troupeau (FIT)

- » La Feuille d'information sur le troupeau est utilisée par la ferme pour communiquer des renseignements relatifs à la salubrité des aliments à l'usine de transformation.
- » Les instructions sur la manière d'utiliser la Feuille d'information sur le troupeau se trouvent à l'endos de celle-ci.
- » Voici quelques instructions importantes :
 - > Donnez le nom de tous les vaccins et de tous les médicaments administrés au couvoir (consultez le bon de livraison ou la facture du couvoir).
 - > Mentionnez aussi tous les vaccins administrés à la ferme.
 - > Énumérez toutes les maladies ou tous les symptômes qui ont été diagnostiqués par un vétérinaire, y compris ceux pour lesquels aucun médicament n'a été administré.
 - > Énumérez tous les médicaments qui ont été donnés au troupeau pendant toute la période de croissance, à la suite d'une maladie ou d'un symptôme.
 - > Pour les médicaments utilisés à titre préventif qui se trouvent dans les aliments, seuls ceux qui comportent une période de retrait et qui ont été donnés au troupeau au cours des 14 derniers jours doivent être énumérés.
- » L'information sur la Feuille d'information sur le troupeau doit être conservée même pour les producteurs qui expédient leurs oiseaux à des usines de transformation provinciales. L'information peut être consignée sur la Feuille d'information sur le troupeau, ou sur un autre formulaire de consignation.

9.2 Feuille de consignation des déviations

Une déviation est un événement qui déroge à ce qui est prévu dans les PRE normales de votre ferme. En d'autres termes, il s'agit de circonstances ou événements exceptionnels qui ne s'inscrivent pas dans les opérations normales ou dans les pratiques de production, mais qui surviennent néanmoins.

Les déviations ne sont pas des événements de tous les jours, comme un ajustement de température à l'intérieur de la plage prévue dans les Procédures de régie d'élevage. Il s'agit plutôt d'événements importants, par exemple une éclosion de maladie ou la défaillance d'un système du poulailler.

Des registres des déviations complets sont un atout important pour les producteurs, puisqu'ils peuvent fournir des indices permettant d'identifier et d'aborder la source d'un problème et contribuer à minimiser les problèmes avant qu'ils ne surviennent.

Tout événement différent de ce qui est normalement attendu dans une ferme constitue une déviation qui mérite d'être consignée. Les déviations ne doivent être consignées que si l'événement est hors des limites inférieures ou supérieures prévues dans les Procédures de régie d'élevage. Par exemple, une défectuosité d'une génératrice pendant une panne d'électricité entraînant une modification importante de l'éclairage ou une défaillance d'un système d'alimentation et d'abreuvement devrait être consignée. Certaines déviations peuvent se produire pour des raisons évidentes et peuvent être réglées rapidement par le producteur. Cependant, d'autres situations pourraient s'avérer plus complexes, par exemple une montée en flèche du taux de mortalité, qui pourrait nécessiter de consulter un vétérinaire et/ou un représentant spécialisé dans la moulée afin de confirmer et de régler le problème présumé. La quantité d'information consignée pour une déviation devrait correspondre à la complexité du problème.

Chaque fois qu'il se produit une déviation pendant la période d'élevage, elle doit être consignée sur la feuille de consignation des déviations, le registre propre aux troupeaux ou sur un formulaire semblable et la raison pour laquelle elle s'est produite doit être mentionnée (par exemple : concentration de chlore libre non détectée à la fin de la conduite d'eau, etc.)

Une déviation simple n'affecte pas directement la certification. Dans certains cas, un changement doit être apporté aux pratiques de gestion pour que l'écart ne se reproduise plus. Dans l'éventualité où cela se produit, l'éleveur doit inscrire quels changements sont apportés.

Si un problème devient chronique (p. ex., se reproduit durant les trois prochains troupeaux), l'éleveur sera tenu de modifier sa régie d'élevage afin de corriger le problème et de recevoir une certification. Des mesures préventives doivent être prises pour prévenir que les déviations se reproduisent (par exemple, la formation continue des employés peut être une option).

10

RÉSUMÉ DES EXIGENCES DU PROGRAMME



Voici une liste des mesures obligatoires et des mesures fortement recommandées du manuel *PSAF*. La présente n'est pas la liste de contrôle officielle utilisée par l'auditeur, mais elle peut servir de guide. Vous pouvez l'utiliser pour établir si vous êtes prêt pour un audit de même que pour cerner où, dans vos opérations, des améliorations s'imposent.

Cochez les mesures que vous exécutez déjà, puis portez votre attention sur les mesures restantes.

✓	Chapitre 1 – Mesures obligatoires
	Tout le personnel doit être formé et doit comprendre les objectifs du manuel <i>PSAF</i> et les procédures de régie d'élevage
	Un dossier sur la formation de chaque employé est gardé à la ferme
	Les éleveurs doivent corriger tout autre facteur de risque lié à la salubrité des aliments ou à la santé animale dans leur poulailler
✓	Chapitre 2 – Mesures obligatoires
	Chaque poulailler comporte une zone d'accès contrôlé (ZAC) et une zone d'accès restreint (ZAR)
	Un diagramme a été dessiné pour indiquer l'emplacement de la ZAC et de la ZAR (y compris les routes, les silos, l'aire d'entreposage du fumi-er et l'aire de stationnement des visiteurs)
	Les aires d'entreposage du fumier doivent être à l'extérieur de la ZAC
	La ZAC est entretenu (p. ex : pelouse tondue et autre) et débarrassé de tout débris (p. ex., cordes de bois, débris de construction, etc.).
	Les points d'entrée (p. ex., routes d'accès) de la zone d'accès contrôlé sont identifiés à l'aide d'une pancarte ou d'une barrière physique.
	Les fournisseurs entrent dans le poulailler que lorsque c'est nécessaire
	Des pancartes «biosécurité» sont installées à l'entrée du poulailler pour indiquer l'emplacement de la ZAR
	Les points d'accès au poulailler dans la ZAR sont verrouillés lorsque les employés de la ferme ne sont pas en mesure d'en surveiller l'accès
	Une barrière sépare la ZAC et la ZAR
	L'endroit où les poulets sont élevés dans le même bâtiment que d'autres animaux, autres que la volaille, doit être désigné comme ZAR
	Un registre de visiteurs est gardé pour chaque ZAR ou pour la ferme
	Le gestionnaire de la ferme accompagne les visiteurs lorsqu'ils entrent dans le poulailler
	Les visiteurs et le personnel doivent suivre votre protocole de biosécurité avant d'entrer dans le poulailler
	Des bottes/chaussures spécifiques ou jetables sont disponibles dans chaque poulailler
	Les vêtements portés par les employés de la ferme dans la ZAR et portés à l'extérieur de la ferme, ne peuvent être portés que sur les fermes qui sont sous la même gestion

	Toute personne autre que les employés de la ferme qui doit entrer dans la ZAR, avant l'expédition des poulets, doit porter des survêtements spécifiques à la ferme en arrivant à la ferme ou au moment de passer de la ZAC à la ZAR
	Chaque ferme possède des vêtements/survêtements et des bottes/bottes jetables pour les visiteurs et les fournisseurs de service
	Les visiteurs doivent laver ou désinfecter leurs mains avant d'entrer et à la sortie de la ZAR ou porter des gants spécifiques au poulailler
	Le personnel de la ferme lave leurs mains ou utilise un désinfectant à mains après le contact avec des poulets morts
	Les employés de la ferme lavent leurs mains et changent de vêtements/ survêtements avant d'accéder à la ZAR, lorsqu'ils ont été en contact avec une autre ferme de poulet qui n'est pas sous la même gestion
	Aucune espèce sauvage domestique n'est permise dans la ZAC et doit être clôturée
	Lorsque l'équipement est introduit dans la ZAR, après le nettoyage et/ou désinfection du poulailler ou pendant la période d'élevage, il doit être libre de toute matière organique visible. L'équipement provenant d'une autre ferme qui n'est pas sous la même gestion doit être nettoyé et désinfecté avant son introduction dans la ZAR.
	Suivre les procédures pour les poulaillers à élevage continu
	Les insectes, rongeurs et autres animaux n'ont pas accès au poulailler – un programme de lutte antiparasitaire est documenté
	L'accès des animaux domestiques dans la ZAR n'est pas permis
	L'entrée du poulailler est gardée propre/sans débris
	Les trous sous les avant-toits sont réparés
	Les entrées d'air doivent être munies d'une barrière (des grillages par exemple) et tous les grillages endommagés doivent être réparés
	Le gazon de la ZAC est coupé régulièrement
	Maintien de la zone autour du poulailler propre et libre de tout débris
	Trous/nids de poules sont remplis et nivelés pour éviter toute stagnation d'eau
	Nettoyage de toute trace de moulée renversée sous les silos
	Maintien des murs, toits et portes du poulailler en bon état.
	Placer les postes d'appâts et les pièges à rongeurs près des murs du poulailler, près des points d'accès et dans l'entrée
	Le plancher des nouveaux poulaillers doit être construit sur une dalle de béton ou sur une surface non poreuse similaire (c.-à-d. pas de plancher en terre battue) afin de faciliter la désinfection et le nettoyage
	Les nouveaux poulaillers doivent être construits avec une surface en béton ou une surface non poreuse similaire au rez-de-chaussée (c.-à-d. aucun plancher en terre battue) pour l'assainissement et la facilité de nettoyage

✓	Chapitre 3 – Mesures obligatoires
	Des procédures de surveillance, de consignation des déviations et de vérification sont mises en place aux fins de maîtrise des points critiques du programme – réception de la moulée, préparation de la moulée et utilisation des médicaments
	La moulée et les ingrédients ajoutés sont entreposés dans un contenant ou un silo hermétique clairement identifié
	Toute livraison de moulée est inspectée pour garantir qu'il s'agit de la bonne moulée et qu'elle ne présente aucun signe de moisissure ou de contamination
	Si un ingrédient est ajouté à la moulée achetée, cette opération est consignée dans un registre et un échantillon est conservé pendant deux semaines après l'abattage
	Si la moulée médicamentée est mélangée à la ferme : un dossier de la préparation est conservé ainsi que des échantillons de la moulée préparée; séquencez, rincez ou nettoyez physiquement l'équipement après la préparation de la moulée médicamentée afin de prévenir la contamination croisée
	Si la moulée médicamentée est mélangée à la ferme avec une période de retrait : vérifiez l'efficacité du mélangeur au minimum aux trois ans et procédez à l'étalonnage des balances au minimum chaque année
	Des vérifications sont faites pour s'assurer qu'on utilise les bons médicaments au bon moment durant la période de croissance et que la période de retrait est respectée
	Des mesures de contrôle sont utilisées pour prévenir la contamination croisée entre la moulée médicamentée avec une période de retrait et la prochaine livraison de moulée
	Le protocole de transfert de moulée est utilisé pour le transfert de la moulée sur une autre ferme et/ou pour le transfert de moulée médicamentée avec une période de retrait sur la même ferme
	Un échantillon de moulée doit être maintenu, soit à la meunerie ou à la ferme, pour chaque livraison
✓	Chapitre 4 – Mesures obligatoires
	Les eaux de surface doivent être soumises à un programme de traitement de l'eau en continu
	Une inspection visuelle (turbidité et changement de couleur) de la qualité de l'eau est effectuée et notée toutes les semaines
	Les abreuvoirs ouverts sont vérifiés tous les jours pour déterminer la présence ou non de biofilms
	Les conduites d'eau sont purgées à pression maximale entre les troupeaux
	Les conduites d'eau sont nettoyées ou désinfectées durant la période de croissance ou entre les troupeaux
	Toutes les méthodes de traitement de l'eau (p. ex. chloration, iodation, ozonisation, rayons UV, osmose inverse, etc.) doivent être utilisées et adaptées conformément aux recommandations du fabricant
	Toutes les méthodes de traitement de l'eau ainsi que toutes les vérifications doivent être consignées dans les registres propres à chaque troupeau
	La concentration du produit chimique ajouté à l'eau durant la période de croissance des poulets doit être vérifiée à l'extrémité de la conduite d'eau qui alimente les abreuvoirs à deux reprises durant le cycle de production

	Les bandelettes d'analyse du chlore sont utilisées pour mesurer la concentration du chlore libre (et non pas du chlore total)
	Une analyse de l'eau est effectuée tous les ans à l'intérieur de l'aire d'élevage, là où se trouvent les tétines et les conduites d'écoulement, et les résultats sont acceptables
	Dans le cas des nouveaux poulaillers dont la source d'eau n'a pas été testée au cours de la dernière année, une analyse de l'eau ayant donné des résultats acceptables a été effectuée avant le placement des poussins
✓	Chapitre 5 – Mesures obligatoires
	L'extérieur du poulailler ainsi que l'équipement doivent être nettoyés; l'accumulation de poussière à l'extérieur du poulailler doit être nettoyée
	Les ventilateurs sont débarrassés périodiquement de toute poussière accumulée
	Les silos et les systèmes d'alimentation sont vidés entre chaque troupeau
	Les silos sont examinés afin de déceler la présence de fuites après le départ de chaque troupeau
	Les silos sont examinés afin de déceler la présence de rouille et de croûtes au moins une fois par année, et ils sont nettoyés au besoin
	Après le départ de chaque troupeau, un nettoyage partiel de l'intérieur du poulailler et de tout l'équipement est effectué afin d'éliminer toute matière organique
	L'entrée, la chambre électrique et/ou bureau dans le poulailler sont nettoyés
	Après le départ de chaque troupeau, les seaux de récupération des oiseaux morts sont lavés/ frottés à l'eau, puis nettoyés avec un détergent et rincés à l'eau et/ou avec un désinfectant
	L'accès au poulailler (que ce soit pour la vermine ou les personnes non autorisées) doit être réduit au minimum après le nettoyage afin d'éviter une nouvelle contamination
	Si aucun programme de nettoyage ou de désinfection n'a été mis en place pendant l'élevage, il faut nettoyer et désinfecter les conduites d'eau entre les troupeaux
	Les abreuvoirs ouverts sont lavés à l'eau, puis nettoyés avec un détergent et rincés à l'eau et/ou avec un désinfectant, et ils sont ensuite séchés avant d'être utilisés
	Option 1 : Au moins une fois par année, le poulailler (y compris l'équipement) est lavé au jet d'eau sous pression, puis nettoyé avec un détergent et rincé à l'eau et/ou avec un désinfectant
	Option 2 : Au moins une fois par année, le poulailler (y compris l'équipement) est lavé au jet d'eau sous pression, un détergent et/ou un désinfectant n'est utilisé que pour les mangeoires, les abreuvoirs et l'équipement, et une période de vide sanitaire de 14 jours suit ensuite
	Option 3 : Après le départ de chaque troupeau, le poulailler (y compris l'équipement) fait l'objet d'un nettoyage partiel, suivi d'une période de vide sanitaire de 14 jours
	En présence de maladies pour lesquelles le nettoyage et la désinfection du poulailler sont recommandés par un médecin vétérinaire, il faut nettoyer et désinfecter le poulailler ainsi que tout congélateur ayant servi à entreposer les oiseaux morts et l'équipement utilisé pour le nettoyage du poulailler
	Le fumier est entreposé et géré de façon à ne pas être réintroduit accidentellement dans la ZAR
	Le fumier n'est pas épandu à l'intérieur de la ZAC

✓	Chapitre 6 – Mesures obligatoires
	Les fournitures sont vérifiées à leur arrivée dans le poulailler, et l'étiquette correspond à ce qui a été commandé
	Les fournitures ont été livrées dans des contenants intacts sur lesquels est apposée une étiquette indiquant le nom du produit, et sa concentration
	Les médicaments, vitamines et autres additifs alimentaires sont conservés dans des contenants hermétiques, conformément aux recommandations du fabricant
	Les antibiotiques sont gardés dans leur emballage original ou l'information de l'étiquette est transférée sur un formulaire
	Tous les contenants de fournitures et de produits chimiques sont étiquetés et entreposés séparément des médicaments et/ou des intrants alimentaires
	Les produits périmés doivent être entreposés séparément des produits non périmés jusqu'à ce qu'on puisse les jeter de manière approprié
	Le personnel a été adéquatement formé pour utiliser des produits chimiques et administrer adéquatement des médicaments
	Les produits sont utilisés selon les recommandations du fabricant ou du vétérinaire
	Les produits chimiques utilisés pendant la période de croissance sont consignés dans un registre
	Les produits chimiques utilisés doivent être approuvés pour usage dans des installations prévues pour des animaux destinés à l'alimentation; ils doivent figurer sur la liste des substances biologiques approuvées, être accompagnés d'un mode d'emploi propre à la production de poulets ou à l'élevage de bétail, ou être utilisés selon les directives d'un médecin vétérinaire
	Les aliments pour animaux ne doivent renfermer que des ingrédients approuvés par l'ACIA
	Les additifs utilisés pour l'eau doivent être approuvés : (1) par l'ACIA et porter un numéro d'enregistrement; (2) par Santé Canada et présenter un numéro d'identification du médicament (DIN) ou (3) comme produits de santé animale et présenter un numéro de notification (NN)
	Utiliser seulement des vaccins approuvés par le Centre canadien des produits biologiques vétérinaires de l'ACIA
	Utiliser seulement les antibiotiques approuvés par la Direction des antibiotiques vétérinaires de Santé Canada
	Une ordonnance vétérinaire est requise pour utiliser des antibiotiques de catégorie I, II et III, et tous les médicaments de catégorie IV sont utilisés selon le mode d'emploi figurant sur l'étiquette
	Les antibiotiques de catégorie I et catégorie II ne sont pas autorisés à être utilisés de manière préventive
	Les ordonnances doivent être obtenues dans le cadre d'une relation vétérinaire-client-patient (RVCP)
	Une ordonnance vétérinaire est requise pour utiliser des médicaments en dérogation des directives de l'étiquette
	Toute utilisation de médicaments en dérogation des directives de l'étiquette, que ce soit à des fins curatives ou préventives, doit être consignée sur la Feuille d'information sur le troupeau
	Le médicamenteur est calibré chaque fois qu'il sert à administrer un médicament au troupeau

	Les médicaments sont retirés de la moulée et de l'eau avant l'expédition des poulets à l'usine de transformation, conformément à la période de retrait recommandée
	La moulée est minimisée et les lignes d'eau purgées lorsqu'un médicament avec une période de retrait est administré durant la période de finition
✓	Chapitre 7 – Mesures obligatoires
	Tous les poussins et œufs d'incubation doivent être achetés auprès de couvoirs détenant un certificat d'agrément de l'ACIA
	Les bons de livraison du couvoir doivent mentionner les vaccins qui ont été administrés
	Les bons de livraison du couvoir doivent mentionner les antibiotiques qui ont été administrés au couvoir ainsi que les doses administrées
	Les poulets de Cornouailles ne doivent pas être expédiés à l'usine de transformation avant la période de retrait recommandée de tout médicament administré au troupeau
	Veiller à ce que la litière ne contienne pas de produits nocifs, qu'elle ne présente pas de bords tranchants et qu'elle soit sèche et exempte de moisissures, de déjections d'oiseaux sauvages, de plumes et de vermine
	Les rodenticides utilisés dans l'aire d'entreposage ne doivent pas être mis directement dans la litière
	Le poulailler est prêt au moment de la livraison des poussins (litière en quantité suffisante, température réglée et abreuvoirs prêts)
	Les poussins doivent être observés à leur arrivée et 3-4 jours après.
✓	Chapitre 8 – Mesures obligatoires
	Observation des oiseaux au moins deux fois par jour durant l'élevage
	Le personnel de la ferme doit connaître les mesures à prendre en cas d'écart aux exigences du programme
	Un vétérinaire doit être contacté lorsque le taux de mortalité est anormalement élevé
	Les oiseaux malades ou blessés sont traités ou euthanasiés quotidiennement
	Les oiseaux morts sont ramassés tous les jours et leur nombre est consigné dans le registre des mortalités
	Les poulets morts doivent être éliminés à l'extérieur de la ZAR, de l'entrée du poulailler ou tout autre local à l'intérieur du poulailler. Comme méthode d'élimination, les congélateurs sont autorisés dans l'entrée du poulailler. Les lieux d'élimination doivent prévenir la contamination des aliments et de l'eau et doivent être maintenus de manière à empêcher les rongeurs et les charognards d'avoir accès aux poulets morts.
	Les poulets morts doivent être conservés et transportés dans des contenants fermés durant les périodes où le niveau de biosécurité est rehaussé
	Un système d'alarme doit être fonctionnel pour vous informer de toute panne de courant et de toute variation de température
	L'utilisation de l'information fournie par le transformateur doit être suivie pour établir la période de jeûne

	Chaque ferme a un plan d'urgence/plan de quarantaine écrit
	Vous devez contacter l'ACIA et votre office provincial si une maladie à déclaration obligatoire est soupçonnée ou confirmée sur votre ferme
✓	Chapitre 9 – Mesures obligatoires
	Les procédures de régie d'élevage (PRE), ou autres documents similaires, doivent être remplies avant l'arrivée des tout premiers troupeaux sur la ferme, et elles sont mises à jour au moins une fois par année par la suite
	Le Registre propre au troupeau, ou autre document similaire, doit être rempli à chaque cycle. Les dossiers des 12 derniers mois, au minimum, sont conservés en tout temps
	La Feuille d'information sur le troupeau doit être remplie pour chaque troupeau expédié, selon les instructions fournies; le formulaire est envoyé à l'usine de transformation avant l'expédition, puis au moment de l'expédition
	L'information sur la FIT est maintenue même si l'éleveur expédie ses poulets à un abattoir provincial
	Les déviations et mesures correctives sont consignées sur le Registre propre aux troupeaux
✓	Chapitre 2 – Mesures fortement recommandées
	ZAC de 15 m autour de chaque poulailler
	Un stationnement pour les visiteurs devrait être présent à l'extérieur de la ZAC
	Demander que tous les véhicules des fournisseurs observent vos mesures de biosécurité à la ferme
	Une barrière physique (p. ex. banc de 2 pieds sur 4 pieds fixé au mur ou sur le plancher) sépare la ZAC de la ZAR
	Prévoir des sacs de poubelle sur la ferme et les disposer, au minimum, entre les troupeaux
	Les employés doivent désinfecter leurs chaussures ou leurs bottes avant d'épandre la litière sur le plancher du poulailler
	Des vêtements à usage exclusif pour le poulailler ou la ferme doivent être portés en passant de la ZAC et la ZAR
	Lors d'un détassement du troupeau, les membres de l'équipe de capture doivent revêtir des vêtements à usage exclusif pour le poulailler ou la ferme et planifier leur première activité de capture dans le poulailler visé par le détassement
	Le personnel devrait nettoyer ou désinfecter leurs mains avant d'entrer et de sortir de la ZAR, ou porter des gants dédiés au poulailler à l'intérieur de la ZAR
	Aucune espèce sauvagine domestique ne devrait se trouver sur la propriété. Le personnel ou les propriétaires ne devraient jamais garder des oiseaux comme animaux domestiques
	Les équipements sont nettoyés et désinfectés avant leur introduction dans la ZAR afin de réduire le risque de contamination
	Les poulaillers à élevage continu devraient avoir des zones de biosécurité pour chaque aire d'élevage
	Éviter de stocker tout matériel superflu dans l'entrée du poulailler afin de réduire le risque de contamination

✓	Chapitre 3 – Mesures fortement recommandées
	La moulée doit être achetée auprès d'une meunerie qui a mis en place un programme de salubrité des aliments reposant sur le principe d'analyse des risques et de la maîtrise des points critiques (HACCP)
✓	Chapitre 5 – Mesures fortement recommandées
	Procéder à une inspection de l'intérieur et de l'extérieur des silos et des pièces d'alimentation pour détecter la présence de croûtes ou de rouille sur les parois des silos après le départ de chaque troupeau
	Retirer immédiatement (c.-à-d. dans les 48 heures) tout le fumier du poulailler après l'expédition des oiseaux
	Nettoyer le poulailler aussitôt que possible après le retrait de la litière afin de maximiser la période de vide sanitaire
	Après le départ de chaque troupeau, prévoir un lavage du poulailler au jet d'eau sous pression, suivi de l'application d'un détergent et d'un rinçage à l'eau et/ou d'un désinfectant
	Prévoir une période de vide sanitaire de 14 jours; si une période de vide sanitaire inférieure à 14 jours est inévitable, il faut alors effectuer un lavage à l'eau et un nettoyage avec un détergent et/ou un désinfectant
	Si l'on soupçonne une maladie au sein du troupeau ou si le taux de morbidité / mortalité est anormalement élevé, consulter un médecin vétérinaire pour obtenir des conseils sur le nettoyage et la désinfection du poulailler
✓	Chapitre 6 – Mesures fortement recommandées
	Les antibiotiques et les additifs alimentaires sont achetés de fournisseurs avec un programme de contrôle de la qualité
	Établir un protocole de manipulation des produits s'ils ne satisfont pas à ces conditions
	Les vétérinaires devraient être consultés pour cause de maladies ou de symptômes cliniques
	Une ordonnance vétérinaire est nécessaire pour utiliser des antibiotiques de catégorie IV
✓	Chapitre 7 – Mesures fortement recommandées
	Les poussins devraient être achetés qu'auprès des couvoirs qui adhèrent au principe HACCP
	Le couvoir devrait fournir une garantie écrite quant à la dose des vaccins administrés
	La litière devrait être achetée d'un fournisseur qui a un programme de contrôle en place
	Entreposer la litière dans un endroit sec, couvert et visé par un programme de lutte antiparasitaire
	Prévenir toute nouvelle contamination du poulailler lors de l'épandage de la litière
	Une équipe différente de celle du couvoir place les poussins
✓	Chapitre 8 – Mesures fortement recommandées
	Avant le détasement du troupeau, l'équipe de capture devrait fournir leur protocole de biosécurité



V7.0

Élevé par un producteur Canadien

Le programme de salubrité des aliments à la ferme : Procédures de régie d'élevage

Ces Procédures de régie d'élevage (PRE) doivent être mises à jour chaque fois qu'un changement est apporté et, au minimum, une fois par année. Lorsque les PRE sont révisées ou qu'un changement est apporté, une signature et la date doivent être inscrites ci-dessous. Le personnel de la ferme (éleveur, détenteur de quota, employé) qui a participé à l'élaboration ou à l'examen des PRE doit signer ci-dessous et inscrire la date.

Signature _____ Date _____ mois/année

Signature _____ Date _____ mois/année

Signature _____ Date _____ mois/année

Signature _____ Date _____ mois/année

Signature _____ Date _____ mois/année

Signature _____ Date _____ mois/année

Notez les déviations des PRE dans le tableau des déviations sur les Registres propres aux troupeaux avec la raison derrière la déviation et les actions correctives prises pour corriger celles-ci.

CHAPITRE 1 : DOSSIER SUR LA FORMATION DU PSAF

- (1) Demandez à chaque employé de la ferme d’attester par sa signature apposée et la date inscrite, qu’il a pris connaissance du Programme de salubrité à la ferme (PSAF) : *Élevé par un Producteur canadien*, ainsi que de vos Procédures de régie d’élevage (PRE) et qu’il les comprend. Une mise à jour s’impose chaque fois que les PRE sont mises à jour. Le personnel de service (p.ex. représentant de la meunerie, l’équipe du couvoir, l’équipe d’attrapeurs) et les membres du personnel de la ferme qui ont élaboré au développement des PRE (p. ex. éleveur ou employé de la ferme qui ont signé à la première page des PRE) ne sont pas obligés de signer le dossier de formation.

Nom	Signature	Date

(1) Indiquez toutes les autres formations reçues par les employés de la ferme en matière de biosécurité ou de salubrité des aliments :

Nom	Formation	Date

CHAPITRE 2 : CONTRÔLE DE L'ACCÈS À LA FERME

A) Contrôle de l'accès à la zone d'accès contrôlé (ZAC)

(1) Il est possible de consulter un plan de la ferme qui indique, les bâtiments agricoles, les silos, l'entreposage du fumier et l'aire de stationnement des visiteurs, ainsi que l'emplacement de la ZAC et de la ZAR.

(2) Indiquez à qui vous fournissez le diagramme de la ferme (FR) :

(3) Une pancarte ou une barrière physique sert à préciser l'entrée de la ZAC.

(4) Indiquez toute mesure précise de biosécurité imposée aux véhicules des fournisseurs qui entrent dans la ZAC (FR) :

B) Contrôle de l'accès à la zone d'accès restreint (ZAR)

(1) Une pancarte à l'entrée de la ZAR précise que l'accès est restreint.

(2) Les portes du poulailler et les autres points d'entrée à la zone d'accès restreint doivent être verrouillés lorsque les employés de la ferme ne sont pas en mesure d'en surveiller l'accès.

(3) Indiquez le type de barrière ou de délimitation servant à démarquer la ZAC de la ZAR dans chaque poulailler :

(4) Indiquez les mesures de biosécurité prévues à l'intention des employés du poulailler qui entrent dans la ZAR :

Bottes réservées à un poulailler ou bottes jetables;

Vêtements ou survêtements spécifiques au poulailler (FR);

Vêtements spécifiques à la ferme (p. ex. les vêtements portés dans le poulailler ne sont pas portés à l'extérieur de la ferme);

Vêtements ou survêtements portés sur les fermes sous la même gestion;

Chapeaux / bonnets (FR);

Masques (FR);

Désinfection des mains à l'aide de savon et eau ou désinfectant à mains;

Indiquez toute autre mesure de biosécurité en vigueur :

(5) Indiquez les mesures de biosécurité prévues à l'égard des fournisseurs / visiteurs pénétrant dans la ZAR :

- Bottes réservées au poulailler ou bottes jetables;
- Survêtement spécifique au poulailler ou spécifique à la ferme;
- Chapeaux / bonnets (FR);
- Masques (FR);
- Désinfection des mains à l'aide d'eau et de savon ou de désinfectant à mains;
- Les fournisseurs / visiteurs doivent signer un registre;
- Les visiteurs sont accompagnés par le propriétaire ou un employé qui s'assure du respect de la biosécurité;
- Indiquez toute autre mesure de biosécurité en vigueur :

- Y a-t-il des exceptions à la liste des fournisseurs / visiteurs qui doivent se plier au protocole ci-dessus?

- Si le détassement a lieu, quelles mesures sont prises par l'équipe d'attrapeurs pour réduire le risque associé à cette activité? S.O.

(6) Indiquez les mesures visant à éviter la contamination croisée dans le cas où des employés de la fermes sont en contact avec d'autres exploitations avicoles qui ne relèvent pas de la même administration :

- Désinfection des mains avant d'entrer dans la ZAR;
- Changement de vêtements avant d'entrer dans votre ZAR ou des survêtements sont portés dans la ZAR;
- Changement de bottes avant d'entrer dans votre ZAC;
- Une douche est requise entre la visite de chaque ferme (FR);
- Délais de ____ heures ou ____ jours avant de pénétrer dans votre ZAR;
- Autres :

- (7) Définissez votre protocole pour l'introduction d'équipement dans la ZAR après le nettoyage et la désinfection du poulailler ou lorsque des oiseaux sont présents dans la ZAR :
- Inspection visuelle de l'équipement pour y détecter des matières organiques pour s'assurer qu'il n'y ait pas de matière organique visible; que tout équipement avec de la matière organique visible soit nettoyé (et désinfecté)
 - Tout l'équipement est nettoyé et désinfecté;
 - L'équipement provenant d'une autre ferme est nettoyé et désinfecté.
 - Autres :

- (8) Si votre poulailler fonctionne en continu, indiquez vos protocoles permettant de limiter la contamination croisée entre les oiseaux d'âges différents :
- Déplacement des personnes des oiseaux les plus jeunes vers les oiseaux les plus âgés;
 - Protocoles de biosécurité distincts pour chaque ZAR;
 - Indiquez toutes autres mesures de biosécurité en vigueur :

- (9) Indiquez toute autre mesure de biosécurité en vigueur dans votre entreprise visant les personnes ou l'équipement entrant dans la ZAR :

C) Lutte antiparasitaire

- (1) Analyse de la situation relative aux parasites : évaluer les problèmes de parasites dans votre entreprise au cours de l'année précédente (aucun, quelques-uns, plusieurs) :

	Aucun	Quelques-uns	Plusieurs
Rongeurs			
Oiseaux sauvages			
Mouches			
Ténébrions			
Autres parasites			

Indiquez les autres parasites, le cas échéant : _____

(2) Cochez les cases correspondant au programme de lutte antiparasitaire en vigueur dans votre entreprise :

- Élimination de la végétation, de l'équipement et des débris à proximité des poulaillers;
- Les aliments renversés sont nettoyés immédiatement;
- Le poulailler est maintenu en bon état pour réduire le nombre de rongeurs;
- Des mesures sont prises pour empêcher les oiseaux sauvages d'entrer dans le poulailler;
- Des mesures sont prises pour empêcher les animaux domestiques (p. ex. chats et chiens) d'entrer dans la ZAR;
- Les endroits favorables à l'accumulation d'eau stagnante sont nivelés
- L'activité des parasites est surveillée chaque jour

(3) Indiquez les mesures de contrôle à l'égard des oiseaux sauvages :

(4) Indiquez les mesures de contrôle à l'égard des mouches :

(5) Indiquez les mesures de contrôle à l'égard des rongeurs :

(6) Indiquez les mesures de contrôle à l'égard des ténébrions :

(7) Indiquez d'autres mesures de lutte antiparasitaire en vigueur dans l'exploitation agricole :

- (8) Il n'y a pas de sauvagine domestique sur la ferme, ou;
 Toute sauvagine domestique n'est pas permise dans la ZAC et est clôturée

CHAPITRE 3 : ALIMENTATION

A) Manutention des aliments (point critique à maîtriser n° 1)

- (1) Tous les silos de la ferme sont identifiés.
- (2) Indiquez la fréquence d'inspection des parois intérieures des silos pour détecter l'accumulation d'aliments (croûtage) ou la présence de rouille :

- (3) Tous les bons de livraison de la moulée sont vérifiés afin de déterminer s'il y a présence des médicaments.
- (4) Indiquez les mesures de contrôle utilisées dans le cas de médicaments assujettis à une période de retrait (point critique à maîtriser no 3):
- Système à deux silos;
 - Emploi d'un maillet en caoutchouc pour frapper les parois du silo.
 - Autres mesures de contrôle :

- (5) Que faites-vous des aliments restants?
- Conservation dans un silo jusqu'au prochain élevage; Indiquer le numéro du silo :

 - Conservation dans des sacs jusqu'au prochain élevage;
 - Transfert vers un autre poulailler sur le même site;
 - Transfert vers une autre ferme à l'extérieur;
 - Retour à la meunerie

B) Aliments achetés à l'extérieur

- (1) Votre meunerie a fourni une attestation écrite de son adhésion à un programme de salubrité des aliments;
- (2) Un échantillon de chaque livraison est conservé à la ferme ou à la meunerie;
- (3) Un échantillon de tout ingrédient (p. ex. blé) ajouté à un aliment acheté est conservé à la ferme.
- (4) L'ingrédient ajouté est consigné dans le Registre propre au troupeaux
- (5) Les bons de livraisons de moulée sont gardés pour chaque livraison à la ferme

C) Préparation des aliments médicamenteux à la ferme (point critique à maîtriser n° 2)

(1) Préparez-vous vos aliments médicamenteux à la ferme : Oui Non

Si oui :

a) Un échantillon du produit fini ou des ingrédients contenus dans la moulée est conservé pendant 14 jours après l'expédition des poulets.

b) Prévention de la contamination croisée :

Décrivez les procédures suivies pour éviter la contamination croisée par des médicaments entre les moulées pendant la préparation des aliments médicamenteux, comme les procédures de séquençage, de purge et de nettoyage physique :

(2) Utilisez-vous dans vos préparations, des médicaments qui doivent faire l'objet d'une période de retrait? Oui Non

Si oui :

a) Vérification de l'efficacité des mélangeurs

Décrivez la procédure utilisée pour vérifier l'efficacité des mélangeurs, et indiquez la fréquence des vérifications (au moins tous les 3 ans) :

b) Étalonnage des balances :

Décrivez la procédure utilisée pour étalonner les balances, et indiquez la fréquence des étalonnages (au moins une fois par année) :

c) Inscrivez la date et les résultats de la vérification de l'efficacité des mélangeurs (les résultats de laboratoire doivent être conservés au dossier).

Date	Résultats

d) Inscrivez la date et les résultats de l'étalonnage des balances.

Date	Résultats

(3) Confirmation par le gérant ou le superviseur du programme de contrôle des meuneries :

Nom	Signature	Date

CHAPITRE 4 : EAU

A) Source d'approvisionnement en eau

(1) Indiquez quelle est votre source d'alimentation en eau :

- Aqueduc municipal;
- Puits;
- Eau de surface (p. ex. lac, étang);
- Autre : _____

(2) Indiquez les types de nettoyants et désinfectants utilisé à la ferme (indiquez le type de produits chimiques et la fréquence d'utilisation);

- Pendant la croissance :

- Entre les élevages :

- Acidifiants / produits pour le pH :

- Produits de santé animale (p. ex. probiotiques, vitamines, minéraux, etc.) :

(3) Pour les produits de nettoyage / désinfectant utilisés dans les lignes d'eau durant l'élevage du troupeau, indiquez la méthode, à quel endroit et la fréquence de vérification de la concentration des produits de traitement de l'eau.

B) Analyse annuelle de l'eau

- (1) Indiquez l'endroit où les échantillons annuels d'analyse d'eau sont pris dans le poulailler :

- (2) Les résultats des analyses annuelles d'eau sont conservés dans les dossiers et les mesures correctives sont appliquées au besoin :

CHAPITRE 5 : NETTOYAGE DU POULAILLER

A) Procédures pour le nettoyage, la désinfection et la période de vide sanitaire

(1) Décrivez les méthodes que vous, ou l'équipe de nettoyage, utilisez pour nettoyer votre poulailler après chaque troupeau :

✓	Procédure après chaque troupeau
	Enlèvement de la litière / du fumier du poulailler
	Nettoyage partiel (c.-à-d. soufflage / brossage) du poulailler, des entrées et de l'équipement (y compris les planchers, les murs, les plafonds, les ventilateurs, les mangeoires et les abreuvoirs, les drains, les bottes et chaussures utilisées dans le poulailler, l'équipement de capture, etc.)
	Enlèvement de la poussière, des débris, etc. de toutes les pièces du poulailler (c.-à-d. local électrique, bureau)
	Lavage (frottage à la main ou lavage sous pression) avec de l'eau et un détergent et / ou un désinfectant des seaux utilisés pour recueillir ou transporter les oiseaux morts
	Lavage sous pression du poulailler et de l'équipement (voir la liste des équipements du nettoyage partiel ci-dessus)
	Lavage du poulailler et de l'équipement avec un détergent (voir la liste des équipements du nettoyage partiel ci-dessus)
	Désinfection / fumigation du poulailler et de l'équipement (voir la liste des équipements du nettoyage partiel ci-dessus)
	Nettoyage (et désinfection conformément au processus du poulailler) de l'équipement utilisé pendant le nettoyage
	Vidage et nettoyage complet des silos et des systèmes d'alimentation (vis sans fin et conduits) entre chaque troupeau
	Inspection des silos afin de déceler les fuites
	Purge, nettoyage et / ou désinfection des lignes d'eau (désinfection des abreuvoirs ouverts, si applicable)
	Indiquez le nombre moyen de jours pour la période de vide sanitaire (le nombre de jours entre l'expédition du troupeau et le placement des poussins) entre les troupeaux : _____

- (2) Indiquez l'option des mesures prises dans vos poulaillers pour satisfaire aux exigences du PSAF en matière de nettoyage, de désinfection et de période de vide sanitaire :

Les options 2 et 3 peuvent être utilisées selon l'état de santé des troupeaux précédents et lorsqu'il n'y a pas eu de problème de maladie/production dans le poulailler.

✓	Options	Étape 1 : Lavage sous pression	Étape 2 : Détergent et/ou désinfection	Étape 3 : Période de vide sanitaire
	Option 1	DF Lavage sous pression du poulailler* et de l'équipement avec de l'eau au moins une fois par année	DF Nettoyage au détergent ou désinfection du poulailler* et de l'équipement au moins une fois par année	S.O.
	Option 2	DF Lavage sous pression du poulailler* et de l'équipement avec de l'eau au moins une fois par année	DF Nettoyage au détergent ou désinfection des mangeoires, des abreuvoirs et de l'équipement au moins une fois par année	DF Suivi d'une période de vide sanitaire de 14 jours au moins une fois par année
	Option 3	S.O.	S.O.	DF Période de vide sanitaire de 14 jours après chaque troupeau**

* Le poulailler inclut les murs, les planchers, les mangeoires, les abreuvoirs, les plafonds, les ventilateurs, les drains, tous les autres équipements (p. ex. les trémies et les distributeurs d'aliment, etc. y compris l'équipement de capture, et les bottes utilisés dans le poulailler).

** Pour se qualifier pour cette option, il est recommandé que le fumier soit retiré du poulailler dans les 48 à 72 heures suivant l'expédition des oiseaux (c.-à-d. que le délai maximum est de 72 heures). De plus, comme les calendriers peuvent changer (p. ex., dates de livraison des poussins ou de chargement), la période de vide sanitaire peut être inférieure à 14 jours – mais uniquement deux fois au cours des 12 mois précédents. S'il faut écourter la période de vide sanitaire plus de deux fois au cours des 12 mois précédents, l'option 3 ne peut être utilisée.

- (3) Si un vétérinaire recommande un nettoyage et une désinfection en raison d'une maladie, la recommandation du vétérinaire sera suivie et documentée.

- (4) Si le nettoyage et la désinfection sont confiés à une entreprise, joignez le bon de travail ou la facture au dossier d'élevage ou inscrivez :

Nom de l'entreprise de nettoyage : _____

N° de téléphone : _____

B) Gestion du fumier

(1) Décrivez votre plan de gestion du fumier :

(2) Quand enlevez-vous le fumier du poulailler après l'expédition des oiseaux (nombre de jours)? _____

C) Équipement

(1) L'équipement utilisé durant le nettoyage est

- Seulement utilisé sur la ferme, ou
- Utilisé sur différentes fermes. Indiquer quelle méthode de contrôle est utilisée pour prévenir la contamination croisée entre les fermes :

CHAPITRE 6 : MÉDICAMENTS ET AUTRES INTRANTS

A) Entreposage et utilisation de produits

- (1) Les produits chimiques sont entreposés dans un endroit distinct de celui servant à entreposer les médicaments ou les aliments. Indiquez le lieu d'entreposage de ces produits :

- (2) Les employés de la ferme qui utilisent des médicaments et d'autres intrants comprennent comment manipuler et utiliser adéquatement les produits
- (3) Les contenants de dilution portent une étiquette indiquant le nom du produit utilisé dans l'eau et sa concentration (p. ex. médicaments, additifs pour l'eau et agents nettoyants ou désinfectants)

B) Médicaments (point critique à maîtriser n° 3)

- (1) Tous les antibiotiques des catégories I, II et III sont utilisés de pair avec une ordonnance vétérinaire
- (2) Les antibiotiques de catégorie IV sont utilisés conformément aux directives du produit; autrement, l'ordonnance d'un vétérinaire est requise
- (3) Consignation de l'utilisation des antibiotiques :
- Tous les médicaments utilisés sont consignés dans le Registre propre au troupeau ou dans un autre document similaire. Tous les antibiotiques (de catégories I à IV) doivent être consignés.
 - Les médicaments sont consignés dans la Feuille d'information sur le troupeau conformément aux instructions.
- (4) Les périodes de retrait associées aux médicaments sont respectées avant la transformation, conformément à l'ordonnance vétérinaire ou aux instructions propres à l'antibiotique
- (5) Après qu'une moulée avec médicament comportant une période de retrait ait été utilisée pendant la période de finition (les 2 dernières semaines de la production), la quantité de moulée dans les systèmes d'alimentation doit être minimisée.
- (6) Décrivez la méthode utilisée pour calibrer le médicamenteur :

C) Produits chimiques (p. ex. détergents, nettoyants, désinfectants, acidifiants pour l'eau et rodenticides)

- (1) Les produits chimiques doivent satisfaire à l'un des critères suivants :
- Approuvés pour une utilisation avec les animaux destinés à l'alimentation humaine (p. ex. tous les désinfectants doivent avoir une DIN);
 - Inscrits sur la liste des substances permises des Normes canadiennes biologiques;
 - Accompagnés d'un mode d'emploi propre à la production de poulet ou aux étables abritant du bétail; ou,
 - Utilisés selon les instructions d'un vétérinaire.
- (2) Les produits doivent être utilisés conformément aux directives du fabricant ou de votre vétérinaire.
- (3) Tous les contenants de produits chimiques portent une étiquette avec le nom du produit, la date de péremption et sa concentration (si elle diffère de l'originale).
- (4) Les produits chimiques et autres intrants utilisés dans la ZAR pendant la période de croissance (p. ex. les insecticides) sont consignés dans le Registre propre au troupeau ou un document similaire, et toutes les périodes de retrait sont respectées.

D) Additifs pour la moulée et dans l'eau pour animaux (p. ex. vitamines, probiotiques et huiles essentielles)

- (1) L'utilisation des additifs pour l'eau doit être approuvée par :
- L'ACIA, et le produit doit avoir un numéro d'enregistrement;
 - Santé Canada, et le produit doit avoir une identification numérique du médicament (DIN); ou
 - Santé Canada, en tant que produits de santé animale, et avoir un numéro de notification.
- (2) Les additifs pour les aliments pour animaux et l'eau sont utilisés conformément aux directives du fabricant ou de votre vétérinaire, et ces directives sont conservées dans les dossiers.

CHAPITRE 7 : POUSSINS ET DÉMARRAGE

A) Couvoir

- (1) Indiquez le numéro d'enregistrement fédéral du couvoir : _____
- (2) Le couvoir a fourni une confirmation écrite indiquant qu'il détient une certification HACCP (FR)
- (3) Les bons de livraison / factures des couvoirs sont vérifiées afin de déterminer si des médicaments (y compris la dose) et / ou des vaccins ont été administrés au couvoir

B) Matériaux de litière

- (1) Indiquez le type de litière utilisée :
 Copeaux de bois; Paille; Autre : _____
- (2) La litière est inspectée pour détecter la présence, ou non, de moisissures, de plumes et de fientes d'oiseaux, ne contienne pas de produits nocifs ni de bords coupants et elle est sèche avant d'être mise en place dans le poulailler
- (3) Les rodenticides qui sont utilisés dans l'aire d'entreposage de la litière sont gardés à l'écart de la litière afin de ne pas la contaminer avant sa mise en place

C) Préparation du poulailler, livraison des poussins et démarrage

- (1) Le poulailler est préchauffé avant la livraison des poussins
- (2) De la moulée additionnelle est disponible afin que les poussins y aient facilement accès
- (3) Les lignes d'eau sont purgées, et de l'eau est immédiatement mise à la disposition des poussins
- (4) Indiquez qui place les boîtes et les poussins dans le poulailler :
 Employés de la ferme ou Employés du couvoir
S'il s'agit des employés du couvoir, indiquez les mesures de biosécurité prises :
 Vêtements propres; Bottes réservées à la ferme; Chaussures ou bottes nettoyées et désinfectées;
 Lavage des mains (avec du savon et de l'eau) ou désinfection des mains avant d'entrer
- (5) La température cloacale des poussins est surveillée pendant les 3 à 4 premiers jours
- (6) Le remplissage du jabot est surveillé pendant les premiers jours
- (7) Le poids des poussins est surveillé lors du placement, au jour 7 et au jour 14
- (8) Les poussins chétifs et malades sont réformés pour réduire le risque de maladies
- (9) Le niveau d'activité et l'état de santé sont surveillés lors du placement et pendant le démarrage

CHAPITRE 8 : SURVEILLANCE DU TROUPEAU

A) Reconnaissance des maladies

(1) Indiquez la fréquence quotidienne des vérifications du troupeau : _____

(2) Indiquez quelle situation motive le recours au vétérinaire :

- Lorsqu'il s'agit d'un niveau anormalement élevé et non expliqué de mortalité ou de morbidité. Indiquez le taux de mortalité précis qui sert de déclencheur (s'il y a lieu) :

- Autres:

B) Mortalités

(1) Une carte de mortalité et de mise à la réforme est maintenue quotidiennement pour chaque troupeau et chaque étage du poulailler

(2) Indiquez votre méthode de disposition des oiseaux morts :

(3) Les employés se lavent les mains avec du savon et de l'eau ou un désinfectant à mains après avoir ramassé les oiseaux morts.

C) Protocoles d'intervention en cas de maladie

Lorsque l'on soupçonne une maladie contagieuse ou qu'un vétérinaire vous le confirme, des mesures d'intervention d'urgence ou de quarantaine sont mises en place. Ce protocole entre en vigueur dans les cas de maladies soupçonnées ou confirmées sur votre ferme ou à proximité de celle-ci.

- Verrouillez les poulaillers en tout temps et inscrivez dans un registre des visiteurs toutes les entrées et les sorties de la ferme, sans vous limiter à la ZAR.
- Bloquez l'entrée de la ZAC (à l'aide d'une barrière ou d'une corde / chaîne, d'un tracteur, etc.) pour éviter la circulation non essentielle.
- Informez votre office provincial.
- Réduisez au minimum la circulation qui entre et sort de la ferme (ZAC et ZAR), y compris par les membres de la famille. Dans la mesure du possible, intervenez par des méthodes sans contact comme le téléphone ou le courriel.

- Éliminez ou retardez toutes les activités qui pourraient servir de vecteur à la propagation de la maladie. Évitez les contacts directs avec les entreprises avicoles de l'extérieur ou leur personnel.
- Ne visitez pas d'autres fermes et évitez de visiter des endroits de rassemblement communs, tels que les cafés locaux ou les réunions publiques.
- Reportez ou réduisez toutes les visites de service ou les autres visites à la ferme. Consultez votre liste de contacts en cas d'urgence et faites preuve d'une grande prudence lorsque vous autorisez une visite essentielle par des fournisseurs d'intrants ou des fournisseurs de services.
- Les personnes qui pénètrent dans la ZAC doivent porter des bottes jetables (ou se servir de bain de pieds) ainsi que de combinaisons jetables pendant leur séjour sur la ferme. Les fournitures jetables doivent rester sur la ferme après leur utilisation. Il est recommandé de procéder à la désinfection ou à un lavage vigoureux des mains à l'eau chaude et au savon avant d'entrer et de sortir.
- Les véhicules qui entrent dans la ZAC devraient passer par une station de lavage avant la visite à la ferme. Il est important de traiter au désinfectant les pneus et l'intérieur des ailes (à l'entrée et à la sortie). L'intérieur de la cabine du camion, y compris, par exemple, le plancher, les tapis, les pédales, le volant, le bras de vitesse et les poignées de portières devraient également être désinfectés.
- Les membres de la famille qui s'adonnent à des activités à l'extérieur de la ferme notamment pour le travail ou les études, devraient éviter d'aller au poulailler. Ils devraient éviter le contact avec d'autres espèces à plumes (y compris les animaux de compagnie). Il importe d'adhérer à des protocoles de biosécurité rigoureux afin de minimiser les risques.
- Assurez la gestion du troupeau avec un nombre limité de personnes. Utilisez des vêtements fraîchement lavés et des bottes pour chaque poulailler. Assurez-vous qu'aucune pièce d'équipement n'entre ou ne sort de la zone à moins d'être nettoyée en profondeur et désinfectée. Il est également recommandé de se désinfecter ou de se laver les mains vigoureusement avec de l'eau chaude et du savon avant de quitter le poulailler.
- L'entrée des poulaillers devrait être nettoyée et désinfectée quotidiennement.
- Les oiseaux morts devraient être confinés à la ferme jusqu'à ce que les détails de la situation soient connus. Suivez les bonnes pratiques de compostage ou de congélation et assurez-vous qu'aucun animal sauvage ou domestique n'ait accès aux oiseaux morts.
- Les poulets morts sont gardés dans des contenants hermétiques avant d'être transportés vers leur site d'entreposage et, s'ils sont transportés à l'extérieur de la ferme, ils doivent également être transportés dans des contenants hermétiques.
- Planifiez bien la méthode d'élimination des ordures de manière à vous assurer de traiter avec prudence les matières produites à la ferme et d'en assurer le contrôle jusqu'à ce que la situation soit rétablie.
- Si la maladie se déclare dans votre voisinage, observez les variations de la consommation des aliments et de l'eau ainsi que les signes d'anomalies. Observez votre troupeau et déclarez toute maladie ou mortalité inhabituelle à votre vétérinaire, et s'il s'agit d'une maladie à déclaration obligatoire, à votre office provincial ainsi qu'à vos fournisseurs.

- Mettez tout en œuvre pour rehausser les protocoles de biosécurité. Indiquez toutes autres mesures qui seraient prises sur votre ferme :

D) Systèmes de surveillance et auxiliaires

(1) Décrivez votre système d'alarme :

- Type de système : _____
Paramètres surveillés; alimentation électrique; température; aliments;
 eau; humidité; autre : _____

(2) Décrivez votre génératrice auxiliaire ::

- Type de système : _____
 Fréquence des tests : _____

E) Prévention de la contamination du jabot après la capture

(1) Décrivez les mesures prises pour réduire la contamination du jabot après la capture :

- Vérification auprès de votre transformateur sur les directives concernant la période de jeûne
 Période de jeûne entre 6 à 10 heures avant l'éviscération
 Un acide est ajouté à l'eau des poulets durant la période de jeûne
 Autre :

Modèle de dossier de la préparation de la moulée médicamentée à la ferme

Remplissez ce dossier ou un document similaire pour la moulée complète préparée à la ferme.

Consignez chaque lot dans l'ordre chronologique et indiquez lorsqu'un rinçage ou un nettoyage physique a été effectué.
Notez les écarts dans le Tableau des écarts dans le Registre propre au troupeau.

Date	Nom ou numéro de la ration	Médicamentée		Rinçage		Nettoyage physique		No du silo d'entreposage	Commentaires
		Oui (inscrivez le nom du médicament)	Non	Oui	Non	Oui	Non		

Remarque : Le PSAF des PPC est axé sur les exigences en matière de salubrité des aliments et ne traite pas de tous les aspects de la *Loi relative aux aliments du bétail* et du *Règlement sur les aliments du bétail* ainsi que de la *Loi sur la santé des animaux* et du *Règlement sur la santé des animaux*. Des exigences supplémentaires sont nécessaires pour se conformer à la réglementation fédérale.

Étage :	Densité de peuplement entre 31-38 kg/m ²				Sélections	Morts	Date	Âge
	Température	Humidité ou Ammoniac		Alarmes ¹				
	Min. / Max.	Min. / Max.	Min. / Max.					

Étage :	Densité de peuplement entre 31-38 kg/m ²				Sélections	Morts	Date	Âge
	Température	Humidité ou Ammoniac		Alarmes ¹				
	Min. / Max.	Min. / Max.	Min. / Max.					

1 Consignez toute action corrective dans le tableau des divergences.

2 Jour 1 représente la première période après le placement.

Liste des exigences à vérifier pour la préparation du poulailler

NETTOYAGE DU POULLAILLER	DATE(S) D'EXÉCUTION	NOTER LE NOM DU PRODUIT ET (OU) DÉCRIRE LA PROCÉDURE
Retirer la litière / fumier du poulailler *Si vous utilisez l'option 3 – délai depuis l'expédition du dernier troupeau :	*	* Emplacement :
Nettoyage partiel (soufflage) du poulailler, de l'entrée du poulailler et de l'équipement (système d'alimentation, abreuvoirs, ventilateurs, planchers, murs, bottes spécifiques au poulailler, etc.)	*	
Lavage avec de l'eau et un détergent et / ou un désinfectant des seaux utilisés pour recueillir ou transporter les oiseaux morts	*	* Nom du produit :
Lavage sous pression du poulailler et de l'équipement (voir la liste du nettoyage partiel ci-dessus)	*	
Option 1 : Utilisation de <input type="checkbox"/> détergent ou <input type="checkbox"/> désinfectant/fumigation pour nettoyer le poulailler et l'équipement	*	Nom du produit :
Option 2 : Utilisation de <input type="checkbox"/> détergent ou <input type="checkbox"/> désinfectant/fumigation pour nettoyer l'équipement	*	Nom du produit :
Nettoyage de l'équipement utilisé pendant le nettoyage	*	* Nom du produit :
Rinçage (purge), nettoyage / désinfection des conduits d'eau (désinfection des abreuvoirs ouverts si applicable)	*	* <input type="checkbox"/> Purge Nom du produit :
Inspection de l'intérieur et de l'extérieur des silos (au moins une fois par année)	*	* Description :
Période de vide sanitaire: indiquer le nombre de jours entre la fin de l'expédition des poulets et le placement des poussins		*
Préparation des installations	Date(s)	
Vérification du système d'eau (y compris des filtres ou des ampoules des lampes UV)	*	* Dates où les filtres / ampoules ont été changés :
Vérification du système de chauffage	*	
Vérification de la génératrice de secours	*	
Vérification du système d'alarme	*	
Vérification du système de ventilation	*	
Vérification du système d'éclairage	*	
Vérification – tous les abreuvoirs et mangeoires	*	
Litière (s'assurer, lorsqu'elle est placée, qu'elle ne contient pas de moisissures, de plumes ou de fientes d'oiseaux, bords coupants ou produits toxiques)	*	
Contrôle antiparasitaire – Décrivez les méthodes de contrôle utilisées	Date(s)	
Description des réparations à apporter aux poulaillers / équipements	*	*Description :
Désherbage autour du poulailler	*	*
Maintien de la ZAC propre et libre de débris	*	*
Mesures de contrôle des rongeurs	*	* Produit :
Mesures de contrôle des oiseaux sauvages	*	* Produit :
Mesures de contrôle des insectes	*	* Produit :
Insecticides (ex.: ténébrions) utilisés	*	* Produit :
Mesures de contrôle des autres rongeurs (nommez-les)	*	* Contrôles :
Aucun animal familier dans la ZAR (✓)	*	* Signature :



Élevé par un producteur canadien

Le Programme de la salubrité des aliments à la ferme (2021) et le Programme de soins aux animaux (2018) Registres propres aux troupeaux

V7.0



Renseignements sur l'élevage

Période : _____

Poulailler n° : _____

Étage n° : _____

Date du placement : _____

Nom du représentant de la ferme disponible lors du placement : _____

Évaluation de l'état des poussins

Évaluation de la qualité	À la réception		3-4 jours	
	Acceptable	Inacceptable	Acceptable	Inacceptable
Alerte				
Vigoureux				
Santé				
Apparence				

Eau – Consignez tous les produits (pour le nettoyage, l'acidification/le pH, les probiotiques, etc.) utilisés dans l'eau. Pour les produits de nettoyage, consignez les résultats des vérifications (au moins à deux reprises durant la période de croissance).

Nom du produit	Date(s) d'utilisation	Vérification de la concentration du produit chimique	
		Date	Résultat(s) (ppm, pH)

Moulée – Chaque livraison de moulée fait l'objet d'une inspection visuelle et le bon de livraison / facture est consulté pour la présence de médicaments : _____ (initiales)

Inscrire la date à laquelle des mesures de contrôle ont été prises au moment de passer des aliments contenant des médicaments assortis d'une période de retrait à un aliment sans période de retrait*	Inscrire le type et la quantité d'ingrédients (p. ex. blé) ajoutés aux aliments finis	Inscrire la date de prélèvement d'échantillons de moulée (si nécessaire)

* Pour les systèmes à un seul silo, inscrire la date à laquelle les côtés du silo ont été cognés pour éliminer les accumulations d'aliments; dans le cas des systèmes à deux silos, inscrire la date à laquelle le changement au silo contenant des aliments sans période de retrait s'est produit.

Formulaire pour le transfert de la moulée

Date du transfert	Nom de la ferme d'origine et n° du silo	Nom de la ferme de destination et no du silo	Liste des médicaments comportant une période de retrait utilisés dans le troupeau	Méthode de transport	Prélèvement d'un échantillon	Mesures de prévention de contamination croisée utilisées dans le silo d'origine

Registre des visiteurs

Date	Nom	Le visiteur a-t-il été en contact avec de la volaille dans les 24 heures précédant la visite?

LAVAGE, DÉSINFECTION ET VIDE SANITAIRE DU POULAILLER



Le nettoyage de l'intérieur du poulailler comporte plusieurs étapes clés qui ensemble, permettent de réduire les maladies et la charge bactérienne, et chacune d'elles joue un rôle important dans la rupture du cycle de contamination

CES ÉTAPES COMPRENNENT :

- » **Nettoyage à sec :** Retrait de la litière et des matières organiques par soufflage ou balayage (ou avec de l'eau lors du lavage du poulailler).
- » **Lavage à pression avec de l'eau :** De l'eau chaude ou froide peut être utilisée pour le lavage à pression, mais l'eau chaude peut réduire le temps nécessaire pour nettoyer efficacement le poulailler.
- » **Détergent ou désinfectant :** Les détergents sont importants pour éliminer les matières organiques et les salissures des surfaces, ainsi que pour décomposer les biofilms. Les détergents donnent la chance aux désinfectants de mieux atteindre et détruire les microorganismes. Le processus de désinfection implique un lavage avec un désinfectant ou une fumigation.
- » **Vide sanitaire :** Le vide sanitaire permet de détruire les microorganismes qui pourraient avoir survécu au processus de nettoyage, mais qui sont sensibles à la dessiccation ou à la déshydratation naturelle.

Pour une efficacité optimale, le processus de nettoyage du poulailler devrait être entrepris dès que les oiseaux ont été expédiés afin que le vide sanitaire soit le plus long possible.

Vous devez toujours suivre les directives du fabricant des produits que vous utilisez. Il est essentiel d'utiliser une méthode rigoureuse de nettoyage et de désinfection. En effet, même si vous utilisez un produit très efficace, le processus peut s'avérer inefficace si vous ne l'appliquez pas correctement (en suivant les instructions du fabricant).

Si votre troupeau a été exposé à une maladie ou si votre vétérinaire vous a recommandé d'effectuer un nettoyage et une désinfection, consultez la section 5.5 du manuel du Programme de salubrité à la ferme (PSAF) pour connaître les protocoles suggérés.

FLEXIBILITÉ ACCRUE POUR LE LAVAGE, LA DÉSINFECTION ET LE VIDE SANITAIRE

La nouvelle version du PSAF des Producteurs de poulet du Canada (PPC) présente trois options de lavage, de désinfection et de vide sanitaire. Les différentes options visent à répondre aux diverses pratiques de gestion adoptées par les producteurs en fonction du degré d'exposition aux maladies dans le poulailler.

Ces trois options ont été élaborées pour donner plus de flexibilité aux producteurs tout en répondant aux objectifs de rupture du cycle de contamination.

- » **L'option 1** est semblable à celle dans le manuel actuel (lavage à pression du poulailler et de l'équipement au moins une fois par année), avec une flexibilité accrue quant au choix d'utiliser un détergent ou un désinfectant.
 - On peut choisir d'utiliser un détergent ou un désinfectant étant donné les taux d'efficacité similaires rapportés dans la documentation à l'appui.
- » **L'option 2** consiste en un lavage à pression du poulailler et de l'équipement au moins une fois par année, mais seulement les nourrisseurs, les abreuvoirs et l'équipement doivent être nettoyés avec un détergent ou un désinfectant. Cette étape doit être suivie d'un vide sanitaire de 14 jours.
 - Cette option a été élaborée pour les fermes qui préféreraient ne désinfecter que l'équipement. Le vide sanitaire de 14 jours remplace la désinfection obligatoire de l'ensemble du poulailler.
- » **L'option 3** implique un nettoyage à sec du poulailler et un vide sanitaire de 14 jours après chaque troupeau. Aucun lavage ou nettoyage avec un détergent ou un désinfectant n'est requis avec cette option, mais le fumier doit être retiré du poulailler dans les 72 heures suivant l'expédition des oiseaux. Il est possible de procéder à un vide sanitaire de moins de 14 jours – mais uniquement deux fois au cours des 12 mois précédents – en présence de conflits d'horaire.
 - Le vide sanitaire de 14 jours dans les options 2 et 3 est basé sur la Norme nationale de biosécurité pour les fermes avicoles de l'Agence canadienne d'inspection des aliments qui recommande un vide sanitaire de 14 jours en l'absence d'autres interventions.

Les options 2 et 3 peuvent uniquement être utilisées si l'état de santé des troupeaux précédents le permet et en l'absence de maladies ou de problèmes de production dans le poulailler. La décision de recourir à l'option 2 ou à l'option 3 doit reposer sur votre évaluation du rendement des troupeaux précédents.

CALCUL DE LA PÉRIODE DE VIDE SANITAIRE

On entend par vide sanitaire, la période qui s'écoule entre l'expédition d'un troupeau et le placement du troupeau suivant. Par exemple, si une période de vide sanitaire de 14 jours est exigée, un poulailler qui expédie le dernier troupeau le 3 mai pourrait placer un nouveau troupeau à compter du 17 mai.

RÉSUMÉ DES OPTIONS DE LAVAGE, DE DÉSINFECTION ET DE VIDE SANITAIRE — EXIGENCES OBLIGATOIRES

	Étape 1 : Lavage à pression	Étape 2 : Utilisation d'un détergent et/ ou d'un désinfectant	Étape 3 : Vide sanitaire
Option 1	Obligatoire Lavage à pression du poulailler* et de l'équipement avec de l'eau au moins une fois par année	Obligatoire Nettoyage du poulailler* et de l'équipement avec un détergent et/ ou un désinfectant au moins une fois par année	S.O.
Option 2	Obligatoire Lavage à pression du poulailler* et de l'équipement avec de l'eau au moins une fois par année	Obligatoire Nettoyage des nourrisseurs, des abreuvoirs et de l'équipement avec un détergent et/ou un désinfectant au moins une fois par année	Obligatoire Vide sanitaire de 14 jours au moins une fois par année
Option 3	S.O.	S.O.	Vide sanitaire de 14 jours après chaque troupeau**

Remarque : Les options 2 et 3 peuvent uniquement être utilisées si l'état de santé des troupeaux précédents le permet et en l'absence de maladies ou de problèmes de production dans le poulailler.

- * Le poulailler comprend les murs, les planchers, les nourrisseurs, les abreuvoirs, les plafonds, les drains, l'équipement (p. ex., trémies, chaînes d'alimentation, etc., y compris l'équipement de capture et les botes de poulailler).
- ** Pour être admissible, il est recommandé de retirer le fumier du poulailler dans un délai de 48 à 72 heures maximum après l'expédition des oiseaux. De plus, comme les calendriers peuvent changer (p. ex., dates de livraison des poussins ou de chargement), la période de vide sanitaire peut être inférieure à 14 jours – mais uniquement deux fois au cours des 12 mois précédents. S'il faut écourter la période de vide sanitaire plus de deux fois au cours des 12 mois précédents, l'option 3 ne peut être utilisée.

Consultez le manuel du PSAF pour obtenir de plus amples renseignements.



LE MÉLANGE DES ALIMENTS MÉDICAMENTEUX À LA FERME



Lorsque vous mélangez vos aliments médicamenteux à la ferme, des mesures doivent être prises pour prévenir la contamination bactérienne et contrôler les risques associés à la manipulation des produits médicamenteux (comme peser la bonne quantité de médicaments et respecter les délais d'attente associés aux médicaments).

Le PSAF des PPC est axé sur les exigences en matière de salubrité des aliments; par conséquent, le manuel n'aborde pas toutes les exigences fédérales concernant les aliments du bétail. En outre, les meuneries qui vendent des aliments sont considérées comme des meuneries commerciales et sont assujetties à des règlements différents.

LISTE DE CONTRÔLE POUR LE MÉLANGE DES ALIMENTS MÉDICAMENTEUX À LA FERME

- Achetez vos intrants auprès de compagnies ou de fabricants qui ont un programme de contrôle de la qualité en place.
- Développez un programme de contrôle pour cet aspect de l'opération. Consignez votre programme de contrôle dans la procédure de régie d'élevage (PRE) ou un document similaire.
- Conservez un dossier sur le mélange des aliments.
 - » Cela inclut le type d'aliments produits, l'ordre séquentiel des aliments produits, les médicaments utilisés et leur taux d'inclusion.
 - » Consignez ces renseignements dans le dossier de préparation de la moulée à la ferme ou un document similaire.
- Séquencez, rincez ou nettoyez physiquement l'équipement après la préparation de la moulée médicamenteuse afin de prévenir la contamination croisée.
- Consignez le lieu d'entreposage (p. ex. silo/ réservoir) où les aliments sont conservés.
- Prélevez un échantillon des ingrédients de l'aliment final.
 - » L'échantillon doit être conservé jusqu'à 2 semaines après la mise en marché du troupeau.
- S'il y a variation durant le mélange des aliments à la ferme (p. ex. mauvais médicament ou mauvaise quantité de médicaments), des mesures doivent être prises pour réduire les risques, dont voici quelques exemples :

- » Retrait des aliments (rinçage ou nettoyage) dans le système d'alimentation.
- » Prise de contact avec l'équipe de capture ou le transformateur, pour reporter leurs activités.
- » Discussion de la variation avec les employés de la ferme pour déterminer la source du problème et prendre les mesures correctives appropriées pour en prévenir la répétition.

MÉLANGE DES MÉDICAMENTS AVEC UNE PÉRIODE DE RETRAIT

- Lorsque vous mélangez des médicaments avec une période de retrait, des mesures de contrôle supplémentaires sont nécessaires, dont voici quelques exemples :
- Un test de calibration des balances au moins une fois par année.
- Un test d'efficacité du mélangeur au moins tous les 3 ans.
- Le maintien d'un registre du calibration des balances, des rapports de laboratoire concernant les tests d'efficacité du mélangeur et des mesures correctives qui ont été prises.

AJOUTEZ-VOUS UN INGRÉDIENT (COMME DU BLÉ) À VOS ALIMENTS ACHETÉS SUR LE MARCHÉ?

- Pour satisfaire aux exigences du PSAF des PPC, l'ajout doit être consigné, et un échantillon de l'ingrédient ajouté ou du mélange doit être prélevé et conservé pendant deux semaines après le traitement du troupeau.

- ✓ Note: L'ajout d'un ingrédient à une moulée commerciale médicamentée est considéré comme de la préparation de moulée à la ferme aux termes de la Loi relative aux aliments du bétail et du Règlement sur les aliments du bétail. Par conséquent, des exigences supplémentaires sont nécessaires pour se conformer au Règlement sur les aliments du bétail.

OÙ PUIS-JE TROUVER PLUS D'INFORMATION SUR LES LIGNES DIRECTRICES DE SÉQUENÇAGE POUR LE MÉLANGE D'ALIMENTS MÉDICAMENTEUX?

- ✓ L'ACIA a élaboré des lignes directrices de séquençage afin de permettre la production d'aliments médicamenteux et non médicamenteux en utilisant le même équipement, à condition que lorsque des aliments contenant des médicaments sont produits, ceux-ci soient suivis uniquement par des aliments devant contenir les mêmes médicaments, ou par des aliments contenant une quantité résiduelle de médicaments qui pose un risque acceptable.
- ✓ Consultez les **lignes directrices de séquençage de l'ACIA** pour une liste de chaque médicament approuvé et les types d'aliments (par espèce et classe d'animaux) qui peuvent être séquençés en toute sécurité.

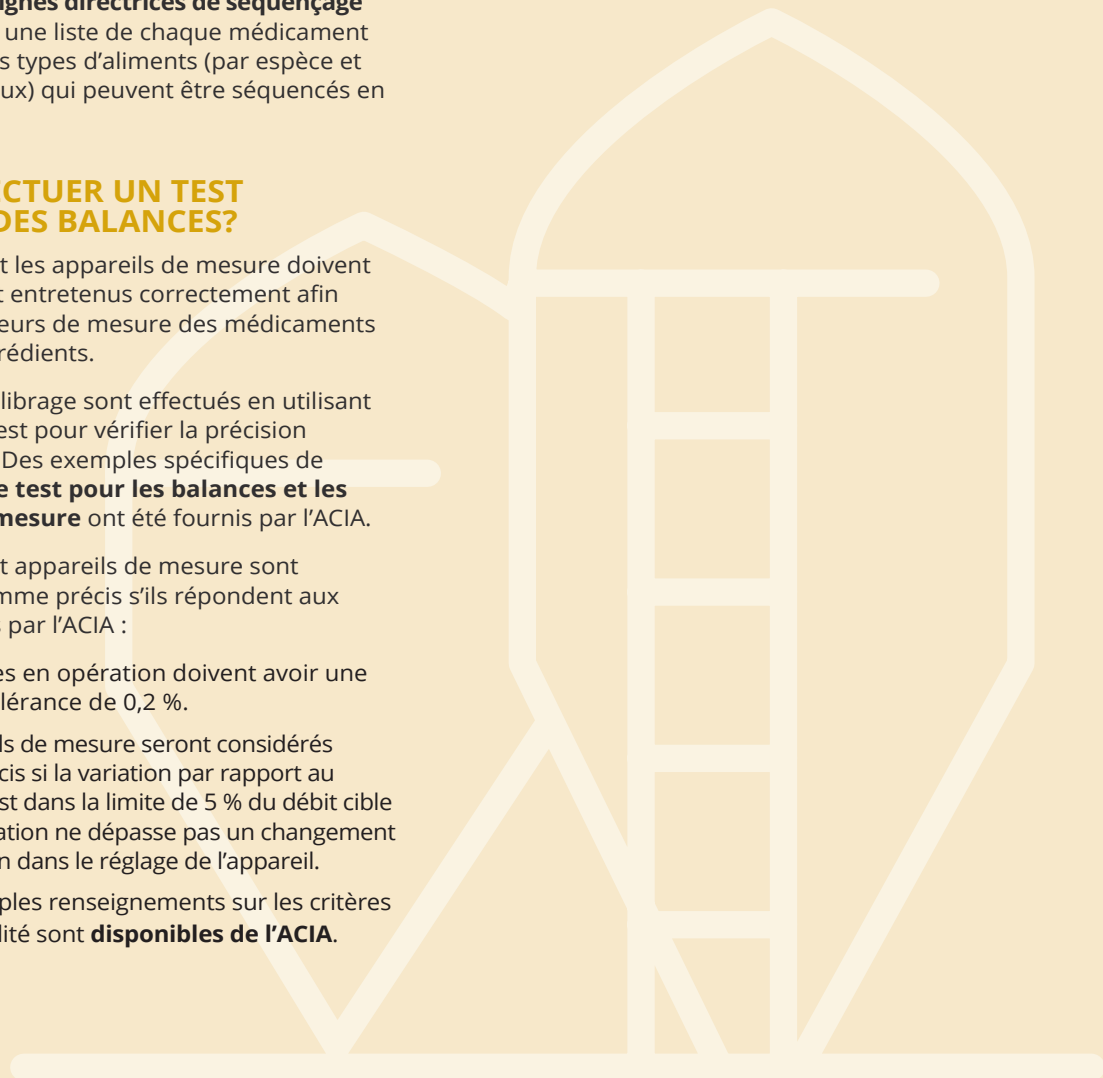
COMMENT EFFECTUER UN TEST DE CALIBRAGE DES BALANCES?

- ✓ Les balances et les appareils de mesure doivent être calibrés et entretenus correctement afin d'éviter les erreurs de mesure des médicaments et d'autres ingrédients.
- ✓ Les tests de calibrage sont effectués en utilisant des poids de test pour vérifier la précision des balances. Des exemples spécifiques de **procédures de test pour les balances et les appareils de mesure** ont été fournis par l'ACIA.
- ✓ Les balances et appareils de mesure sont considérés comme précis s'ils répondent aux critères établis par l'ACIA :
 - » Les balances en opération doivent avoir une limite de tolérance de 0,2 %.
 - » Les appareils de mesure seront considérés comme précis si la variation par rapport au poids réel est dans la limite de 5 % du débit cible ou si la variation ne dépasse pas un changement d'un échelon dans le réglage de l'appareil.
 - » De plus amples renseignements sur les critères d'acceptabilité sont **disponibles de l'ACIA**.

COMMENT EFFECTUER UN TEST D'EFFICACITÉ DU MÉLANGEUR?

- ✓ Les tests d'efficacité du mélangeur sont effectués pour déterminer si les aliments sont mélangés de façon uniforme.
- ✓ Les tests d'efficacité du mélangeur sont effectués à l'aide d'une substance expérimentale (comme du sodium, chlorure, zinc, etc.) et consistent à puiser des échantillons multiples du produit fini. Ces échantillons sont ensuite testés en laboratoire pour déterminer le coefficient de variation (CV) du mélangeur. Des exemples de **tests spécifiques d'efficacité du mélangeur** ont été fournis par l'ACIA.
- ✓ Les mélangeurs sont considérés comme produisant des aliments homogènes lorsque le coefficient de variation (CV) du lot testé ne dépasse pas 15 % pour les aliments complets.

Consultez le Manuel du PASAF et la page Web du **Programme national d'inspection des aliments** de l'ACIA pour plus d'information concernant le mélange des aliments à la ferme.



DISTINCTION ENTRE LES NETTOYANTS ET DÉSINFECTANTS POUR CONDUITES D'EAU ET LES SOLUTIONS D'AJUSTEMENT DU pH



Le manuel du PASAF exige de procéder au nettoyage et à la désinfection des poulaillers entre les troupeaux ou au cours de la période de croissance.

Il est également possible si certains producteurs le désirent, d'aller au-delà de cette exigence en nettoyant et désinfectant les poulaillers au cours de la période de croissance et entre les troupeaux. Il est également important de faire la distinction entre l'utilisation d'un produit pour ajuster le pH de l'eau ou l'acidifier et pour le processus de nettoyage et de désinfection.

Le processus de nettoyage et de désinfection est important pour éliminer les biofilms qui peuvent s'être accumulés dans les conduites d'eau. Les biofilms sont une couche de microorganismes présents dans l'eau ou les produits ajoutés à l'eau qui se forme à l'intérieur des conduites d'eau. Les biofilms sont responsables d'un vaste éventail de problèmes de qualité de l'eau et peuvent présenter un risque pour la salubrité des aliments si les microorganismes sont importants sur le plan de la santé publique (p. ex. genre *Salmonella*, genre *Campylobacter*, etc.), puisque les cellules bactériennes provenant du biofilm peuvent se détacher et se retrouver dans l'eau.

Plusieurs méthodes peuvent être employées pour nettoyer et désinfecter l'eau, comme l'utilisation de produits chimiques (p. ex. chlore, dioxyde de chlore, iode ou peroxyde d'hydrogène), de la lumière ultraviolette et de l'osmose inverse.

DISTINCTION ENTRE UN PRODUIT NETTOYANT/DÉSINFECTANT ET UN MODIFICATEUR DE PH/ACIDIFIANT D'EAU

Il peut être difficile de savoir quels sont les produits chimiques qui peuvent être utilisés pour nettoyer et désinfecter les conduites d'eau et ceux qui peuvent l'être précisément pour ajuster le pH de l'eau.

Les produits doivent en fait être utilisés aux fins indiquées sur leur étiquette ou celles indiquées dans le mode d'emploi suivi.

Voici une liste de produits utilisés pour le nettoyage et la désinfection des conduites d'eau et de produits utilisés pour l'ajustement du pH de l'eau, conformément aux allégations sur les étiquettes et aux lignes directrices. Cette liste non exhaustive de produits et de produits chimiques est fournie à titre d'exemple seulement.

Nettoyants/désinfectants	Modificateurs de pH
<p>La plupart sont des produits à base de chlore et de peroxyde d'hydrogène. Voici quelques exemples :</p> <ul style="list-style-type: none">» AquaPrime» Hyperox» Oxy-Blast» Proxy Clean» Twin oxide <p>Exemples de produits chimiques nettoyants/désinfectants :</p> <ul style="list-style-type: none">» Chlore/eau de Javel» Dioxyde de chlore» Peroxyde d'hydrogène» Iode» Vinaigre	<p>Les étiquettes de ces produits font expressément référence à l'acidification de l'eau. Voici quelques exemples :</p> <ul style="list-style-type: none">» 4wayacid pack» Agriacid» AquaPrime Trigger» Evolve» Jefacid» PWT (Poultry Water Treatment)» Selko Prohydro» Soluacid <p>Voici des exemples d'acides utilisés pour acidifier l'eau :</p> <ul style="list-style-type: none">» Acétique, citrique, chlorhydrique, muriatique, sulfurique.

Il n'est pas recommandé d'utiliser uniquement des acides pour nettoyer et désinfecter l'eau, du fait qu'ils peuvent entraîner une croissance bactérienne ou fongique dans les systèmes d'alimentation en eau¹. Bien que les acides et les combinaisons de produits acides soient principalement utilisés pour l'acidification de l'eau, certaines lignes directrices publiées les recommandent pour le processus de nettoyage et de désinfection. Utilisés à cette fin, les modes d'emploi sur les étiquettes ou les lignes directrices publiées doivent être conservés dans vos dossiers afin de pouvoir démontrer que le processus est correctement suivi.

Il est important et essentiel de suivre les directives du fabricant, car certains nettoyeurs et désinfectants peuvent réagir avec le modificateur de pH qui vient alors en diminuer l'efficacité, ainsi que pour connaître le type de produit qui doit être utilisé en premier et le temps de contact requis avant l'ajout du produit suivant.

Lorsque vous utilisez des nettoyeurs et des désinfectants durant la période de croissance, n'oubliez pas que la concentration des produits doit être mesurée deux fois au cours de cet intervalle.

QUELS PRODUITS PEUVENT ÊTRE UTILISÉS?

N'oubliez pas, les produits utilisés pour le nettoyage et la désinfection doivent satisfaire l'un ou l'autre, les critères suivants :

- » Utilisation approuvée dans les installations d'élevage d'animaux destinés à l'alimentation (tous les désinfectants doivent avoir un numéro d'identification de drogue [DIN]).
- » Mode d'emploi se rapportant précisément à l'utilisation dans les poulaillers ou les bâtiments d'élevage de bétail.
- » Produit inscrit sur la liste des substances biologiques permises.
- » Utilisation supervisée par un vétérinaire.

Ainsi :

- » **Option 1** : le mode d'emploi sur l'étiquette doit indiquer que le produit peut être utilisé pour le nettoyage et la désinfection des conduites d'eau.
- » **Option 2** : le produit chimique (p. ex. peroxyde d'hydrogène, chlore ou iode) est utilisé conformément au mode d'emploi du produit propre au nettoyage et à la désinfection des conduites d'eau.
- » **Option 3** : le produit ou produit chimique est utilisé conformément aux recommandations d'un vétérinaire.

Pour l'option 2, les tableaux 4.1. et 4.2 du manuel du PASAF présentent des exemples de concentrations. Vous pouvez trouver d'autres exemples dans des mémoires de recherche et des lignes directrices publiées.

¹ Watkins, Susan. 2007. Water Line Sanitation. Aviatech Technical Information for the Broiler Industry. Aviagen Incorporated.



PUIS-JE UTILISER CE PRODUIT DANS MON POULLAILLER?



Bonne question!

Peu importe le genre de produit utilisé, vous devez toujours vous assurer que le produit est autorisé à des fins d'utilisation dans une installation agricole et quel impact potentiel ledit produit pourrait avoir sur la salubrité du produit alimentaire final qui, dans ce cas est le poulet.

Pensez toujours à utiliser le produit qui correspond à vos besoins et suivez toujours les directives sur l'étiquette. Consignez l'utilisation de chacun de ces produits dans vos dossiers sur les troupeaux.

Il est vrai que les étiquettes peuvent semer la confusion, mais il existe des conseils utiles qui peuvent vous aider à déterminer si un produit peut servir dans vos poulaillers ou alentour.

RODENTICIDES/PESTICIDES

- » Tous les produits de lutte contre les parasites doivent être approuvés par l'Agence canadienne de réglementation de la lutte antiparasitaire.
- » Un « numéro d'enregistrement » individuel est assigné aux produits approuvés.
- » La liste de produits approuvés peut être accédée par une **recherche en ligne**, ou vous pouvez **télécharger une application** sur votre téléphone.
- » Les restrictions de Santé Canada concernant l'utilisation de rodenticides dans les installations agricoles peuvent être consultées **ici**.

MÉDICAMENTS

- » Tous les médicaments doivent être approuvés par Santé Canada.
- » Un « numéro d'identification de drogue » (DIN) est assigné à tous les produits approuvés.
- » Une liste des médicaments approuvés peut être consultée dans la **base de données de Santé Canada sur les médicaments**.
- » L'Agence canadienne d'inspection des aliments approuve les médicaments autorisés à des fins d'utilisation dans les aliments; ces médicaments figurent dans le **Recueil des notices sur les substances médicamenteuses** (RNSM).

VACCINS

- » Tous les vaccins doivent être approuvés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments.
- » Un « numéro CCVB » est assigné à tous les produits approuvés.
- » Une liste complète des vaccins homologués figure dans le **site Web des produits biologiques vétérinaires homologués de l'ACIA**.

DÉSINFECTANTS

- » Les produits identifiés comme désinfectants sont régis par Santé Canada.
- » Un « numéro d'identification de drogue » (DIN) est assigné à tous les produits désinfectants approuvés.
- » Une liste des désinfectants approuvés peut être consultée dans la **base de données de Santé Canada sur les médicaments**.

PRODUITS NETTOYANTS/ASSAINISSANTS (POUR LES POULLAILLERS, L'ÉQUIPEMENT, LES CONDUITES D'EAU), MODIFICATEURS DE pH

- » Les produits nettoyants et assainissants sont enregistrés différemment selon leur utilisation et leur mise en marché.
- » Alors que tous les produits doivent être conformes aux exigences du gouvernement du Canada en matière d'étiquetage et de sécurité, il n'est pas nécessaire qu'ils soient enregistrés auprès du gouvernement. Certains produits peuvent porter un « numéro d'identification de drogue » (DIN), mais pas dans la majorité des cas.
- » Pour être utilisés, les produits doivent être soit approuvés à des fins d'utilisation dans des installations d'élevage d'animaux de consommation et porter un « numéro d'identification de drogue » (DIN), être accompagné de directives spécifiques d'utilisation dans la production de poulet ou les installations d'élevage de bétail, figurer dans la **liste des substances biologiques autorisées**, ou être utilisés par suite d'une ordonnance vétérinaire.

ADDITIFS POUR LES ALIMENTS

- » Tous les produits utilisés dans les aliments doivent être approuvés à cette fin par l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

ADDITIFS POUR L'EAU

- » Les additifs pour l'eau (comme les vitamines, probiotiques, huiles essentielles, etc.) utilisés pour influencer la santé ou la nutrition du troupeau doivent être approuvés à cette fin par l'Agence canadienne d'inspection des aliments ou Santé Canada.
- » Les additifs pour l'eau sont enregistrés différemment selon la façon dont ils sont utilisés. Ils doivent être approuvés de l'une des façons suivantes :
 - Comme aliment par l'Agence canadienne d'inspection des aliments – et porter un numéro d'enregistrement d'aliment.
 - Comme drogue par Santé Canada – et porter un numéro d'identification de drogue (DIN). Ceux-ci figurent dans la base de données de Santé Canada sur les médicaments.
 - Comme produit vétérinaire par Santé Canada – et porter un numéro de notification. Ceux-ci se trouvent dans la **« Liste C » publiée par Santé Canada**.

Le lecteur trouvera plus d'information dans le Manuel du PSAF.