

●●● LES PRODUCTEURS D'ŒUFS DU CANADA ●●●

PROGRAMME POUR PONDEUSES

Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC}

Programme de salubrité des aliments à la ferme
Lignes directrices à l'intention des producteurs

Le présent manuel a été rédigé avec l'aide
d'Agriculture et Agroalimentaire Canada.



LES PRODUCTEURS
D'ŒUFS DU CANADA

INTRODUCTION

Objectifs

Notre objectif consiste à produire des œufs et des poules en fin de cycle de ponte à des fins de consommation sécuritaire.

Notre but est de réduire, prévenir ou éliminer les dangers biologiques, chimiques ou physiques identifiés dans le programme Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC} des Producteurs d'œufs du Canada (POC) au meilleur de nos aptitudes en appliquant de bonnes pratiques de gestion et des procédures normalisées d'exploitation qui préviennent ou contrôlent effectivement les dangers identifiés.

En quoi consiste l'HACCP?

L'Analyse des Risques et Maîtrise des Points Critiques (HACCP) est une approche systématique à la salubrité des aliments, reconnue à l'échelle internationale et recommandée par la Commission du Codex Alimentarius. L'HACCP est un système de gestion de la salubrité des aliments axé sur les stratégies de prévention des risques identifiés et sur la réduction des risques associés à ces dangers aux points spécifiques du processus. Les points de maîtrise critiques sont les points du processus, les étapes ou les procédures, dans le cours de la production, où les méthodes de contrôle doivent être appliquées pour prévenir, limiter ou réduire un danger en matière de salubrité des aliments. Le plan d'HACCP offre une meilleure gestion de la salubrité des aliments durant la production en identifiant tous les dangers potentiels, en décrivant la prévention de ces dangers et en assurant que des actions correctives soient prises lorsque nécessaire.

Sept principes acceptés se trouvent à la base de l'HACCP. Entre autres :

1. Mener une analyse des dangers
2. Identifier les points de maîtrise critiques (PCC)
3. Établir les limites/seuils critiques pour chaque PCC
4. Établir les procédures de surveillance pour chaque PCC
5. Déterminer les actions correctives
6. Établir les procédures de vérification
7. Établir les procédures de tenue de dossier

En plus de ces sept principes, cinq étapes préliminaires doivent être suivies pour la mise en œuvre d'un plan d'HACCP :

1. Former l'équipe d'HACCP
2. Décrire le produit
3. Identifier l'utilisation prévue du produit
4. Élaborer un diagramme du processus et un schéma de l'unité de production
5. Vérification des étapes sur place

Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC} est un programme générique de salubrité des aliments à la ferme (PSAF) fondé sur l'HACCP pour la production d'œufs et les poules en fin de cycle de ponte. Il identifie tous les dangers biologiques, chimiques et physiques et établit les points de maîtrise critiques (PCC), les bonnes pratiques de gestion (BPG) et les procédures normalisées d'exploitation (PNE) visant à prévenir, réduire ou éliminer les dangers identifiés.

L'incorporation du programme Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC} dans les pratiques de production d'œufs assurera que les producteurs appliquent un programme fondé sur l'HACCP et les aidera à se conformer aux règlements, à faire preuve de diligence raisonnable et à répondre aux attentes des clients relativement à un système de gestion de la salubrité des aliments.

Stratégie nationale de salubrité des aliments à la ferme pour les œufs et les poules en fin de cycle de ponte

Les Producteurs d'œufs du Canada jouent un rôle proactif dans le domaine de la salubrité des aliments depuis 1990. En 1990, l'OCCO (maintenant les POC) a introduit son Programme de protection contre la *Salmonella*. Ce programme a été mis au point pour lutter contre la *Salmonella* Enteritidis puisque les manifestations de salmonellose, la maladie humaine causée par la bactérie de la *Salmonella* Enteritidis, avaient sérieusement décimé l'industrie des œufs dans une grande partie de l'Europe et des États-Unis. Semblablement, tous les pays développés et en voie de développement ont concentré leurs efforts sur l'introduction ou l'augmentation des moyens de lutter contre la *Salmonella*. Même si la feuille de route du Canada en matière de *Salmonella* Enteritidis figurait parmi les meilleures au monde, l'industrie des œufs dans ce pays était d'avis qu'elle pouvait contribuer aux améliorations apportées à l'échelle du monde et, ce faisant, voire même rehausser davantage sa réputation nationale et internationale.

À mesure que le programme a pris de l'ampleur, l'industrie s'est rendue à l'évidence que les mêmes pratiques qui servent à lutter contre la *Salmonella* Enteritidis servaient aussi à lutter contre d'autres organismes ayant le potentiel de causer des maladies d'origine alimentaire ou des maladies de la volaille. Le Programme de protection contre

la *Salmonella* a donc été revu, mis à jour et renommé « Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC} ». Alors que le programme d'aujourd'hui vise toujours à lutter contre la *Salmonella* Enteritidis, toutes les mesures ont été prises pour rappeler que l'objectif véritable des bonnes pratiques de gestion est le contrôle de tous les dangers en matière de salubrité des aliments.

L'industrie canadienne des œufs jouit de la réputation de produire un produit nutritif, sain et sécuritaire. Les producteurs d'œufs canadiens acceptent leur responsabilité de fournir aux consommateurs des œufs de la plus haute qualité possible. La tâche qui nous incombe maintenant est d'assurer que le Canada maintienne et améliore sa réputation enviable à l'étranger et surtout ici, au pays.

À la lumière de ce qui précède, l'industrie canadienne des œufs a adopté un programme générique fondé sur l'HACCP en 1997 lorsque les POC ont procédé à la mise à jour du programme Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC} pour refléter les pratiques de gestion fondées sur l'HACCP en consultation avec l'Équipe d'examen de l'HACCP, les offices de producteurs d'œufs, le Comité de gestion de la production, l'Agence canadienne d'inspection des aliments, et le Conseil d'administration. Ce programme fait appel à l'identification de tous les dangers biologiques, chimiques et physiques dans l'unité de production. De plus, le programme fait aussi appel à l'initiative et à l'engagement individuel ainsi qu'à divers programmes de l'industrie qui aideront les producteurs à reconnaître et à réagir aux dangers spécifiques dépistés dans leurs unités de production. En revanche, cette procédure minimisera les risques associés à la production d'œufs et contribuera à maintenir la confiance des consommateurs.

Les POC déploient tous les efforts pour améliorer sans cesse l'évaluation et l'atténuation des risques en matière de qualité et de salubrité des aliments dans la production d'œufs au Canada. Le programme Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC} est dynamique et mis à jour à mesure que les connaissances évoluent et suite aux expériences vécues, aux résultats des récentes recherches, aux progrès techniques et à la réglementation gouvernementale. Ce perfectionnement constant contribue à maintenir la solidité du programme et aide l'industrie canadienne des œufs à répondre aux normes les plus élevées en matière de salubrité des aliments et de qualité des œufs.

Évaluation/Audit à la ferme et processus de certification

Les inspections à la ferme sont menées par des professionnels qualifiés qui évaluent les opérations par rapport au programme Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC} (PD-PT^{MC}) et qui veillent à ce que les exigences dudit programme soient respectées. Cela inclut une évaluation de la Partie I et de la Partie II du programme afin de déterminer le facteur général de risque et un audit de la Partie III aux fins de la certification à l'effet que les normes PD-PT^{MC} ont été satisfaites.

Rôles et responsabilités

Le programme Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC} est mis en œuvre aux paliers national et provincial/territorial. Les POC sont responsables de la conception, du développement et de la prestation du programme PD-PT^{MC} et de tous les documents connexes. Le Programme de salubrité des aliments à la ferme comprend le Manuel d'administration PD-PT^{MC} qui décrit les tâches à accomplir dans le développement, l'administration et la gestion du programme. Ce manuel inclut les procédures d'entretien du programme, les exigences et la formation des auditeurs du PSAF et le processus de mise en œuvre à la ferme et de certification. Le Manuel d'administration, accompagné du Protocole d'entente (PE) entre les offices provinciaux/territorial et les POC, reflètent les exigences des POC et des offices de producteurs d'œufs en ce qui concerne l'exécution du programme à la ferme et la mise en œuvre de Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC}.

Afin de maintenir la conformité au PSAF, il relève du producteur d'appliquer les normes de Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC} à la ferme, de conserver les dossiers nécessaires pour démontrer la conformité, de subir des évaluations/audits réguliers et d'appliquer les actions correctives qui s'imposent au besoin.

Procédures d'évaluation/d'audit

La conformité au Programme de salubrité des aliments à la ferme est déterminée par une procédure d'évaluation/audit en deux volets.

L'évaluation des Parties I et II de Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC} consiste en une inspection à la ferme menée par un inspecteur régional des POC ou un agent provincial d'exécution qui reverront les mesures de biosécurité, les points de contrôle critiques et les éléments de contrôle critique, ainsi que toutes les exigences décrites dans les Parties I et II du programme.

Les éléments du programme PD-PT^{MC} sont catégorisés comme suit : les cas de non-conformité critique, les cas de non-conformité majeure, les cas de non-conformité mineure et les cas de non-conformité générale. Les demandes d'action corrective (DAC) associées aux cas de non-conformité majeure devraient être complétées dans les 30 jours et les DAC pour les cas de non-conformité mineure devraient l'être dans les 3 mois. La date convenue de clôture pour les cas de non-conformité générale peut être de jusqu'à 12 mois. Si les DAC pour les cas de non-conformité majeure,

mineure et générale sont complétées après la date convenue, le producteur ne pourra recouvrer les points perdus et la note de l'évaluation restera inchangée.

Pour réussir les Parties I et II de PD-PT^{MC}, les producteurs doivent satisfaire les éléments de contrôle critique.

Si un producteur n'obtient pas tous les points pour les éléments de contrôle critique, il en résultera une suspension immédiate de 7 jours de l'évaluation des Parties I et II de PD-PT^{MC}. Une demande d'action corrective sera émise, assortie d'une date d'achèvement de 7 jours. Si les DAC pour les éléments de contrôle critique ne sont pas complétées dans les 7 jours avec preuve reçue de l'office de producteurs d'œufs, il en résultera un échec immédiat de l'évaluation PD-PT^{MC}.

Les producteurs peuvent choisir ou, selon la province/territoire, être tenus de participer à l'audit Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC}. Pour être admissibles à l'audit de Partie III, les producteurs doivent réussir les Parties I et II avec une note de 90 % ou plus et recevoir tous les points pour les éléments de contrôle critique tel que décrit ci-dessus.

L'audit Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC} consiste en une évaluation initiale, des audits intérimaires des Parties I et II, un examen des actions correctives et un audit complet des dossiers requis dans le cadre de la Partie III. Cet audit est mené par un inspecteur régional des POC ou un tiers auditeur et le producteur doit obtenir une note de 100 % pour réussir.

Calendrier des audits

Dans le cas des producteurs qui participent uniquement aux Parties I et II de Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC}, l'évaluation ou la notation a lieu chaque année.

Le calendrier suivant s'applique aux producteurs qui participent à l'audit des Parties I, II et III de PD-PT^{MC} :

- ▶ **Année de référence** : évaluation initiale (audit complet des Parties I, II et III)
- ▶ **Année 1** : audit intérimaire (évaluation des Parties I et II)
- ▶ **Année 2** : audit intérimaire (évaluation des Parties I et II)
- ▶ **Année 3** : audit intérimaire (évaluation des Parties I et II)
- ▶ **Année 4** : réévaluation (audit complet des Parties I, II et III)

Les audits déclenchés peuvent avoir lieu en sus des audits réguliers suite à des événements ou des circonstances qui peuvent avoir une incidence sur la salubrité des œufs et les poules en fin de cycle de production. Cela inclut, sans y être limité :

- ▶ Une manifestation positive de *Salmonella* Enteritidis.
- ▶ Des plaintes justifiées des classificateurs ou transformateurs concernant la température des œufs, la propreté des œufs ou des œufs couverts de moisissure.
- ▶ Une série de cas de non-conformité sont identifiés durant un audit intérimaire.
- ▶ Un changement au niveau de la direction ou des propriétaires de l'unité de production.
- ▶ Un avis donné par le producteur à l'office de producteurs d'œufs d'un risque en matière de salubrité des aliments.
- ▶ Une nouvelle construction.

Certification

Un certificat de réussite est accordé lorsqu'un producteur satisfait les exigences de l'évaluation des Parties I et II de PD-PT^{MC}, et qu'il obtient une note minimale de 90 % et tous les points pour les éléments de contrôle critique. Le certificat de réussite est émis par les POC et est valide pour une période d'une année à compter de la date de l'évaluation initiale.

Un certificat de normes vérifiées est accordé lorsqu'un producteur répond aux exigences des Parties I, II et III de PD-PT^{MC}. Le certificat de normes vérifiées est émis par les POC pour une période de quatre années à compter de la date de l'évaluation initiale ou de la réévaluation.

Un certificat de normes vérifiées peut être suspendu et(ou) retiré si un audit intérimaire révèle des cas de non-conformité et que le producteur ne répond pas aux exigences décrites dans le formulaire d'évaluation PD-PT^{MC} et(ou) qu'il ne complète pas les demandes d'action corrective (DAC) en temps opportun.

Utilisation des Lignes directrices à l'intention des producteurs en lien à Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC}

BPG et PNE liées au Programme de salubrité des aliments à la ferme Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC}

Les composantes d'un Programme de salubrité des aliments à la ferme fondé sur l'HACCP consistent en de bonnes pratiques de gestion, des protocoles d'administration et des protocoles de vérification. Ces composantes sont décrites de façon détaillée dans les bonnes pratiques de gestion (BPG) et les procédures normalisées d'exploitation (PNE) du programme Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC}. Ce manuel

contient les « mesures obligatoires » du programme et les BPG et PNE « hautement recommandées ». Les mesures « obligatoires » sont identifiées et référencées dans le formulaire d'évaluation Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC}. Les BPG et les PNE « hautement recommandées » sont des pratiques que les producteurs pourraient vouloir incorporer dans leurs opérations en sus des pratiques normales attendues.

Les BPG qui sont essentielles à la réduction, la prévention ou possiblement l'élimination des dangers biologiques, chimiques et physiques sont discutées de façon détaillée. Entre autres choses :

- ▶ Les lieux
- ▶ Le transport et l'entreposage
- ▶ L'équipement
- ▶ La formation du personnel
- ▶ L'hygiène
- ▶ Les avis

De plus, le manuel des BPG et des PNE Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC} contient des modèles pour la tenue de dossiers, des modèles de lettres de certification et des lignes directrices à l'intention des producteurs pour l'identification de leurs propres pratiques à la ferme en vertu du programme Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC}, l'identification des dangers et la maîtrise des points critiques.

Lignes directrices à l'intention des producteurs en lien au Programme de salubrité des aliments à la ferme Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC}

Ce manuel, intitulé « Lignes directrices à l'intention des producteurs » résume les BPG et les PNE et est offert aux producteurs comme guide leur expliquant les exigences retrouvées dans le formulaire d'évaluation. S'il y a conflit entre l'information contenue dans les « Lignes directrices à l'intention des producteurs » et le « Manuel des BPG et PNE », l'information contenue dans ce dernier aura préséance. La Partie I sert à déterminer le facteur d'indemnisation auquel vous pourriez avoir droit en supposant le dépeuplement de vos installations en raison de la *Salmonella* Enteritidis. La somme des Parties I et II servira à déterminer le facteur global de risque dans votre unité de production et votre admissibilité à des fins de certification dans le cadre du programme Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC}.

Le programme Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC} est évolutif. Les documents connexes au programme seront mis à jour à mesure que les connaissances évolueront avec l'expérience, la recherche, les progrès techniques et la réglementation du gouvernement. L'équipe d'examen de l'HACCP des POC reverra le document chaque année et, en consultation avec les représentants des producteurs, déterminera si des modifications doivent être apportées au programme.

Communications

Afin d'assurer que les producteurs sont au courant du programme Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC} et de toute mise à jour ultérieure de l'information qui s'y trouve, lesdites mises à jour seront transmises aux producteurs en divers formats :

- ▶ Bulletin aux producteurs
- ▶ Articles des POC dans les bulletins des offices de producteurs d'œufs
- ▶ Présentations lors des réunions des offices de producteurs d'œufs
- ▶ Visites en personne avec les producteurs

Procédures de surveillance, de déviation et de vérification

Les procédures recommandées doivent servir de guide pour les producteurs. Ceux-ci peuvent adapter une procédure de sorte à accommoder le déroulement de leur processus. Toutefois, l'adaptation d'une procédure ne peut modifier l'intention des bonnes pratiques de gestion ou créer un autre danger en matière de salubrité des aliments. Toute modification procédurale doit être discutée avec votre inspecteur régional des POC.

Nota : Lorsqu'un appareil ne peut être utilisé (thermomètre, débitmètre, etc.) l'observation peut s'avérer la seule solution. Les sens de l'ouïe, de la vue, de l'odorat et du toucher s'appliquent dans ces cas et les résultats sont notés dans le dossier approprié.

Nota : Lorsque la chose est indiquée dans les BPG qui suivent, une activité surveillée ou notée par un propriétaire, un gestionnaire ou une personne désignée doit être vérifiée par une autre personne que celle qui s'acquitte de l'activité. Cette personne peut être un membre de la famille, un ami, partenaire, autre membre du personnel, un fournisseur ou un fournisseur de service. La signature et la date de vérification sont requises. Les personnes qui vérifient les dossiers s'assurent que l'activité a eu lieu et non pas de l'exactitude du dossier. Les autres BPG seront vérifiées par le personnel des POC lors de l'inspection et de l'évaluation annuelle Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC}.

Les procédures suggérées figurent dans la section des Annexes de ce manuel. Voir l'Étape du processus décrite dans chaque bonne pratique de gestion (BPG).

Politique de confidentialité et de protection des renseignements personnels

Dans le cadre du programme Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC}, les POC collectent de l'information liée aux producteurs individuels. Ils peuvent obtenir cette information durant les inspections à la ferme, les audits à la ferme et dans le cadre du processus des demandes d'action corrective. Sauf tel que requis par la loi, les POC respecteront la nature confidentielle de cette information et l'utiliseront dans le seul but d'administrer le programme Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC}. À cette fin, les POC pourraient devoir partager cette information avec l'office de producteurs d'œufs de la province ou du territoire de résidence du producteur, les inspecteurs régionaux des POC et les agents d'exécution (dans les provinces ou territoires où ces agents sont en service) aux seules fins d'administrer le programme Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC}.

Table des matières

INTRODUCTION

Objectifs

En quoi consiste l'HACCP?

Stratégie nationale de salubrité des aliments à la ferme pour les œufs et les poules en fin de cycle de ponte

Évaluation/Audit à la ferme et processus de certification

Utilisation des Lignes directrices à l'intention des producteurs en lien à Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC}

PARTIE UN

Entreposage réfrigéré

1. a) Contrôle de la température – Point de maîtrise critique (PCC-1b).
- b) Surveillance, déviation et procédures de vérification.

Propreté des installations

2. Le programme tout plein-tout vide est appliqué dans chaque installation de ponte.
3. Nettoyage et désinfection de l'installation de ponte.
4. Purge et rinçage des conduites d'eau.
5. Les planchers, murs, plafonds et l'équipement auxiliaire sont libres de contaminants.
6. Utilisation appropriée du système de manutention du fumier.
7. L'entrepôt réfrigéré est propre, ordonné et sans odeur.
8. L'accès à l'unité de production est interdit aux chats, chiens et autres animaux.
9. Tous les déchets sont placés dans des conteneurs couverts dans un endroit à l'écart des œufs propres.
10. Les oiseaux morts sont retirés de l'installation de production tous les jours.
11. Un test de dépistage microbiologique de la *Salmonella* Enteritidis est effectué.

Contrôle des parasites

12. Un programme adéquat et intégré de gestion des parasites est appliqué.

Tri et emballage

13. Les œufs sont recueillis au moins une fois par jour dans les systèmes dotés de chutes à rouleaux et au minimum deux fois par jour dans les systèmes qui ne sont pas dotés de chutes à rouleaux.
14. Les œufs excessivement sales, visiblement fissurés et coulants sont retirés.
15. Les plateaux d'œufs rejetés sont placés dans des sacs en plastique.
16. Tous les matériaux d'emballage et de convoyage sont protégés contre les contaminants.

Gestion du parcours

17. Le parcours est géré conformément aux lignes directrices établies à cet effet.

PARTIE DEUX

Lieux : Propriété extérieure et extérieur du bâtiment

1. Les zones d'accès restreint et non restreint sont définies.
2. Une seule sorte de volaille est maintenue à la ferme.
3. Des pièges à parasites autour de l'unité de production.

Lieux : Intérieur du bâtiment

4. Les zones d'accès restreint et non restreint sont définies.
5. Un niveau adéquat de la qualité de l'air est maintenu.
6. Les drains au plancher ont des couvercles perforés.

Installations sanitaires

7. Une installation pour se laver les mains ou une lotion désinfectante est disponible.

Réception et entreposage

8. L'entrepôt de moulée est construit et maintenu de sorte à prévenir la contamination.
9. Tous les produits chimiques entreposés dans l'unité de production le sont en toute sécurité et conformément aux lignes directrices provinciales ou au programme préalable.
10. Les œufs sur chariots ou palettes sont entreposés dans la chambre froide et sont étiquetés (identification de la ferme, numéro du poulailler, date de ponte).

Équipement général

11. Une génératrice de secours comme source de courant auxiliaire est disponible et en bon état de fonctionnement.

Personnel

12. Des survêtements sanitaires et un changement de bottes sont requis avant que toute personne n'entre dans la zone d'accès restreint de l'unité de production.

PARTIE TROIS

13. Dossier sur la consommation de moulée
14. Dossier sur la consommation d'eau
15. Température de l'installation de ponte
16. Dossier sur le taux de mortalité
17. Dossier sur l'analyse de l'eau
18. Dossier sur les produits pharmaceutiques
19. Température de la chambre froide
20. Dossier sur les plateaux rejetés
21. Production d'œufs

22. Dossier sur l'élimination du troupeau/le placement
23. Dossier sur l'hygiène permanente
24. Dossier sur le contrôle des parasites
25. Certificat attestant de l'historique du troupeau
26. Lettre d'assurance du fournisseur de moulée ou des ingrédients
27. Lettre d'assurance du fournisseur des matériaux de convoyage et d'emballage
28. Lettre d'assurance du fournisseur des matériaux de paillis
29. Dossier sur la gestion du parcours
30. Registre des actions correctives

Autres mesures obligatoires

1. Approvisionnement d'eau
2. Entreposage d'articles divers
3. Poules en fin de cycle de ponte
4. Matériaux de paillis
5. Conception générale, construction et entretien
6. Contrôle de la contamination microbiologique et chimique durant le mélange de la moulée à la ferme
7. Le système de manutention du fumier est adéquat.
8. Protocole régissant le placement du troupeau
9. Entretien général de l'équipement

Hautement recommandé

1. Un éclairage adéquat est disponible dans l'unité de production.
2. Protocole régissant les véhicules de livraison des poules pondeuses.
3. Le système de ventilation produit un niveau adéquat d'air de qualité.
4. Conception adéquate pour les systèmes de logement conventionnel et en colonie enrichie
5. Conception adéquate pour les systèmes de logement à litière profonde ou sur lattes
6. Conception adéquate de l'équipement d'alimentation
7. Conception adéquate de l'équipement d'abreuvement
8. Conception adéquate de l'équipement de convoyage des œufs
9. Alarmes
10. Formation technique

Annexes

1. Liste de termes
2. Tenue de dossiers
3. Formulaire de déclaration d'information sur le troupeau
4. Formulaire d'évaluation
5. Nettoyage et désinfection

PARTIE UN FACTEURS DE RISQUE

ENTREPOSAGE RÉFRIGÉRÉ : Point de maîtrise critique

1. a) Contrôle de la température – Point de maîtrise critique (PCC-1b)

Il est important de refroidir les œufs après leur cueillette afin de maintenir leur fraîcheur et prévenir ou réduire la croissance d'organismes, en particulier la *Salmonella*.

Éléments de conformité :

- ▶ Maintenir la température minimale de la chambre froide à 10 °C et la température maximale à 13 °C ou entre 50 °F et 55 °F.
 - Un thermomètre doit être disponible pour surveiller le bon fonctionnement de l'unité de réfrigération. Un thermomètre affichant les maximum-minimum est préférable, ou un enregistreur de données.
- ▶ L'unité de réfrigération doit fonctionner adéquatement sur demande.
 - La taille de l'unité de réfrigération dépendra de la quantité de produit à refroidir.
 - Les systèmes ménagers d'air climatisé ne maintiendront pas un contrôle adéquat de la température et ne doivent pas être utilisés.
 - Un ventilateur doit être utilisé pour assurer la circulation uniforme de l'air.
- ▶ L'humidité doit être maintenue entre 75 % et 85 %.
 - Un hygromètre doit être installé pour surveiller l'humidité dans la chambre froide.
- ▶ Les œufs ne doivent pas être placés sur le plancher de la chambre froide.
- ▶ Seuls les œufs provenant de la production enregistrée sur une ferme qui détient un contingent et placés sur des chariots/palettes ou des chariots/contenants doivent être conservés dans la chambre froide/unité de production selon l'identification des lieux.

- ▶ Seuls des œufs sont entreposés dans la chambre froide.
 - › Les pesticides, poules mortes, plateaux d'œufs rejetés, carburants ou fruits/légumes qui dégagent des odeurs distinctes ne doivent pas être entreposés dans la chambre froide.
- ▶ Le contrôle des parasites est accompli à l'aide de pièges vivants seulement.
- ▶ Au moment d'établir la taille de la chambre froide, prévoir l'entreposage d'une journée additionnelle de production pour accommoder les problèmes potentiels de collecte et de transport.
 - › Prévoir un accès facile pour toute réparation à l'unité de réfrigération.
 - › Les portes d'accès doivent être isolées et étanches ainsi que suffisamment larges pour accorder un accès facile et sécuritaire.
- ▶ Quiconque vend directement aux consommateurs doit respecter les lois provinciales en rapport à la température. Veuillez communiquer avec votre ministère provincial de l'Agriculture pour obtenir les détails.
 - › Noter la température maximale et minimale tous les jours. Sect. 2.19
 - › Noter l'heure de la lecture de température.
 - › Noter les observations dans le registre des activités.
 - › Noter les actions correctives. Sect. 2.30
 - › Suivre les procédures de déviation et de vérification.

b) Procédures de surveillance, de déviation et de vérification

« Que puis-je faire pour m'assurer que mon entrepôt réfrigéré fonctionne correctement? »

Plusieurs facteurs peuvent affecter la température de l'entrepôt réfrigéré –

1. L'unité de réfrigération ne fonctionne pas :
 - › Panne de courant – vérifier la boîte de disjoncteurs, voir si l'unité est branchée à la prise d'électricité, réglage incorrect du thermostat.
 - › Le thermostat ne fonctionne pas correctement – affecté par la poussière, bris mécanique.
 - › Bris mécanique.
 - › L'interrupteur de sécurité a possiblement causé l'arrêt de l'unité.
2. L'unité de réfrigération fonctionne mais ne refroidit pas la chambre froide efficacement :
 - › L'unité est trop petite pour la quantité d'œufs et la taille de la chambre froide.

- Le filtre à air doit être nettoyé.
- Le niveau de liquide frigorigène est bas.
- La chambre froide n'est pas isolée adéquatement.
- La porte de la chambre froide n'est pas étanche.
- La porte de la chambre froide est laissée ouverte pendant de longues périodes de temps – durant la collecte des œufs, la collecte des œufs, etc.
- Un volume élevé d'œufs chauds est placé dans la chambre froide en même temps – comme lorsque les œufs sont cueillis une seule fois par jour.
- L'air dans la chambre froide ne circule pas adéquatement – cela crée des poches d'air chaud et vicié.

Pour vous assurer que votre entrepôt réfrigéré fonctionne adéquatement :

1. Établir un programme opportun d'entretien et de réparation de l'unité réfrigérée.
2. Déterminer si l'unité réfrigérée a la capacité suffisante pour refroidir les œufs et l'aire d'entreposage.
3. Avoir une génératrice de secours comme source de courant auxiliaire et vérifier l'appareil régulièrement pour s'assurer de son bon fonctionnement.
4. Vérifier et ajouter de l'isolation si nécessaire.
5. Veiller à ce que toutes les portes soient étanches.
6. Réduire le nombre de fois et la durée de la période durant laquelle les portes de la chambre froide sont ouvertes.
7. Veiller à ce que l'unité de réfrigération soit fonctionnelle en tout temps.
8. Voir à ce que l'air circule de façon continue à l'aide d'un ventilateur.
9. Surveiller la température en :
 - a. Utilisant un thermomètre indiquant les températures minimale et maximale et en notant les températures tous les jours. Sect. 2.19
 - b. Utilisant des enregistreurs électroniques ou des enregistreurs de données. Ces appareils conviennent parfaitement parce qu'ils surveillent et notent la température pour vous à des intervalles prédéterminés.
 - c. Utilisant des alarmes de température basse et écolle et des alarmes d'interruption de courant électrique. Les alarmes doivent être testées régulièrement pour assurer leur bon fonctionnement au besoin. Assurez-vous qu'elles soient installées là où les gens les entendront.
10. Calibrer les thermomètres et les appareils d'enregistrement.
11. Nettoyer et désinfecter l'entrepôt d'œufs régulièrement, idéalement après chaque cargaison d'œufs expédiée.

« Que dois-je faire si la température dépasse 13 °C ou baisse sous 10 °C? »

Si, dans le cadre de vos activités de surveillance, vous constatez que les œufs ont dévié des limites critiques pendant plus de vingt-quatre (24) heures :

1. Communiquez avec votre classificateur et discutez la situation avec lui. Discutez du retrait possible des œufs de la chambre froide et leur transfert au poste de classement.
2. Étiquetez tous les chariots ou palettes exposés à des températures au-dessus ou sous les seuils critiques – identification de la ferme, numéro du poulailler, date de ponte et commentaires au sujet de la température.
3. Déterminez la cause de la déviation et prenez les actions correctives qui s'imposent.
4. Nettoyez et désinfectez l'entrepôt réfrigéré.
5. Consignez vos actions. Sect. 2.30

« J'utilise un thermomètre affichant les températures minimale et maximale. Je sais que la température a dépassé 13 °C mais je ne sais pas pendant combien de temps. Que dois-je faire? »

1. Observez les températures minimale et maximale enregistrées. Sect. 2.19
2. Observez la température au moment de la lecture. Se rapproche-t-elle de la température minimale ou maximale enregistrée?
3. Surveillez la température périodiquement – au moment d'entrer dans l'unité de production pour la première fois, immédiatement après la deuxième cueillette des œufs et, si possible, une fois en soirée. Noter les lectures. Sect 2.19
4. Si, au moment de la lecture, les températures se rapprochent du maximum enregistré, votre unité de réfrigération devrait être vérifiée par un technicien.
5. Si, au moment de la lecture, les températures se rapprochent du minimum enregistré, il est possible que vous deviez régler le thermostat.
6. Étiquetez vos chariots/palettes et avisez votre classificateur.
7. Notez vos actions. Sect 2.30
8. Calibrez votre thermomètre
 - a. Comparez le thermomètre à un thermomètre calibré.
 - b. Placez le thermomètre dans un contenant d'eau bouillante – la température doit indiquer 100 °C (212 °F).
 - c. Placez le thermomètre dans un contenant de glace – la température doit indiquer 0 °C (32 °F).

« Comment puis-je m’assurer que mon programme de surveillance est satisfaisant? »

1. Calibrez les thermomètres et les appareils d’enregistrement.
2. Vérifiez vos dossiers sur la température quotidienne. Sect. 2.19
3. Vérifiez vos dossiers pour consulter les observations ou commentaires additionnels des employés, ou les vôtres. Registre des activités, Sect. 2.30
4. Faites une inspection visuelle de votre entrepôt réfrigéré.

« Quels dossiers dois-je tenir en vertu du programme Propreté d’abord – Propreté toujours^{MC}? »

1. Les températures minimale et maximale quotidiennes. Sect. 2.19
2. Les observations. Registre des activités.
3. Registre des actions correctives, Sect. 2. 30.

S’applique à ces systèmes de logement :	Les dangers contrôlés sont	Références :	S’applique aux
Conventionnel Colonie enrichie En liberté Libre parcours Biologique	biologiques (<i>Salmonella</i> , <i>Campylobacter</i> , <i>E. coli</i>) et chimiques (pesticides).	BPG 2.4.1 BPG 2.4.2 BPG 3.1.1 BPG 7.13.0 BPG 7.18.0	étapes (2-5) et 20 du processus

PROPRETÉ DES INSTALLATIONS

2. Le programme tout plein-tout vide est appliqué dans chaque installation de ponte

✓ Éléments de conformité :

- ▶ La volaille d'un seul groupe d'âge se trouve dans l'installation de ponte. Cela donne l'occasion :
 - ▶ d'éliminer les rongeurs et les insectes.
 - ▶ de nettoyer et désinfecter l'installation de ponte.
- ▶ Le programme « tout vide » est le plus important à suivre puisqu'il assure une rupture du cycle de contamination.
- ▶ Certains facteurs peuvent faire appel au placement des nouveaux oiseaux sur plusieurs jours.
- ▶ Si les oiseaux proviennent de différents poulaillers de poulettes :
 - ▶ obtenir les certificats stipulant que les nouveaux oiseaux proviennent d'un environnement libre de SE. Sect. 2.25
 - ▶ soyez en mesure d'identifier les endroits où les oiseaux provenant de sources différentes se trouvent dans votre installation de ponte.
- ▶ Consigner les dates de placement du troupeau. Sect. 2.22
- ▶ Consigner les dates d'élimination du troupeau. Sect. 2.22

S'applique à ces systèmes de logement :	Les dangers contrôlés sont	Références :	S'applique à
Conventionnel Colonie enrichie En liberté Libre parcours Biologique	biologiques (<i>Salmonella</i> , <i>Campylobacter</i> , <i>E. coli</i>).	BPG : 5.1.1 BPG : 7.8.0 BPG : 7.9.0	l'étape 12 du processus

3. Nettoyage et désinfection de l'installation de ponte

Suite au dépeuplement, il faut nettoyer et désinfecter à fond afin de prévenir et de réduire la contamination biologique.

✓ Éléments de conformité :

- ▶ Avant le nettoyage et la désinfection, veillez à ce que :
 - toutes les réparations à l'extérieur du bâtiment soient complétées;
 - tout le fumier soit retiré du poulailler.
- ▶ **Option 1** – lavage à l'eau à la pression avec détergent suivi de la désinfection. Le nettoyage à sec avant le lavage à la pression est désirable. Le lavage à l'eau est une bonne pratique de gestion pour commencer à réduire et éliminer les bactéries.
- ▶ **Option 2** – le nettoyage à sec suivi de la désinfection est discutable. Le nettoyage à sec n'enlève pas la saleté complètement et la saleté ne peut être désinfectée. Le nettoyage à sec ne remplace pas le lavage à l'eau. Dans certains cas, toutefois, (climat, équipement électronique, conception du bâtiment, règlements provinciaux/municipaux sur l'environnement) le nettoyage à sec peut être la seule façon de procéder.
 - Si le producteur décide de procéder à un nettoyage à sec, un test d'écouvonnage de l'installation de ponte pour dépister la *Salmonella* Enteritidis (SE) devra être effectué par une tierce partie qualifiée 8 semaines avant le repeuplement. Le test de SE peut être combiné au test de dépistage de la SE en fin de cycle de ponte conformément au Protocole national régissant la SE.
 - Ce test doit être noté en dossier. Sect 2.23
 - Si les résultats du test sont positifs en matière de SE, le poulailler devra être lavé à l'eau et désinfecté avant le repeuplement.
- ▶ Assurez-vous de nettoyer, de sécher et de désinfecter toute l'installation, y compris les murs, plafonds, chevrons, ventilateurs, chaufferettes, treillis métallique, abreuvoirs, auges de moulée et l'équipement de convoyage.
- ▶ Un patio/une véranda rattaché(e) à l'unité de production doit aussi être nettoyé(e) et désinfecté(e). D'ordre général, ceux-ci se trouvent dans les systèmes de logement en libre parcours et les systèmes de logement biologiques.
- ▶ Retirer tout résidu de litière sur le plancher du patio ou de la véranda.
 - Si le plancher est en ciment – nettoyer et désinfecter en utilisant la même procédure que pour l'intérieur de l'unité de production.
- ▶ Il faut procéder à la désinfection/fumigation en utilisant un désinfectant ou un fumigant approuvé.

- ▶ Le nettoyage, le séchage, la désinfection et l'aération des poulaillers dépeuplés doit prendre un **minimum de sept jours (l'équivalent de 168 heures à compter de la sortie du dernier oiseau jusqu'à l'arrivée du premier nouvel oiseau)**.
 1. La période de vide sanitaire minimale de sept jours englobe deux ou trois jours de nettoyage de l'installation de ponte, suivis de quatre à cinq jours de vide avant le placement des nouveaux oiseaux. Cette période de vide réduit les bactéries, les virus et parasites suite au nettoyage et à la désinfection.
 2. La politique du temps de vide sanitaire de 7 jours est obligatoire à moins que le producteur ne soit touché par une situation au-delà de son contrôle qui ne lui permet pas de respecter ladite politique. Les producteurs doivent expliquer pourquoi ils ne peuvent respecter la politique de 7 jours (par exemple une tempête de neige, retard du camion qui doit transporter les poules de réforme). Les producteurs qui procèdent au placement en **moins de sept jours (l'équivalent de 168 heures à compter de la sortie du dernier oiseau jusqu'à l'arrivée du premier nouvel oiseau) doivent fournir une preuve d'analyse microbiologique** de dépistage de la *Salmonelle* confirmant l'efficacité de leur programme de nettoyage et de désinfection. La procédure d'échantillonnage inclut les planchers, murs, ventilateurs, treillis métallique, systèmes de convoyage et l'entrepôt réfrigéré.
- › Voir l'Annexe 5 intitulée « Pratique recommandée pour le nettoyage et la désinfection des poulaillers de poules d'œufs réglementés et les poulaillers de poulettes réglementés/enregistrés au Canada ».
- ▶ Notez toutes les activités d'hygiène, y compris la date, la procédure, les tests microbiologiques et les résultats. Registre des activités; Dossier sur l'hygiène, Sect. 2.23 et Registre des actions correctives, Sect. 2.30.

S'applique à ces systèmes de logement :	Les dangers contrôlés sont	Références :	S'applique à
Conventionnel Colonie enrichie En liberté Libre parcours Biologique	biologiques (<i>Salmonella</i> , <i>Campylobacter</i> , <i>E. coli</i>).	BPG : 5.1.2 BPG : 7.11.0	l'étape 12 du processus

4. Purge et rinçage des conduites d'eau

Un programme régulier de nettoyage doit être appliqué pour éliminer les contaminants dans les conduites d'eau comme les bactéries, le limon et les dépôts d'eau dure.

✓ Éléments de conformité :

- ▶ Il faut suivre un programme opportun d'entretien et une procédure générale de nettoyage entre les troupeaux.
- ▶ Différents systèmes de distribution d'eau peuvent faire appel à des procédures spécifiques d'entretien. Par conséquent, vous devez communiquer avec le fabricant ou le fournisseur pour obtenir leur programme d'entretien recommandé.
- ▶ La source d'eau doit être une source en surface, souterraine ou municipale non contaminée.
 - Le traitement chimique et la filtration doivent être conformes aux lignes directrices provinciales.
- ▶ La température de l'eau d'abreuvement ne doit pas dépasser 30 °C/86 °F.
- ▶ Un débitmètre pour mesurer l'utilisation quotidienne est nécessaire ou une méthode alternative d'enregistrement de la consommation d'eau. Dossier sur la consommation d'eau, Sect. 2.14
- ▶ Un dossier sur la potabilité de l'eau (résultats des tests de laboratoire au moins une fois l'an) et le traitement de l'eau doit être maintenu.
- ▶ Dossier sur les tests d'eau, Sect. 2.17 et Registre des actions correctives, Sect. 2.30.

S'applique à ces systèmes de logement :	Les dangers contrôlés sont	Références :	S'applique aux
Conventionnel Colonie enrichie En liberté Libre parcours Biologique	biologiques (<i>Salmonella</i> , <i>Campylobacter</i> , <i>E. coli</i>) et chimiques (médicaments).	BPG : 1.4.1 BPG : 5.1.3 BPG : 7.2.0 BPG : 7.5.0	étapes 3, 4, 5, 6 et 10 du processus

5. Les planchers, murs, plafonds et l'équipement auxiliaire sont libres de contaminants

Nota : aux fins de la présente section, lorsqu'on fait référence à la poussière et que l'on utilise les mots « libre de », il est entendu que l'installation est « libre d'accumulations de » et donc « pratiquement libre de poussière ».

Éléments de conformité :

Tous les systèmes de logement :

- ▶ Les murs, plafonds, montures d'éclairage, prises d'air et sorties d'air doivent être nettoyés.
- ▶ Les substances apparemment bénignes comme la moulée et l'eau peuvent être des sources de contamination si elles sont tolérées. La moulée renversée et les œufs gaspillés peuvent attirer les rongeurs, les mouches et autres insectes. Cet environnement se prête également à la prolifération de bactéries. Il faut aussi surveiller la moulée renversée sous les réservoirs.
- ▶ La saleté et les toiles d'araignées doivent être encollectes et la poussière doit être maintenue au minimum.
- ▶ Les mouches mortes, les ténébrions, et les excréments de rongeurs doivent être enlevés.
- ▶ Les courroies d'œufs doivent être régulièrement nettoyées et entretenues. Avant de mettre la courroie de cueillette des œufs en marche, il faut s'assurer que les poules mortes sont retirées de l'installation de ponte. Les jaunes séchés, l'albumen, les coquilles, les plumes, la poussière et les excréments de rongeurs, les mouches mortes, les ténébrions et les appâts pour parasites doivent être retirés du système de collecte des œufs.
- ▶ Les poules mortes **ne doivent pas** être éliminées dans les rigoles à fumier ou laissées sur le plancher de l'installation.
- ▶ Les aires de travail sont propres. Ces endroits sont considérés comme étant les entrées, l'espace de bureau, la remise d'outils, la salle d'électricité et les corridors.
- ▶ Dossiers : Registre des actions correctives, Sect. 2.30 et Dossier sur l'hygiène (date et activités), Sect. 2.23.

En plus de ce qui précède, les pratiques suivantes s'appliquent aux systèmes de logement spécifiques.

Systèmes de logement conventionnels et en colonies enrichies :

- ▶ Les planchers doivent être propres.
- ▶ Le fumier et les plumes doivent être retirés.
- ▶ Il est important de maintenir la surface libre de fientes d'oiseaux et d'excréments de rongeurs et de moulée séchée et moisie.

Systèmes de logement en liberté, libre parcours et biologiques :

- ▶ Veiller à ce que la litière soit sèche et sans tourteaux (pas de mottes).
- ▶ Remuer la litière pour prévenir le mottage.
- ▶ Éviter la litière mouillée autour des systèmes d'abreuvement.
- ▶ Éviter la moulée renversée autour des systèmes d'alimentation.
- ▶ Les perchoirs, juchoirs, planchers de lattes ou de grillage doivent être propres – libres de fientes accumulées et séchées et de moulée moisie.
- ▶ Surveillez les œufs sur le plancher ou sur le libre parcours.
- ▶ Maintenir la propreté des nids.
- ▶ Les mangeoires doivent être propres. Les contenants d'eau doivent être nettoyés tous les deux ou trois jours ou aussi souvent que nécessaire pour maintenir leur propreté et pour qu'ils soient libres de limon.

S'applique à ces systèmes de logement :	Les dangers contrôlés sont	Références :	S'applique à
Conventionnel Colonie enrichie En liberté Libre parcours Biologique	biologiques (<i>Salmonella</i> , <i>Campylobacter</i> , <i>E. coli</i>).	BPG : 2.3.2 BPG : 5.1.4 BPG : 7.11.0 BPG : 7.17.0	l'étape 13 du processus

6. Utilisation appropriée du système de manutention du fumier

✓ Éléments de conformité :

- ▶ Éliminer tous les déchets de façon sanitaire afin de réduire et prévenir la contamination biologique de l'unité de production et des œufs par contact direct ou en encourageant la présence de populations de parasites.
- ▶ Nettoyer les murs et les allées couverts d'éclaboussures de fumier.
- ▶ Nettoyer l'équipement utilisé pour la manutention du fumier.
- ▶ Noter les dates et les activités d'assainissement, Sect. 2.23.

S'applique à ces systèmes de logement :	Les dangers contrôlés sont	Références :	S'applique à
Conventionnel Colonie enrichie En liberté Libre parcours Biologique	biologiques (<i>Salmonella</i> , <i>Campylobacter</i> , <i>E. coli</i>).	BPG : 5.1.5 BPG : 7.11.0	l'étape 27 du processus

7. L'entrepôt réfrigéré est propre, ordonné et sans odeur

Pour prévenir et réduire la contamination biologique de l'entrepôt réfrigéré par des contaminants biologiques, l'entrepôt doit être propre et ordonné.

Éléments de conformité :

- ▶ Libre d'accumulation de poussière, de toiles d'araignées, d'œufs brisés, de coquilles, de débris, de boue et d'eau.
- ▶ Pas de débris (déchets, pièces de rechange).
- ▶ Aucun signe de présence d'insectes ou de souris (carcasses ou excréments).
- ▶ Aucun signe de pesticides, agents nettoyants/désinfectants ou autres produits chimiques.
- ▶ Les actions correctives sont notées dans le « Registre des actions correctives », Sect. 2.30.

S'applique à ces systèmes de logement :	Les dangers contrôlés sont	Références :	S'applique à
Conventionnel Colonie enrichie En liberté Libre parcours Biologique	biologiques (<i>Salmonella</i> , <i>Campylobacter</i> , <i>E. coli</i>) et chimiques (pesticides, nettoyants/désinfectants ou autres produits chimiques).	BPG : 5.1.6 BPG : 7.11.0 BPG : 7.18.0	l'étape 13 du processus

8. L'accès à l'unité de production est interdit aux chats, chiens et autres animaux

Pour prévenir et réduire la contamination biologique de l'unité de production par des porteurs de *Salmonella* il faut interdire l'accès aux chats, chiens, oiseaux sauvages, volailles errantes et autres animaux (voir les exceptions).

Éléments de conformité :

- ▶ Les chats peuvent être un élément efficace d'un programme de contrôle de la population de rongeurs, mais contractent les microbes de *Salmonella* et perpétuent la maladie dans les troupeaux et entre ceux-ci.
- ▶ Les chats peuvent aussi être porteurs d'autres maladies infectieuses comme la toxoplasmose et le fait d'être près d'une source de production alimentaire, peuvent contribuer à accroître les risques de santé publique. La pratique exemplaire en termes de biosécurité est de prévenir l'accès aux chats dans les poulaillers.
- ▶ Toutefois, les risques associés à la présence des chats peuvent être réduits si des protocoles spécifiques sont appliqués. Les chats peuvent compléter un système général de gestion de la lutte contre les parasites.
- ▶ Si les chats sont utilisés dans l'unité de production comme moyen additionnel de lutte contre les parasites, les lignes directrices suivantes s'appliqueront.
- ▶ S'ils sont utilisés dans l'unité de production, y compris l'installation de ponte, comme moyen additionnel de lutte contre les parasites, les exceptions suivantes devront être satisfaites :
 1. Le chat peut être mâle ou femelle mais doit être stérilisé ou castré.
 2. Au minimum, la litière du chat doit être écouvillonnée une fois l'an pour déterminer la présence ou non de SE.
 3. Le chat doit avoir accès à ses propres aliments, son eau et sa litière.
 4. Le chat ne doit pas avoir accès à l'extérieur, ni à d'autres poulaillers.
- ▶ Si vous travaillez avec d'autres espèces, il faut s'occuper d'abord des poules pondeuses ou un changement de survêtements et de bottes est nécessaire.
- ▶ Les actions correctives sont notées dans le « Registre des actions correctives », Sect. 2.30.

S'applique à ces systèmes de logement :	Les dangers contrôlés sont	Références :	S'applique à
Conventionnel Colonie enrichie En liberté Libre parcours Biologique	biologiques (<i>Salmonella</i> , <i>Campylobacter</i> , <i>E. coli</i>).	BPG : 5.1.7 BPG : 7.18.0	l'étape 13 du processus

9. Tous les déchets sont placés dans des conteneurs couverts dans un endroit à l'écart des œufs propres

Pour prévenir et réduire la contamination microbologique de l'unité de production par la manutention incorrecte des déchets secs.

Éléments de conformité :

- ▶ Conserver tous les déchets dans des conteneurs scellés.
- ▶ Conserver les conteneurs à l'écart des zones d'accès restreint.
- ▶ Conserver les conteneurs dans un endroit ou un bâtiment spécialement conçu à cette fin.
- ▶ Les conteneurs de produits pharmaceutiques et chimiques doivent être entreposés de façon particulière. Lire les instructions sur les étiquettes ou communiquer avec votre fournisseur.
- ▶ Les conteneurs couverts réduisent leur attrait comme condition de vie favorable pour les rongeurs.
- ▶ Les actions correctives sont notées dans le « Registre des actions correctives », Sect. 2.30.

S'applique à ces systèmes de logement :	Les dangers contrôlés sont	Références :	S'applique à
Conventionnel Colonie enrichie En liberté Libre parcours Biologique	biologiques (<i>Salmonella</i> , <i>Campylobacter</i> , <i>E. coli</i>).	BPG : 1.5.2 BPG : 7.18.0	l'étape 13 du processus

10. Les oiseaux morts sont retirés de l'installation de production tous les jours

La manutention incorrecte des oiseaux morts peut causer la contamination microbiologique de l'unité de production.

Éléments de conformité :

- ▶ Vérifiez votre troupeau tous les jours pour repérer les oiseaux morts et malades.
- ▶ Les oiseaux malades doivent être euthanasiés.
- ▶ Les oiseaux morts ne doivent pas être éliminés dans la fosse à fumier située directement sous le logement des pondeuses.
- ▶ Les oiseaux morts peuvent être :
 - Ensachés, congelés et ramassés par un équarrisseur.
 - Compostés.
 - Enterrés.
 - Incinérés.
- ▶ Si les oiseaux morts sont entreposés en attente de leur élimination :
 - Ils doivent être entreposés dans des conteneurs scellés à l'écart de l'installation de ponte et inaccessibles aux chats, chiens et autres animaux sauvages.
- ▶ Si les oiseaux morts sont transportés de votre ferme à un autre lieu (site d'élimination par exemple) sur des chemins publics, il faut considérer l'utilisation de conteneurs scellés.
- ▶ Confirmer les méthodes acceptables d'élimination et d'entreposage par rapport aux lignes directrices, politiques, règlements ou lois municipales/provinciales.
- ▶ Noter le nombre d'oiseaux morts tous les jours dans le « Dossier de mortalité », Sect. 2.16.
- ▶ Les actions correctives sont notées dans le « Registre des actions correctives », Sect. 2.30.

S'applique à ces systèmes de logement :	Les dangers contrôlés sont	Références :	S'applique aux
Conventionnel Colonie enrichie En liberté Libre parcours Biologique	biologiques (<i>Salmonella</i> , <i>Campylobacter</i> , <i>E. coli</i>).	BPG : 1.5.3 BPG : 7.4.0 BPG : 7.18.0	étapes 13, 25 et 26 du processus

11. Un test de dépistage microbiologique de la *Salmonella* Enteritidis est effectué dans l'unité de production au moins deux fois durant le cycle de production

Le test en question détermine la présence ou non de la *Salmonella* Enteritidis dans l'unité de production.

Éléments de conformité :

- ▶ Suivre le « Protocole national d'échantillonnage des POC pour le dépistage de la SE ».
 - Au minimum vérifier les ventilateurs et les convoyeurs d'œufs.
 - Au minimum deux fois durant le cycle de production pour tous les systèmes de logement.
- ▶ Les tests sont expédiés à un laboratoire accrédité à des fins d'analyse.
- ▶ Conserver l'information relative aux tests à des fins de référence ultérieure. Sect. 2.23.
- ▶ Les cas de non-conformité sont notés dans le Dossier sur l'hygiène, Sect. 2.23.
- ▶ Les actions correctives sont notées dans le « Registre des actions correctives », Sect. 2.30.

S'applique à ces systèmes de logement :	Les dangers contrôlés sont	Références :	S'applique à
Conventionnel Colonie enrichie En liberté Libre parcours Biologique	biologiques (<i>Salmonella</i>).	BPG : 5.1.8 BPG : 7.11.0 BPG : 7.11.3 BPG : 7.18.0	l'étape 13 du processus

CONTRÔLE DES PARASITES

12. Un programme adéquat et intégré de gestion des parasites est appliqué et respecté. Aucune infestation visible de rongeurs, de mouches, d'oiseaux sauvages ou d'autres parasites

Pour prévenir et réduire la contamination biologique de l'unité de production.

Éléments de conformité :

Tous les systèmes de logement :

- ▶ Éliminer les aires de reproduction autour de l'extérieur de l'unité de production.
- ▶ Boucher les trous et les ouvertures dans les murs extérieurs et sous l'avant-toit de l'unité de production.
- ▶ Si les producteurs décident de faire la surveillance eux-mêmes, cette activité doit avoir lieu une fois par semaine pour les rongeurs et une fois par mois pour les autres parasites. Si un producteur a recours aux services d'un professionnel accrédité pour assurer le contrôle des parasites, le fournisseur de service doit :
 - Faire une visite une fois par mois au minimum.
 - Fournir une copie de son rapport d'inspection qui sera conservée en dossier.
 - Fournir un rapport d'indice au producteur qui le remettra à l'inspecteur.
 - Dresser un plan de contrôle que devra respecter le producteur si une augmentation de l'activité est constatée.
- ▶ Aucun poste d'appât dans l'entrepôt réfrigéré.
- ▶ Les actions correctives sont notées dans le « Registre des actions correctives », Sect. 2.30.
- ▶ Les observations et les mesures de contrôle sont notées dans le « Dossier sur le contrôle des parasites », Sect. 2.24.

Rongeurs

- ▶ Les pièges à rongeurs (mécaniques et vivants) sont des outils de contrôle et de surveillance. Ils aident à identifier, déterminer la taille de la population, les lieux d'activité et l'efficacité du programme de lutte contre les rongeurs.
- ▶ Inspections visuelles – excréments, marques de graisse corporelle, matériaux grugés, appâts déplacés, observations de nuit à l'aide d'une lampe de poche.
- ▶ Placer les pièges de façon stratégique et efficace – aux points d'entrée menant à l'unité de production en s'assurant que les pièges sont en bon état de fonctionnement.
- ▶ Si un lieu d'activité est établi, accroître le nombre de pièges à cet endroit.
- ▶ Les pièges peuvent servir à l'intérieur ou à l'extérieur de l'unité de production.
- ▶ Les appâts doivent être dans des postes d'appât et ceux-ci ne doivent pas être accessibles aux pondeuses et autres animaux qui ne sont pas ciblés.
- ▶ Inspecter et, lorsque possible, rendre l'unité de production à l'épreuve des rongeurs. Référence Partie Deux – 3 du présent manuel.
- ▶ Notez les vérifications de surveillance – inspections visuelles, nombre et types de rongeurs pris au piège. Un indice des rongeurs peut être établi. Sect. 2.24.
- ▶ Dresser une carte de l'emplacement des pièges. Sect. 2.24.

Mouches et insectes (comme les ténébrions)

- ▶ Les pièges, bandes adhésives ou les lumières noires sont des outils de contrôle et de surveillance. Ils aident à identifier, déterminer la taille de la population de parasites, le lieu d'activité et l'efficacité du programme de lutte contre les parasites.
- ▶ Inspections visuelles – excréments sur les œufs, observation d'activité sur les murs dans l'unité de production, les plafonds, les planchers et dans les coins; excréments ou indicateurs comme une feuille blanche ou une carte de recette placée stratégiquement.
- ▶ Disposer les pièges de façon stratégique et efficace – aux points d'entrée ou dans les ouvertures menant à l'unité de production.
- ▶ Si un lieu d'activité est établi, accroître le nombre de pièges à cet endroit.
- ▶ Inspecter et, lorsque possible, rendre l'unité de production à l'épreuve des mouches/insectes. Référence Partie Deux – 3 du présent manuel.
- ▶ Il est impossible de piéger les mouches dans l'unité de production en raison des effets chimiques potentiels pour les poules pondeuses.
- ▶ Éliminer les lieux de reproduction humides.
- ▶ Veiller à ce que la litière soit sèche.
- ▶ Maintenir et appliquer un programme adéquat de gestion du fumier. Référence Partie Un – 6.
- ▶ Noter les activités de surveillance – inspections visuelles. Un indice de présence des mouches peut être établi. Sect. 2.24.
- ▶ Dresser une carte de l'emplacement des pièges et indicateurs. Sect. 2.24.

Oiseaux sauvages

- ▶ Vérifier les signes de présence – fientes dans l'unité de production, nids sous l'avant-toit et dans les chevrons, pépiements provenant du grenier ou de l'avant-toit.
- ▶ Noter les observations. Sect. 2.24.

Système de logement biologique :

Rongeurs :

- ▶ Consultez l'organisme d'accréditation pour déterminer si des produits chimiques naturels comme la vitamine D₃ peuvent être utilisés.
- ▶ Le piégeage et les bonnes pratiques de gestion autour de l'extérieur et à l'intérieur de l'unité de production sont applicables.
- ▶ Pour les systèmes de logement biologiques en libre parcours, les pièges doivent être placés dans l'installation de ponte, des deux côtés des « trappes d'accès ».

Indice d'infestation par les souris (Rapport de l'OMS découlant d'un atelier sur le nettoyage et la désinfection/Hygiène sur les fermes avicoles, juin 1993)

Méthode d'indexation (Dr David Henzler, 1993)

L'indice des souris est toujours fonction du nombre de souris prises dans 12 pièges sur une période de sept jours. Si plus ou moins de pièges sont utilisés et que les souris sont comptées après plus ou moins sept jours, vous devez utiliser la formule suivante pour déterminer l'indice d'infestation par les souris.

Nombre de souris prises dans tous les pièges, *divisé par* le nombre de pièges fonctionnels, *divisé par* le nombre de jours depuis le dernier compte, *multiplié par* 12 et *multiplié par* 7 égale l'indice du nombre de souris.

Indice	Nombre de souris	Évaluation
0	0	Peu significatif
1	1-10	Léger
2	11-25	Modéré
3	25 ou plus	Sévère

**Données biologiques pour les rongeurs
(Rapport de l'OMS découlant d'un atelier sur le nettoyage et la désinfection/hygiène
sur les fermes avicoles, juin 1993)**

Souris		Rats	
Éloignement du nid	Faible; 3-6 mètres (10-20 pieds)	Éloignement du nid	Grand; 15-30 mètres (50-100 pieds)
Maturité	1 mois	Maturité	2-3 mois
Portée/nombre	5-10	Portée/nombre	5-12
Portées/année	8 maximum	Portées/année	7 maximum

S'applique à ces systèmes de logement :	Les dangers contrôlés sont	Références :	S'applique à
Conventionnel Colonie enrichie En liberté Libre parcours Biologique	biologiques (<i>Salmonella</i> , <i>Campylobacter</i> , <i>E. coli</i>) et chimiques (translocation de rodenticides ou d'insecticides).	BPG : 5.2.1 BPG : 7.11.0 BPG : 7.12.0 BPG : 7.17.0 BPG : 7.18.0	l'étape 14 du processus

TRI ET EMBALLAGE

13. Les œufs sont recueillis au moins une fois par jour

Pour prévenir et réduire la contamination biologique des œufs en les cueillant sans tarder dans l'installation de ponte.

Éléments de conformité :

- ▶ Les œufs sont recueillis au moins une fois par jour dans les systèmes dotés d'une chute à rouleaux et au minimum deux fois par jour dans les systèmes qui ne sont pas dotés de chutes à rouleaux.
- ▶ La fréquence de cueillette recommandée réduit la température des œufs et évite la contamination de l'environnement (poussière, fumier). La cueillette régulière des œufs réduit les chances de bris.
- ▶ Une fréquence accrue de cueillette par temps chaud devrait être considérée.
- ▶ Les œufs pondus sur plancher et en libre parcours doivent être cueillis en même temps que les œufs pondus dans les nids.
- ▶ Noter les quantités cueillies durant chaque période de collecte dans le « Dossier sur la production quotidienne d'œufs », Sect. 2.21.
- ▶ Toute action corrective découlant d'une déviation de la fréquence de cueillette doit être notée dans le « Registre des actions correctives », Sect. 2.30.

S'applique à ces systèmes de logement :	Les dangers contrôlés sont	Références :	S'applique aux
Conventionnel Colonie enrichie En liberté Libre parcours Biologique	biologiques (<i>Salmonella</i> , <i>Campylobacter</i> , <i>E. coli</i>).	BPG : 2.3.1 BPG : 7.10.0 BPG : 7.18.0	étapes 18 et 19 du processus

14. Les œufs excessivement sales, visiblement fissurés et coulants sont séparés des œufs propres durant le processus de cueillette et éliminés à la ferme

Pour prévenir et réduire la contamination biologique des œufs en séparant les œufs soupçonnés d'être contaminés.

Éléments de conformité :

- ▶ Les œufs fissurés, coulants et tachés par le fumier (non comestibles) attirent les bactéries.
- ▶ Il faut traiter ces œufs séparément des œufs propres et les éliminer à la ferme.
- ▶ Élimination à la ferme :
 - Durant le processus de cueillette, les œufs qui ne conviennent pas à des fins d'expédition au poste de classement doivent être retirés. Il faut déposer ces œufs dans un contenant pour éviter la contamination croisée. À la fin de la journée, ces œufs doivent être transférés à l'entrepôt à long terme du fumier liquide. Cela évite les occasions de nourriture pour les rongeurs et les mouches.
 - Les œufs qui ne sont pas comestibles ne doivent pas être poussés dans les tranchées, ni portés dans l'entrepôt à long terme du fumier sec.
 - Si un entrepôt à long terme de fumier liquide n'est pas disponible, il faut alors considérer des alternatives comme le compostage, l'incinération, ou l'enterrement.
 - Si les alternatives ne sont pas disponibles et que l'élimination dans l'entrepôt de fumier sec constitue la seule option, le protocole suivant doit être respecté :
 1. Un programme de contrôle des mouches et des rongeurs doit être appliqué dans la zone où les œufs non comestibles sont déposés.
 2. La surveillance est notée séparément du programme de surveillance régulier des parasites.
 3. Il faut continuer à chercher d'autres formes d'élimination.
- ▶ Le lavage des œufs à la ferme est une pratique inacceptable à moins que le producteur n'exploite aussi un poste de classement enregistré.
 - Cette pratique élimine la protection naturelle transférée par la poule à la coquille des œufs. Une température inadéquate de l'eau et des solutions désinfectantes inappropriées peuvent contribuer à la contamination biologique.

Systèmes de logement en liberté, en libre parcours et biologiques :

- ▶ À l'occasion, on trouvera des œufs propres sur le plancher ou sur le parcours.
 - Ces œufs doivent être séparés des œufs pondus dans les nids.
 - Discutez les prochaines étapes avec votre classificateur.
- ▶ Les actions correctives prises comme résultat des déviations des normes de définition du terme « excessif » doivent être notées dans le « Registre des actions correctives », Sect. 2.30.

S'applique à ces systèmes de logement :	Les dangers contrôlés sont	Références :	S'applique aux
Conventionnel Colonie enrichie En liberté Libre parcours Biologique	biologiques (<i>Salmonella</i> , <i>Campylobacter</i> , <i>E. coli</i>).	BPG : 2.3.2 BPG : 7.12.0 BPG : 7.18.0	étapes 18 et 19 du processus

Œufs de catégorie tout venant du Canada

Règlement sur les œufs

Loi sur les produits agricoles au Canada

- a. Les échantillons ne contiennent pas plus de :
 - 10 % d'œufs à coquille fissurée
 - 5 % des œufs ont une coquille sale et où la saleté recouvre plus de 160 mm. carrés (0.32 po carré)
 - 3 % des œufs sont coulants ou rejetés; *ou*
- b. Le lot ne contient pas plus de 15 % d'œufs décrits à l'alinéa a) au total.

15. Les plateaux d'œufs rejetés sont placés dans des sacs en plastique et dans un endroit éloigné des œufs en coquille propres

Les plateaux de plastique mal nettoyés peuvent propager la maladie d'une installation de production à une autre.

Éléments de conformité :

- ▶ Les plateaux retirés contaminés par des jaunes séchés, l'albumen, des plumes, du fumier, et des éclats de coquilles sont placés dans des sacs en plastique et dans un endroit éloigné des œufs propres.
- ▶ Noter le nombre de plateaux rejetés dans le « Dossier sur les plateaux rejetés », Sect. 2.20.
- ▶ Les producteurs qui utilisent un système central de cueillette des œufs ne peuvent surveiller chaque plateau individuellement pour déterminer leur acceptabilité.
 - Choisir des plateaux empilés de façon aléatoire et vérifier pour la présence de contaminants.
- ▶ Les systèmes de classement en ligne ne placent pas les œufs sur des plateaux. *La présente section ne s'applique pas dans ce cas.*
- ▶ Toute action corrective doit être notée dans le « Registre des actions correctives », Sect. 2.30.

S'applique à ces systèmes de logement :	Les dangers contrôlés sont	Références :	S'applique aux
Conventionnel Colonie enrichie En liberté Libre parcours Biologique	biologiques (<i>Salmonella</i> , <i>Campylobacter</i> , <i>E. coli</i>).	BPG : 1.5.4 BPG : 7.14.0 BPG : 7.18.0	étapes 19 et 23 du processus

16. Tous les matériaux d'emballage et de convoyage sont protégés contre les contaminants

Pour prévenir et réduire la contamination microbologique des œufs et des plateaux par des procédures inadéquates de manutention à l'entreposage.

Éléments de conformité :

- ▶ Matériaux d'emballage et de convoyage – chariots/palettes, séparateurs, plateaux d'œufs, boîtes d'œufs et contenants.
- ▶ Doit obtenir une « Lettre d'assurance du fournisseur des matériaux de convoyage et d'emballage », Sect. 2.27.
- ▶ Les chariots/palettes et séparateurs peuvent être entreposés dans l'entrepôt réfrigéré. Ils ne doivent pas se retrouver dans l'installation de ponte.
- ▶ Plateaux vides – (taille de 2,5 douzaines)
 - › Les plateaux de plastique peuvent être entreposés dans l'entrepôt réfrigéré.
 - › Les plateaux en fibre doivent être entreposés dans un endroit sec.
 - › Tous les plateaux doivent être entreposés à l'écart de l'installation de ponte, protégés contre la poussière, les plumes, l'eau, les insectes et les rongeurs.
 - › Utiliser uniquement des plateaux nettoyés et désinfectés ou des plateaux neufs.
 - › Après chaque cueillette, les plateaux inutilisés doivent être retournés à l'entrepôt.
 - › Les plateaux ne doivent jamais être entreposés directement sur le plancher.
- ▶ Boîtes vides – (taille 1 douzaine en fibre ou en styromousse)
 - › Après chaque cueillette, les boîtes inutilisées doivent être retournées à l'entrepôt.
 - › Les boîtes ne doivent jamais être entreposées directement sur le plancher.
- ▶ Les plateaux/boîtes d'œufs ne doivent jamais venir en contact avec le plancher.

- ▶ Les chariots utilisés pour la cueillette doivent être visiblement propres.
- ▶ Les plateaux rejetés sont notés tous les jours dans le « Dossier sur les plateaux rejetés », Sect. 2.20.
 - Permet au producteur d'avoir un aperçu de la propreté des plateaux d'œufs.
- ▶ Toute action corrective découlant de la contamination des matériaux d'emballage doit être notée dans le « Registre des actions correctives », Sect. 2.30.

S'applique à ces systèmes de logement :	Les dangers contrôlés sont	Références :	S'applique aux
Conventionnel Colonie enrichie En liberté Libre parcours Biologique	biologiques (<i>Salmonella</i> , <i>Campylobacter</i> , <i>E. coli</i>).	BPG : 2.2.1 BPG : 7.14.0 BPG : 7.16.0 BPG ; 7.18.0	étapes (2-9) du processus

GESTION DU PARCOURS

17. Le parcours est géré conformément aux lignes directrices établies à cet effet

Pour prévenir et réduire la contamination biologique et chimique de l'aire extérieure à laquelle les pondeuses ont accès.

Éléments de conformité :

- ▶ Atténuer le risque de contamination par les résidus de vaporisation dans l'air.
 - › Minimiser l'exposition des pondeuses aux produits chimiques agricoles vaporisés sur les cultures adjacentes.
 - › Lorsque possible, situer le parcours de manière à éviter la contamination chimique provenant de la vaporisation des cultures adjacentes.
- ▶ Le parcours doit avoir une couverture herbeuse de bonne qualité.
 - › Convenant aux conditions climatiques et du sol.
 - › Entretien pour éviter les maladies bactériennes et parasitaires et décourager la présence de parasites.
 - › Tondre le gazon au besoin.
- ▶ Le parcours doit être bien drainé afin d'éviter la formation de mares et l'accumulation d'eau.
 - › Cela éloigne les populations de mouches, d'oiseaux sauvages, de bactéries et évite la croissance d'algues.
- ▶ Le parcours doit subir une rotation au moins une fois l'an ou plus tôt.
 - › Selon la densité de la population de pondeuses.
 - › Pour éviter la disparition de l'herbe, l'accumulation de fumier, de plumes et l'apparition de maladies bactériennes, virales et parasitaires.
 - › Accorder un temps de repos minimal de six semaines consécutives au parcours est considéré comme une rotation du parcours.
- ▶ Il faut herser le parcours pour mélanger le fumier, l'herbe et le sol.
 - › Cela aide à séparer la charge bactérienne du fumier.
 - › Le fumier se décompose rapidement, sèche et devient moins attractif pour les mouches.
 - › Herser au besoin.

- ▶ Utiliser de la pierre, du gravier, du béton ou de l'asphalte autour de la façade de l'unité de production exposée au parcours.
 - Cela draine adéquatement le périmètre de l'unité de production et prévient l'accumulation de boue.
 - Référence Partie Deux – 3 du présent manuel.
- ▶ Noter la tonte, le hersage, la rotation et les inspections du drainage de l'eau dans le « Dossier de gestion du parcours », Sect. 2.29.
- ▶ Les actions correctives doivent être notées dans le « Registre des actions correctives », Sect. 2.30.

S'applique à ces systèmes de logement :	Les dangers contrôlés sont	Références :	S'applique à
Libre parcours Biologique	biologiques (<i>Salmonella</i> , <i>Campylobacter</i> , <i>E. coli</i>) et chimiques (insecticides, fongicides ou herbicides transportés dans l'air).	BPG : 1.1.4 BPG : 7.17.0 BPG : 7.18.0	l'étape 17 du processus

PARTIE DEUX FACTEURS DE RISQUE

LIEUX : Propriété extérieure et extérieur du bâtiment

1. Les zones d'accès restreint et non restreint sont définies

Pour créer des zones de biosécurité efficaces autour du périmètre extérieur de l'unité de production.

Éléments de conformité :

- ▶ Pour maintenir les visiteurs au minimum, placer une affiche à l'entrée du poulailler de poudeuses et à la voie d'accès. L'affiche doit indiquer ce que les visiteurs doivent faire.

NE PAS ENTRER

BIOSÉCURITÉ EN VIGUEUR

SE PRÉSENTER AU BUREAU

- ▶ Établir une zone d'accès restreint pour protéger les poules et les œufs contre les organismes causant des maladies.
 - › La zone inclut l'unité de production.
 - › La zone doit être définie à l'aide d'affiches, d'une barrière, d'une clôture, d'une corde ou d'une combinaison de ces éléments.
 - › Les zones où il n'y a aucune affiche limitant l'accès seront considérées comme des zones d'accès non restreint.
- ▶ Toutes les entrées aux bâtiments dans les zones d'accès restreint doivent être bien éclairées et verrouillées de manière à prévenir l'accès non autorisé.
 - › Des affiches ENTRÉE INTERDITE doivent être placées à ces entrées et à tout autre point où la zone d'accès restreint commence.
- ▶ Les pneus de véhicules peuvent transporter des contaminants lorsque ceux-ci entrent et sortent de la ferme.
 - › Aménager un stationnement loin des poudeuses.
 - › Il faut s'assurer que le stationnement soit éloigné des conduites d'évacuation d'air de l'unité de production.
- ▶ Les producteurs devraient considérer l'utilisation des terres autour de l'unité de production :

- Les voies d'accès et les approches à l'unité de production doivent être bien nivelées et entretenues pour réduire la poussière et les flaques d'eau.
- L'emplacement de l'unité de production par rapport à celui des autres bâtiments, surtout ceux qui abritent le bétail et, plus important encore les bâtiments où l'on retrouve d'autres volailles, ainsi que la contamination croisée.
- Les terres boisées, paravents, vergers, rangées ou touffes d'arbres ou d'arbustes entre les poulaillers attirent les oiseaux sauvages. Les fientes d'oiseaux attirent les mouches.
- Les récoltes dans les champs ou celles de légumes et de fruits à proximité peuvent causer une contamination par la poussière et les produits chimiques dans l'air.
- L'emplacement de la réserve d'eau par rapport à l'unité de production.
- L'emplacement de l'entrepôt de fumier.
- Les voies d'accès sur le côté des bâtiments face au vent doivent être aménagées à une distance « raisonnable » pour que la poussière et les débris ne pénètrent pas dans les bâtiments en question.
- L'emplacement de l'entrepôt de moulée. Les voies d'accès utilisées par les camions de transport de moulée.
- ▶ Un plan de la ferme identifiant tous les points ci-dessus peut aider à élaborer un programme de biosécurité.
- ▶ Les actions correctives sont notées dans le « Registre des actions correctives », Sect. 2.30.

S'applique à ces systèmes de logement :	Les dangers contrôlés sont	Références :	S'applique à
Conventionnel Colonie enrichie En liberté Libre parcours Biologique	biologiques (<i>Salmonella</i> , <i>Campylobacter</i> , <i>E. coli</i>) et chimiques (produits agricoles transportés dans l'air).	BPG : 1.1.1 BPG : 7.18.0	l'étape 13 du processus

2. Une seule sorte de volaille est maintenue à la ferme

Pour la prévention et la réduction de la contamination biologique de l'unité de production provenant des unités adjacentes de production de volailles.

✓ Éléments de conformité :

- ▶ Il est fortement recommandé d'avoir une seule sorte de volaille dans l'unité de production à la ferme.
- ▶ Si plus d'une sorte de volaille se trouve à la ferme, il faut porter une attention particulière à la biosécurité.
 - Les unités de production ne sont pas adjacentes.
 - Chaque unité de production a son propre personnel *ou un* changement de survêtements est disponible.

S'applique à ces systèmes de logement :	Les dangers contrôlés sont	Références :	S'applique à
Conventionnel Colonie enrichie En liberté Libre parcours Biologique	biologiques (<i>Salmonella</i> , <i>Campylobacter</i> , <i>E. coli</i>).	BPG : 1.1.2	l'étape 13 du processus

3. Des pièges à parasites autour de l'unité de production

Pour prévenir et la réduire la contamination biologique de l'unité de production par des parasites comme les rongeurs, les mouches et les oiseaux sauvages.

✓ Éléments de conformité :

Tous les systèmes de logement :

- ▶ Il faut sceller toutes les ouvertures comme celles autour des tuyaux d'alimentation, services d'hydro ou les murs endommagés et les fissures dans la fondation afin de prévenir l'accès des rongeurs, oiseaux sauvages et insectes.
- ▶ Toutes les fissures au plancher qui ne sont pas scellées peuvent héberger des bactéries et des insectes. Il faut porter une attention particulière aux fissures d'une largeur de plus de 1/2 centimètre ou environ 1/4 de pouce qui ne sont pas scellées. Les fissures de plus de 1/2 centimètre doivent être scellées.
- ▶ Les moustiquaires doivent être réparées sans tarder sur les portes, fenêtres et prises d'air.

- ▶ Le recouvrement mural extérieur doit être installé de manière à empêcher les parasites d’entrer.
 - Une bande de protection en métal contre les rongeurs, placée entre la fondation et le revêtement des murs constitue une protection efficace.
- ▶ L’enlèvement d’herbes longues, de mauvaises herbes et de débris autour de l’unité de production dissuade la nidification des rongeurs.
 - Une surface de 4,5 mètres (15 pieds) autour de l’unité de production doit être nettoyée.
- ▶ Une bordure de gravier ou d’asphalte autour de l’extérieur de la fondation découragera les rongeurs d’entrer et de se creuser un chemin sous l’unité de production.
 - Installation d’un protecteur de gravier de plus d’un pied de largeur (0,30 m) et légèrement plus profond que l’empanchement de la fondation.
- ▶ L’eau stagnante peut être porteuse de *Salmonella* et peut constituer un environnement idéal pour d’autres organismes et insectes.
 - Toute terre basse située à moins de 60 mètres (200 pieds) de l’unité de production doit être éliminée.
- ▶ Les actions correctives sont notées dans le « Registre des actions correctives », Sect. 2.30.

Systemes de logement en libre parcours et biologique en libre parcours :

- ▶ Les trous d’accès sont ouverts pendant de longues périodes durant la journée afin de permettre aux pondeuses d’aller et venir à leur gré. Cela permet aussi aux rongeurs et autres parasites de pénétrer à l’intérieur de l’installation de ponte.
- ▶ Un programme adéquat de gestion du parcours et un programme intégré de gestion des parasites doivent être appliqués.

S’applique à ces systèmes de logement :	Les dangers contrôlés sont	Références :	S’applique aux
Conventionnel Colonie enrichie En liberté Libre parcours Biologique	biologiques (<i>Salmonella</i> , <i>Campylobacter</i> , <i>E. coli</i>).	BPG : 1.1.3 BPG : 7.18.0	étapes 13, 14 et 17 du processus

**Les producteurs qui exploitent un système en libre parcours ne seront pas en conformité avec la section qui porte sur les « moustiquaires/portes scellées » de cette BPG. Ils devront justifier les mesures prises pour réduire ou prévenir la contamination de l’unité de production par les rongeurs ou les oiseaux sauvages.

LIEUX : Intérieur du bâtiment

4. Les zones d'accès restreint et non restreint sont définies

Pour la création de zones de biosécurité efficaces à l'intérieur de l'unité de production.

✓ Éléments de conformité :

- ▶ D'habitude, la zone d'accès restreint comprend l'installation de ponte, la salle de cueillette des œufs et la chambre froide.
 - ▶ La salle de classement pour les exploitations en ligne est aussi incluse dans la zone d'accès restreint.
 - ▶ Le nombre de visiteurs dans cette zone est limité.
 - ▶ Les zones sont définies à l'aide d'affiches, de lignes peintes au sol, de murs ou de murs partiels.
 - ▶ Revoir l'efficacité des zones définies chaque année.
 - ▶ Les actions correctives sont notées dans le « Registre des actions correctives », Sect. 2.30.

S'applique à ces systèmes de logement :	Les dangers contrôlés sont	Références :	S'applique à
Conventionnel Colonie enrichie En liberté Libre parcours Biologique	biologiques (<i>Salmonella</i> , <i>Campylobacter</i> , <i>E. coli</i>).	BPG : 1.2.1 BPG : 7.18.0	l'étape 13 du processus

5. Un niveau adéquat de la qualité de l'air est maintenu

Pour le maintien de la qualité de l'air dans l'unité de production et particulièrement dans l'installation de ponte.

Éléments de conformité :

Tous les systèmes de logement :

- ▶ La ventilation affecte la température et l'humidité ainsi que la présence de gaz, de poussière, d'odeurs et d'organismes dans l'air.
 - › Il faut contrôler la vitesse, le volume et la direction du mouvement de l'air afin d'éliminer les courants d'air et assurer une circulation adéquate de l'air dans l'installation de ponte.
 - › Maintenir l'installation de ponte à une température relativement stable.
 - › Selon la race et l'âge des poules, la température optimale et les besoins peuvent varier.
- ▶ Les poules doivent être protégés contre les courants d'air et le froid.
- ▶ Installer plusieurs thermomètres qui indiquent le minimum et le maximum à des endroits stratégiques de l'installation de ponte.
 - › Les variations de température de plus de 3 °C peuvent causer du stress, des problèmes respiratoires et affecter la productivité.
 - › Utiliser des thermomètres pour surveiller les systèmes de contrôle de la ventilation.
 - › Noter les températures tous les jours, Sect. 2.15.
- ▶ Le retrait du fumier tous les jours, le cas échéant, aidera aussi à éliminer beaucoup d'humidité dans le poulailler.
- ▶ Il faut surveiller les niveaux d'ammoniac dans l'installation de ponte.
 - › La norme maximale pour la volaille est de 25 ppm.
 - › Les tubes à diffusion passive sont un moyen de contrôler les niveaux d'ammoniac.
 - › Vérifier et noter tous les mois entre les mois d'octobre et mars.
- ▶ Les poules mortes et les déchets qui peuvent être brûlés ne doivent pas l'être du côté des prises d'air de l'unité de production afin d'éviter la contamination par les cendres et l'odeur dans l'air.
- ▶ Les actions correctives sont notées dans le « Registre des actions correctives », Sect. 2.30.

Systèmes de logement conventionnel et en colonie enrichie

- ▶ Le mélange de l'air nouveau et de l'air plus chaud du bâtiment doit se faire au-dessus de la rangée supérieure du système. Cela assurera la distribution de nouvel air chaud dans chaque système.

Systèmes de logement en liberté, libre parcours et biologiques

- ▶ « L'humidité » contribue à une litière mouillée, la libération de quantités excessives d'ammoniaque provenant du fumier, la prolifération de bactéries ainsi qu'à un nombre plus élevé d'œufs sales dans l'installation de ponte. Surveiller l'humidité de la litière par observation ou en utilisant un hygromètre de jardin. Le niveau optimal se situe entre 25 % – 30 %.
- ▶ Une utilisation appropriée des traitements pour litière doit être discutée avec votre fournisseur. Les traitements pour litière peuvent affecter l'activité microbienne dans la litière, Sect. 2.28.
- ▶ Les litières profondes sur plancher empêcheront l'air chaud et humide expiré par les pondeuses de se condenser sur le plancher.
 - Les systèmes en liberté entièrement aménagés sur des lattes ou de la broche sont considérés comme très similaires aux systèmes superposés en logement conventionnel.
- ▶ L'isolation adéquate du plafond et des murs maintiendra la chaleur des surfaces intérieures et réduira la condensation qui pourrait s'y produire.
- ▶ Une ventilation par gravité ou forcée à l'aide de ventilateurs d'entrée ou de sortie d'air contribuera à évacuer la majorité de l'air humide.

S'applique à ces systèmes de logement :	Les dangers contrôlés sont	Références :	S'applique aux
Conventionnel Colonie enrichie En liberté Libre parcours Biologique	biologiques (<i>Salmonella</i> , <i>Campylobacter</i> , <i>E. coli</i>) et chimiques (gaz d'ammoniac et transport de produits agricoles dans l'air).	BPG : 1.2.2 BPG : 1.5.1 BPG : 7.3.0 BPG : 7.17.0 BPG : 7.18.0	étapes 9, 13, 27, 28 et 29 du processus

Les producteurs de volaille doivent se soucier de la présence des gaz suivants :

Ammoniac – la norme maximale pour la volaille est de 25 ppm. Les êtres humains peuvent détecter l'odeur d'ammoniac à une concentration de 7 ppm. Lorsque les yeux humains larmoient ou brûlent, les niveaux d'ammoniac atteignent au moins 20 ppm. Les tubes à diffusion passive sont une façon de surveiller les niveaux d'ammoniac.

L'hydrogène sulfuré peut être mortel pour la volaille et les êtres humains exposés à des concentrations aussi faibles que 20 ppm. La limite d'exposition maximale suggérée est de 10 ppm pour la volaille et de 5 ppm pour les êtres humains.

Monoxyde de carbone – la limite d'exposition maximale recommandée au monoxyde de carbone est de 50 ppm pour la volaille et les êtres humains.

6. Les drains au plancher ont des couvercles perforés

Les couvercles perforés permettent le drainage et empêchent les parasites de s'y cacher et aussi les débris de se coincer dans le drain.

Éléments de conformité :

- ▶ Les drains au plancher doivent être dotés d'un couvercle en tout temps.
- ▶ Considérer le rinçage périodique des drains pour assurer le drainage.
- ▶ Nettoyer et désinfecter les drains en même temps que l'installation de ponte entre les troupeaux.
- ▶ Veiller à ce que les drains soient libres de débris.
- ▶ Les actions correctives doivent être notées dans le « Registre des actions correctives », Sect. 2.30.
- ▶ Les activités de surveillance doivent être notées dans le « Registre des activités ».

S'applique à ces systèmes de logement :	Les dangers contrôlés sont	Références :	S'applique à
Conventionnel Colonie enrichie En liberté Libre parcours Biologique	biologiques (<i>Salmonella</i> , <i>Campylobacter</i> , <i>E. coli</i>).	BPG : 1.2.3 BPG : 7.18.0	l'étape 13 du processus

INSTALLATIONS SANITAIRES

7. Une installation pour se laver les mains ou une lotion désinfectante est disponible

Pour prévenir la contamination microbiologique croisée des œufs par la manipulation.

Éléments de conformité :

- ▶ La contamination peut se produire si des œufs propres sont manipulés après des œufs sales.
 - › Il faut se laver les mains avant et après la cueillette des œufs.
- ▶ Des installations pour se laver les mains et un distributeur d'essuie-tout jetables doivent être facilement accessibles et utilisés.
- ▶ L'utilisation d'une lotion d'assainissement pour les mains est une bonne solution de rechange.
- ▶ Surveillance de l'efficacité une fois par semaine.
- ▶ Les actions correctives sont notées dans le « Registre des actions correctives », Sect. 2.30.

S'applique à ces systèmes de logement :	Les dangers contrôlés sont	Références :	S'applique à
Conventionnel Colonie enrichie En liberté Libre parcours Biologique	biologiques (<i>Salmonella</i> , <i>Campylobacter</i> , <i>E. coli</i>).	BPG : 1.3.1 BPG : 4.1.0 BPG : 4.2.0 BPG : 4.3.0 BPG : 7.18.0	l'étape 13 du processus

RÉCEPTION ET ENTREPOSAGE

8. L'entrepôt de moulée est construit et entretenu de manière à prévenir la contamination de la moulée par l'eau, les oiseaux sauvages, les rongeurs et les insectes

Pour prévenir et réduire la contamination microbologique des poules pondeuses et de l'unité de production par la moulée et les véhicules de livraison au moment de la réception de la moulée.

✓ Éléments de conformité :

- ▶ Considérer l'emplacement de l'entrepôt de moulée par rapport aux entrées et aux sorties d'air de l'unité de production.
- ▶ Considérer les voies d'accès à l'entrepôt de moulée à même l'entrée qu'empruntent les camions de transport de la moulée.
- ▶ Il faut protéger l'entrepôt de moulée contre les parasites (oiseaux sauvages, rongeurs, mouches et autres insectes) et l'eau.
 - Les parasites peuvent transmettre des organismes qui causent des maladies.
 - La moulée contaminée par l'eau peut moisir.
- ▶ Les véhicules servant au transport de la moulée peuvent être porteurs de contaminants biologiques.
 - Le personnel responsable de livrer la moulée ne doit pas entrer dans l'unité de production.
 - Installer un contenant (boîte aux lettres, etc.) dans lequel les factures de moulée peuvent être déposées à la livraison. Cette boîte doit être située près du contenant de moulée et facilement accessible au personnel qui livre la moulée.
- ▶ Obtenir une « lettre d'assurance » du fournisseur de moulée à l'effet que la moulée ne sera pas sciemment contaminée par la *Salmonella* Enteritidis ou des résidus de produits pharmaceutiques.
 - Lettre émise annuellement, Sect. 2.26.
- ▶ Des échantillons de moulée doivent être prélevés des camions, dans des contenants aseptiques, datés et conservés pendant 4 à 6 semaines.
 - En guise de suggestion, les échantillons peuvent être expédiés à un laboratoire accrédité aux fins d'analyse lorsque vous modifiez les formules ou plus tôt si un problème de production ou de qualité des œufs survient.

- ▶ La consommation de moulée est notée tous les jours, Sect. 2.13. Cela peut être accompli à l'aide de :
 - › balances;
 - › minuteriers;
 - › l'établissement d'une moyenne du poids total de la moulée livrée.
- ▶ Si de la moulée contaminée ou médicamenteuse est servie involontairement aux oiseaux, votre vétérinaire ou nutritionniste aviaire doit être immédiatement consulté pour déterminer les mesures à prendre.
- ▶ Les activités de surveillance sont notées dans le « Dossier des activités ».
- ▶ Les actions correctives sont notées dans le « Registre des actions correctives », Sect. 2.30.

S'applique à ces systèmes de logement :	Les dangers contrôlés sont	Références :	S'applique aux
Conventionnel Colonie enrichie En liberté Libre parcours Biologique	biologiques (<i>Salmonella</i> , <i>Campylobacter</i> , <i>E. coli</i>) et chimiques (produits pharmaceutiques, métaux lourds).	BPG : 2.1.2 BPG : 2.2.3 BPG : 7.1.0 BPG : 7.7.0 BPG : 7.18.0	étapes (1-2), (2-2), 8 et 11 du processus

9. Tous les produits chimiques entreposés dans l'unité de production le sont en toute sécurité et conformément aux lignes directrices provinciales ou au programme préalable

Pour prévenir et réduire la contamination chimique des œufs par des procédures inadéquates de manipulation des produits chimiques en entrepôt.

Éléments de conformité :

- ▶ Pour lubrifier les pièces, utiliser de la graisse et de l'huile de catégorie alimentaire.
- ▶ Tous les pesticides et désinfectants doivent porter un numéro d'enregistrement (n° LPA).
 - › La *Loi sur les produits antiparasitaires* est la loi fédérale qui régit tous les produits utilisés pour la lutte antiparasitaire au Canada.
 - › Les provinces peuvent aussi réglementer les produits chimiques conformément aux lois et règlements provinciaux.
 - Il faut vérifier auprès de votre province à cet égard.
 - › Il faut noter l'utilisation, les quantités utilisées et pourquoi ils ont été utilisés, Sect. 2.24.

- ▶ Tous les produits pharmaceutiques doivent avoir une identification numérique de la drogue (n° DIN).
 - Il faut noter l'utilisation, les doses et la voie d'administration, Sect. 2.18.
- ▶ Suivre les directives qui figurent sur l'étiquette du produit utilisé ou, dans le cas de produits pharmaceutiques, suivre les directives du vétérinaire qui a fait l'examen et qui a écrit l'ordonnance.
- ▶ Il faut éliminer les produits chimiques et leurs emballages en suivant les directives qui figurent sur l'étiquette ou en communiquant avec le fabricant ou le fournisseur.
- ▶ La façon dont les pesticides sont entreposés est aussi importante que l'endroit où ils sont entreposés. Comment entreposer les pesticides en toute sécurité :
 - Doivent être entreposés dans un endroit sec.
 - Doivent être entreposés à l'écart des aliments et breuvages destinés aux animaux et aux humains.
 - Certains pesticides doivent être protégés contre le gel.
 - Ne doivent pas nuire à la santé ou à la sécurité des gens.
 - Ne doivent pas contaminer l'environnement ou d'autres pesticides.
 - Ne pas entreposer les herbicides à proximité d'autres pesticides. Les herbicides doivent être conservés dans des conteneurs étanches et bien scellés.
 - Entreposer les pesticides dans un endroit réservé à cette fin.
 - Afficher des mises en garde.
 - Ventilation vers l'extérieur.
 - Portes fermées à clé – Entrée autorisée seulement.
 - Aucun drain de plancher dans l'entrepôt (à moins d'un réservoir d'entreposage).
 - Des vêtements et de l'équipement protecteurs sont à proximité.
 - Les numéros de téléphone en cas d'urgence sont affichés à proximité.
 - Les fiches techniques santé-sécurité (FTSS) doivent être disponibles en cas d'urgence et à des fins de formation du personnel.
 - Conserver tous les pesticides dans leur contenant d'origine et étiqueté.
 - Connaître les quantités et l'âge des pesticides entreposés en conservant une liste répertoriée.
 - Conserver un inventaire à jour ailleurs que sur le site.

- ▶ Il est fortement recommandé que ces produits ne soient utilisés que sur l'avis d'un vétérinaire. Comment entreposer les produits pharmaceutiques en toute sécurité :
 - Entreposer les produits pharmaceutiques dans un endroit sec.
 - Ne pas entreposer à proximité des pesticides et des désinfectants.
 - Entreposer sous clé et installer des affiches de mise en garde.
 - Conserver un inventaire à jour des produits entreposés.
 - Conserver les produits dans leurs contenants originaux et étiquetés.
 - On doit retourner les produits à jeter au point d'achat (vétérinaire qui les a prescrits, fournisseur ou fabricant) ou alors suivre les directives figurant sur l'étiquette du produit.
- ▶ Les activités de surveillance sont notées dans le « Dossier sur les produits pharmaceutiques; le Dossier sur le contrôle des parasites; le Dossier sur l'hygiène », Sect. 2.18 / 2.24 / 2.23.
- ▶ Les actions correctives sont notées dans le « Registre des actions correctives », Sect. 2.30.

S'applique à ces systèmes de logement :	Les dangers contrôlés sont	Références :	S'applique aux
Conventionnel Colonie enrichie En liberté Libre parcours Biologique	chimiques (pesticides, désinfectants, produits pharmaceutiques).	BPG : 2.2.6 BPG : 7.6.0 BPG : 7.11.0 BPG : 7.12.0 BPG : 7.18.0	étapes (1-3), (1-4), (1-5), (2-3), (2-4), (2-5) du processus

10. Les œufs sur chariots ou palettes sont entreposés dans la chambre froide et sont étiquetés (identification de la ferme, numéro du poulailler, date de ponte)

Pour prévenir et réduire la consommation d'œufs contaminés par le public.

✓ Éléments de conformité :

- ▶ Le producteur doit être en mesure d'identifier les dates de production, les quantités, les dates d'expédition et le destinataire.
- ▶ Le producteur doit être en mesure de séparer les œufs qui pourraient avoir été affectés par les températures suite à un bris mécanique lors de la cueillette ou de l'entreposage.
- ▶ Les postes de classement peuvent ne pas obliger les producteurs à utiliser des étiquettes, mais
 - › les étiquettes peuvent servir à communiquer les déviations par rapport aux seuils critiques.
- ▶ Lorsque les postes de classement assurent la collecte des œufs à l'unité de production et que le chauffeur du camion appose une étiquette sur les chariots/palettes pour identifier la ferme et la date de collecte, le poste de classement en question assume la responsabilité de déterminer l'âge des œufs, l'identification du producteur et celle de l'installation de ponte.
- ▶ Fiche de distribution pour les expéditions au poste de classement ou à l'usine de décoquillage :
 - › identification de la ferme et(ou) nom du producteur;
 - › numéro du poulailler;
 - › date de ponte;
 - › commentaires concernant la température.
- ▶ Fiche de distribution pour les ventes à la ferme – il est fortement recommandé que les producteurs inscrivent les noms de tous les visiteurs et la date de leur visite.
- ▶ Si, dans le cadre de vos activités de surveillance, vous découvrez que les œufs ont dévié des seuils critiques pendant plus de vingt-quatre (24) heures :
 - › **Contamination biologique :**
 1. Communiquer avec votre classificateur et discuter la situation avec lui. Discuter le retrait possible de vos œufs de la chambre froide et leur transfert au poste de classement.
 2. Étiqueter tous les chariots ou les palettes exposés à des températures supérieures ou inférieures aux seuils critiques – identification de la ferme, numéro du poulailler, date de ponte et commentaires au sujet de la température.

3. Déterminer la cause de la déviation et prendre les actions correctives qui s'imposent.
 4. Nettoyer et désinfecter l'entrepôt réfrigéré.
 5. Toutes les actions doivent être notées dans le « Registre des actions correctives », Sect. 2.30.
- ▶ Si vos activités de surveillance de l'eau, de la moulée ou d'autres éléments révèlent que les œufs ont été contaminés chimiquement (désinfectants ou produits pharmaceutiques) ou biologiquement :
1. Communiquer avec votre office de producteurs d'œufs et discuter la situation. Déterminer qui communiquera avec les autorités fédérales/provinciales concernées (ACIA/ministère provincial de l'Agriculture ou ministère provincial de la Santé).
 2. Communiquer avec votre classificateur et discuter la situation avec lui.
 3. Suivre les étapes 2-5 ci-dessus. Noter le problème dans le « Registre des actions correctives », Sect 2.30.
- ▶ Si un fournisseur vous fait part qu'un intrant contaminé vous a été livré :
1. Suivre les mêmes procédures que pour la contamination chimique ci-dessus.
- ▶ Si vous vendez des œufs à la ferme et que vos activités de surveillance révèlent que vos œufs sont devenus contaminés biologiquement ou chimiquement :
1. Communiquer avec votre office de producteurs d'œufs et discuter la situation. Déterminer qui communiquera avec les autorités fédérales/provinciales concernées (ACIA/ministère provincial de l'Agriculture ou ministère provincial de la Santé).
 2. Être disposé à aviser les clients.
- ▶ Les actions correctives sont notées dans le « Registre des actions correctives », Sect. 2.30.

S'applique à ces systèmes de logement :	Les dangers contrôlés sont	Références :	S'applique à
Conventionnel Colonie enrichie En liberté Libre parcours Biologique	biologiques (<i>Salmonella</i>) et chimiques (pesticides, désinfectants, produits pharmaceutiques).	BPG : 6.1.1 BPG : 6.1.2 BPG : 7.18.0	l'étape 21 du processus

ÉQUIPEMENT GÉNÉRAL

11. Une génératrice de secours comme source de courant auxiliaire est disponible et en bon état de fonctionnement

Pour la prévention et la réduction de la contamination microbiologique des œufs en coquille en maintenant les limites critiques de température dans le réfrigérateur lors des pannes de courant. Également, une génératrice de secours permet, durant les pannes de courant, la distribution de la moulée, de l'eau et la ventilation dans l'unité de production, ainsi que la cueillette quotidienne des œufs dans les installations dotées d'un système central de cueillette des œufs.

✓ Éléments de conformité :

- ▶ Avoir une génératrice de secours d'une puissance suffisante pour supporter la charge nécessaire.
- ▶ Il faut effectuer un test régulier des génératrices pour assurer leur bon fonctionnement.
 - Faire fonctionner la génératrice « sous charge ».
- ▶ Les activités de surveillance sont notées dans le « Registre des activités ».
- ▶ Les actions correctives sont notées dans le « Registre des actions correctives », Sect. 2.30.

S'applique à ces systèmes de logement :	Les dangers contrôlés sont	Références :	S'applique à
Conventionnel Colonie enrichie En liberté Libre parcours Biologique	biologiques (<i>Salmonella</i> , <i>Campylobacter</i> , <i>E. coli</i>).	BPG : 3.1.2 BPG : 7.18.0	l'étape 20 du processus

PERSONNEL

12. Des survêtements sanitaires et un changement de bottes sont requis avant que *toute personne* n'entre dans la zone d'accès restreint de l'unité de production

Pour prévenir et réduire la contamination biologique de l'unité de production par les vêtements des employés/visiteurs. Les microbes peuvent se trouver sur les mains, dans les cheveux, sur les vêtements et les chaussures.

Éléments de conformité :

- ▶ Revêtir des vêtements protecteurs comme des combinaisons, des bottes, des bonnets et des gants de plastique propres avant d'entrer dans l'installation de ponte ou dans toute zone d'accès restreint.
- ▶ Une indication visuelle, comme un demi-mur ou une ligne peinte sur le plancher, à l'entrée d'une zone restreinte, servira à rappeler qu'il faut prendre des précautions avant d'entrer.
- ▶ Tous, y compris le producteur, doivent changer de chaussures à cet endroit et s'assurer qu'il n'y ait aucun contact entre les deux zones.
- ▶ Passer d'une zone à l'autre avec la même paire de bottes pose un risque de contamination par la propagation de bactéries et d'autres organismes. Des chaussures réservées aux zones d'accès restreint réduiront considérablement l'introduction d'organismes causant des maladies dans ces zones restreintes.
- ▶ Il faut bien prendre garde en ce qui concerne les visiteurs et le personnel qui sont récemment entrés en contact avec d'autres volailles ou animaux. Bien qu'il soit fortement déconseillé que ces personnes pénètrent dans votre unité de production avicole, si cela s'avère nécessaire, elles devront changer de bottes et de vêtements au point d'entrée de la zone d'accès restreint.
- ▶ Ceci s'applique tout particulièrement aux producteurs qui ont d'autres animaux en plus des poules pondeuses et au personnel d'entretien qui arrive tout juste d'une autre ferme. Ces précautions réduisent la propagation d'agents de maladies comme les bactéries, les virus et les parasites d'une ferme à l'autre.
- ▶ Il est recommandé de changer de chaussures au moment de passer d'une installation à une autre logeant des poules d'âge différent.
- ▶ Dans les endroits où l'on applique un programme de douche à l'entrée et à la sortie, la salle de douche doit se situer entre la zone d'accès non restreint et celle d'accès restreint de l'unité de production.
 - Tous les membres du personnel et les visiteurs qui entrent et quittent la zone d'accès restreint doivent respecter le programme.

- ▶ Les douches doivent être propres, privées, confortables et sécuritaires. Les producteurs doivent fournir des serviettes propres, des survêtements et des bottes.
 - ▶ Un registre des visiteurs à l'unité de production doit être conservé.
 - ▶ Au minimum, le registre doit indiquer le nom du visiteur, l'heure de la visite, la date, le numéro de téléphone, le dernier endroit visité, les mesures de biosécurité en place et la signature ou les initiales du visiteur. Le but de ce registre est de faciliter la traçabilité dans les cas de maladies de la volaille et à rejoindre les gens pour déterminer les lieux d'exposition.
 - ▶ Les activités de surveillance sont notées dans le « Registre des activités ».
 - ▶ Les actions correctives sont notées dans le « Registre des actions correctives », Sect. 2.30.

S'applique à ces systèmes de logement :	Les dangers contrôlés sont	Références :	S'applique aux
Conventionnel Colonie enrichie En liberté Libre parcours Biologique	biologiques (<i>Salmonella</i> , <i>Campylobacter</i> , <i>E. coli</i>).	BPG : 4.1.0 BPG : 7.18.0	étapes (1-6), (2-6), 13, 19, 20, 21, et 31 du processus

PARTIE TROIS DOSSIERS

Un système de tenue des dossiers bien établi et bien conçu donne au producteur l'assurance que ses œufs en coquille sont produits conformément aux procédures établies. De bons dossiers peuvent aussi prévenir les problèmes et permettre une intervention rapide au besoin. Les dossiers sont aussi un moyen pour l'inspecteur des POC de s'assurer que le producteur respecte les conditions préalables du plan fondé sur l'HACCP pendant une certaine période de temps plutôt que le jour même de l'inspection. En général, les dossiers sont tenus sous la forme qui convient le mieux au producteur. **Les dossiers doivent être conservés pendant deux (2) ans au minimum.** L'Annexe de la Section 2 de ce manuel contient des exemples des formulaires de tenue de dossier.

Tous les dossiers sont disponibles sur demande ainsi qu'à des fins de vérification.

13. Dossier sur la consommation de moulée

La consommation de moulée est notée tous les jours.

- ▶ Certains producteurs se servent de balances pour déterminer la consommation quotidienne.
- ▶ D'autres notent la durée totale de fonctionnement des vis d'alimentation.
- ▶ Quelques-uns tiennent compte du poids total livré par le fournisseur de moulée et calculent ainsi la consommation quotidienne.
- ▶ Quelle que soit la méthode utilisée, les producteurs doivent s'efforcer de déterminer leur utilisation quotidienne.
- ▶ Une augmentation ou une baisse de consommation peut être le signe avant-coureur d'un problème.
- ▶ Référence Lignes directrices à l'intention des producteurs, Section 2.8.
- ▶ Référence Manuel des BPG et PNE, BPG 7.1.0.
- ▶ Noter pour l'étape 11 du processus.

14. Dossier sur la consommation d'eau

La consommation d'eau est notée tous les jours.

- ▶ Les producteurs doivent installer un compteur ou utiliser une autre façon pour déterminer la consommation d'eau quotidienne.
- ▶ Une augmentation ou une baisse de consommation peut être le signe avant-coureur d'un problème.

- ▶ Référence Lignes directrices à l'intention des producteurs, Section 1.4.
- ▶ Référence Manuel des BPG et PNE, BPG 7.2.0.
- ▶ Noter pour l'étape 10 du processus.

15. Température de l'installation de ponte

La température de l'installation de ponte doit être notée tous les jours.

- ▶ Il est préférable de noter la température maximale et minimale.
- ▶ Les producteurs pourraient choisir de placer 3 ou 4 thermomètres dans l'installation de ponte pour déterminer l'uniformité de la température.
- ▶ Les installations contrôlées par moyen électronique doivent aussi enregistrer leurs températures.
- ▶ Peut aider à déceler les problèmes tôt.
- ▶ Référence Lignes directrices à l'intention des producteurs, Section 2.5.
- ▶ Référence Manuel des BPG et PNE, BPG 7.3.0.
- ▶ Noter pour l'étape 9 du processus.

16. Dossier sur le taux de mortalité

Les taux de mortalité des poules sont notés tous les jours.

- ▶ L'enregistrement du taux de mortalité donne au producteur un aperçu de la santé de son troupeau.
- ▶ Un taux de mortalité qui dépasse 0,5 % par mois doit faire l'objet d'un examen par un vétérinaire.
- ▶ Référence Lignes directrices à l'intention des producteurs, Section 1.10.
- ▶ Référence Manuel de BPG et PNE, BPG 7.4.0.
- ▶ Noter pour l'étape 13 du processus.

17. Dossier sur l'analyse de l'eau

- ▶ Les producteurs doivent prélever des échantillons d'eau potable au moins une fois par année.
- ▶ Si l'eau est traitée, il faut procéder à un test des résidus de chlore une fois par mois.
- ▶ Il convient de le prélever lorsqu'on termine l'installation d'un puits d'eau ou lorsque la qualité de l'approvisionnement en eau est suspecte en raison d'eaux de ruissellement ou de grandes quantités de pluie, d'eau turbide ou de couleur, de goût ou d'odeur inhabituelle.

- ▶ L'eau potable doit être analysée pour y déceler la présence ou l'absence de deux groupes de bactéries, c'est-à-dire les coliformes totaux et les coliformes fécaux.
- ▶ On considère que ces bactéries indiquent la présence de déchets animaux et d'évacuation des eaux usées étant donné qu'elles sont présentes en grandes quantités dans ceux-ci.
- ▶ Il faut communiquer avec votre ministère provincial responsable de l'eau potable pour connaître l'adresse des laboratoires de santé publique dans votre province et obtenir des renseignements relatifs à l'échantillonnage et aux frais.
- ▶ Les actions correctives doivent être discutées avec votre ministère provincial/département municipal responsable pour la qualité de l'eau.
- ▶ Référence Lignes directrices à l'intention des producteurs, Section 1.4 et *Autres mesures obligatoires – 1*.
- ▶ Référence Manuel des BPG et PNE, BPG 7.5.0.
- ▶ Noter pour l'étape 10 du processus.

18. Dossier sur les produits pharmaceutiques

- ▶ Tous les produits pharmaceutiques doivent être notés afin d'assurer que les œufs consommés ne contiennent pas de résidus de médicaments qui rendraient les œufs impropres à la consommation. Les dossiers doivent être clairs.
- ▶ Il faut noter le produit pharmaceutique administré, noter le nom de la personne qui le donne, les dates et les méthodes d'administration (moulée, eau, etc.).
 - A-t-il été prescrit par un vétérinaire?
 - Nécessite-t-il un délai d'attente?
 - Si oui au délai d'attente, l'office de producteurs d'œufs a-t-il été avisé?
 - Si un délai d'attente est nécessaire, où les œufs ont-ils été expédiés et pendant combien de temps?
- ▶ Noter les produits pharmaceutiques entreposés à la ferme.
- ▶ Noter les numéros D.I.N. et conserver les étiquettes à des fins de référence.
- ▶ Référence Lignes directrices à l'intention des producteurs, Section 2.9.
- ▶ Référence Manuel des BPG et PNE, BPG 7.6.0.
- ▶ Noter pour les étapes 2-4, 3 et 7 du processus.

19. Température de la chambre froide – LA CHAMBRE FROIDE EST UN POINT DE MAÎTRISE CRITIQUE

La température de la chambre froide est notée tous les jours.

- ▶ De préférence, noter les températures minimale et maximale.
- ▶ Noter l'heure de lecture de la température.
- ▶ Des thermomètres à maximum-minimum, des enregistreurs électroniques ou des enregistreurs de données peuvent-être utilisés.
- ▶ L'enregistrement des températures de la chambre froide donne au producteur de l'information sur le fonctionnement de son unité de réfrigération et confirme qu'il est en conformité aux exigences du programme préalable.
- ▶ Référence Lignes directrices à l'intention des producteurs, Section 1.1.
- ▶ Référence Manuel des BPG et PNE, BPG 7.13.0.
- ▶ Noter pour l'étape 20 du processus.

20. Dossier sur les plateaux rejetés

Les plateaux rejetés sont notés tous les jours.

- ▶ Cela donne au producteur un aperçu de la propreté des plateaux qui lui sont fournis.
- ▶ Cela permet aussi d'assurer la conformité du producteur au programme préalable.
- ▶ Référence Lignes directrices à l'intention des producteurs, Section 1.15.
- ▶ Référence Manuel des BPG et PNE, BPG 7.14.0.
- ▶ Noter pour l'étape 23 du processus.

21. Production d'œufs

- ▶ La production d'œufs est notée tous les jours.
- ▶ Noter le volume de chaque cueillette d'œufs et la date.
- ▶ La surveillance de la production d'œufs donne aussi une indication assez tôt de l'état de santé du troupeau et permet à l'inspecteur des POC de confirmer que le producteur est conforme à l'exigence préalable de cueillir les œufs au moins une fois par jour.
- ▶ Référence Lignes directrices à l'intention des producteurs, Section 1.13.
- ▶ Référence Manuel des BPG et PNE, BPG 7.10.0.
- ▶ Noter pour l'étape 19 du processus.

22. Dossier sur l'élimination du troupeau/le placement

- ▶ Il faut noter le nombre de poules de réforme expédiées, la date et la destination.
- ▶ Il faut noter le nombre et la date des poulettes placées.
- ▶ Noter le nom de l'entreprise de capture et du transporteur.
- ▶ Noter toute observation inhabituelle liée au climat, à l'hygiène personnelle, aux véhicules et à la propreté de l'équipement.
- ▶ Les producteurs doivent discuter leur programme de salubrité des aliments à la ferme avec l'entreprise responsable de la capture avant de retenir ses services.
- ▶ S'ils sont insatisfaits de l'apparence des membres de l'équipe, les producteurs doivent être disposés à fournir des survêtements jetables, des bottes et des bonnets pour assurer la biosécurité de l'unité de production.
- ▶ L'équipe doit travailler de façon à minimiser la contamination croisée entre les éléments intérieurs et extérieurs de l'unité de production.
- ▶ Si le troupeau est expédié à une usine de transformation réglementée fédérale (abattoir), il faut compléter le formulaire d'information sur le troupeau.
- ▶ Référence Lignes directrices à l'intention des producteurs, Section 1.2 et *Autres mesures obligatoires – 3*.
- ▶ Référence Manuel des BPG et PNE, BPG 7.8.0.
- ▶ Référence Manuel des BPG et PNE, BPG 7.9.0, pour un exemple du formulaire d'information sur le troupeau.
- ▶ Noter pour les étapes 2-6, 31 et 32 du processus.

23. Dossier sur l'hygiène permanente

- ▶ Noter la date.
- ▶ La personne responsable du service.
- ▶ La procédure de nettoyage (à l'eau/à sec).
- ▶ Les détergents utilisés, le nom des détergents, la quantité utilisée.
- ▶ Les désinfectants utilisés, leurs noms et les quantités utilisées.
- ▶ Les fumigants utilisés et la quantité.
- ▶ Il est recommandé que le producteur conserve les étiquettes de produits à des fins de référence.
- ▶ Décrire en détail la méthode de nettoyage.
- ▶ Le cas échéant, noter la méthode d'essai environnemental, la date et les résultats.
- ▶ Les producteurs doivent aussi prendre des notes sur leur programme d'hygiène général (dates d'enlèvement du fumier de l'installation de ponte et de la poussière et des toiles d'araignées des murs et des plafonds).

- ▶ Référence Lignes directrices à l'intention des producteurs, Section 1.3.
- ▶ Référence Manuel des BPG et PNE, BPG 7.11.1, au dépeuplement.
- ▶ Référence Manuel des BPG et PNE, BPG 7.11.2, pour le dossier sur l'hygiène permanente.
- ▶ Référence Manuel des BPG et PNE, BPG 7.11.3, pour le dossier sur les tests microbiologiques.
- ▶ Noter pour l'étape 13 du processus.

24. Dossier sur le contrôle des parasites

- ▶ Si le service est offert par une entreprise professionnelle en gestion parasitaire, il faut noter le nom de la compagnie et garder leurs rapports de service pour l'inspection.
- ▶ Si le producteur utilise son propre programme, il doit noter le nombre et le lieu des postes d'appâts, le nombre de pièges et leur emplacement, le type et la quantité de pesticide utilisé.
- ▶ Noter le numéro LPA et garder les étiquettes pour référence.
- ▶ Il faut aussi noter l'activité parasitaire (par exemple, le nombre de rongeurs par poste ou piège).
- ▶ Noter les inspections visuelles. Registre des activités.
- ▶ Référence Lignes directrices à l'intention des producteurs, Section 1.12.
- ▶ Référence Manuel des BPG et PNE, BPG 7.12.0, pour le dossier sur le contrôle des parasites, le suivi et les activités.
- ▶ Référence Manuel des BPG et PNE, BPG 7.12.0, pour le dossier sur l'indice des rongeurs.
- ▶ Noter pour l'étape 14 du processus.

25. Certificat attestant de l'historique du troupeau

- ▶ Le certificat doit indiquer que le fournisseur a appliqué les bonnes pratiques de gestion nécessaires pour réduire, prévenir ou éliminer les dangers biologiques et chimiques connus dans la production des poulettes.
- ▶ Le fournisseur rendra compte des antécédents du troupeau : troupeau reproducteur, date d'éclosion des pondeuses fournies, nom et adresse de l'éleveur de poulettes, programme de vaccination, dossier de mortalité.
- ▶ Si le troupeau a subi un test de dépistage de SE, il faut en préciser la date et les résultats.
- ▶ Le certificat remis aux producteurs de pondeuses doit inclure une exigence confirmant qu'aucun antibiotique de catégorie I n'a été administré.

- ▶ Référence Lignes directrices à l'intention des producteurs, Section 1.2.
- ▶ Référence Manuel des BPG et PNE, BPG 7.15.0.
- ▶ Noter pour les étapes 1-6 et 2-6 du processus.

26. Lettre d'assurance du fournisseur de moulée ou des ingrédients

- ▶ Lettre d'assurance du fournisseur de moulée ou d'ingrédients à l'effet qu'il a mis en place de bonnes pratiques de gestion pour réduire, prévenir ou éliminer les dangers biologiques et chimiques connus. Référence Lignes directrices à l'intention des producteurs, Section 2.8.
- ▶ Référence Manuel des BPG et PNE, BPG 7.7.0.
- ▶ Noter pour les étapes 1-1 et 1-2 du processus.

27. Lettre d'assurance du fournisseur des matériaux de convoyage et d'emballage

- ▶ La lettre doit indiquer que les matériaux d'emballage et de convoyage fournis (palettes et alvéoles) ont été nettoyés en vertu des bonnes pratiques de gestion nécessaires à réduire, prévenir ou éliminer les dangers biologiques et chimiques connus.
- ▶ Référence Lignes directrices à l'intention des producteurs, Section 1.16.
- ▶ Référence Manuel des BPG et PNE, BPG 7.16.0.
- ▶ Noter pour les étapes 1-9 et 2-9 du processus.

28. Lettre d'assurance du fournisseur des matériaux de paillis

- ▶ La lettre doit indiquer que les matériaux fournis ont été produits conformément à des BPG qui réduisent, préviennent ou éliminent les dangers biologiques et chimiques connus.
- ▶ Référence Lignes directrices à l'intention des producteurs Section *Autres mesures obligatoires – 4*.
- ▶ Référence Manuel des BPG et PNE, BPG 7.17.2.
- ▶ Noter pour les étapes 1-7 et 2-7 du processus.

29. Dossier sur la gestion de la litière et du parcours

Dossier sur la gestion du parcours :

- ▶ Noter la date de tonte de la pelouse.
- ▶ Noter la date à laquelle le parcours a été hersé.
- ▶ Noter la date de rotation du parcours.
- ▶ Noter les inspections concernant les mares et l'accumulation d'eau après une pluie.
- ▶ Référence Lignes directrices à l'intention des producteurs, Section 1.17.
- ▶ Référence Manuel des BPG et PNE, BPG 7.17.0.
- ▶ Noter les actions correctives dans le « Registre des actions correctives », Section 2.29.
- ▶ Noter pour l'étape 17 du processus.

30. Registre des actions correctives

- ▶ Tenue d'un registre de toutes les actions correctives prises comme résultat d'une déviation en rapport à un point de maîtrise critique.
- ▶ La déviation peut se produire dans le programme préalable ou au point de maîtrise critique.
- ▶ Ce registre doit indiquer la date, la déviation, l'action corrective et la personne qui exécute l'action corrective.
- ▶ Référence Manuel des BPG et PNE, BPG 7.17.0.
- ▶ Noter les actions correctives pour toutes les étapes du processus.

AUTRES MESURES OBLIGATOIRES

Bien que les points suivants ne figurent pas sur le formulaire d'évaluation du programme Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC}, ils contribuent à la réduction, la prévention ou l'élimination des dangers biologiques, chimiques ou physiques associés à la production d'œufs en coquille et aux poules en fin de cycle de ponte. À titre de producteurs, vous êtes tenus d'appliquer ces bonnes pratiques de gestion.

1. Approvisionnement d'eau

- ▶ Dangers biologiques (*Salmonella*, *Campylobacter*, *E. coli*) et chimiques (produits chimiques agricoles et médicaments) contrôlés.
- ▶ S'applique à tous les systèmes de logement.
- ▶ En plus de l'information fournie dans les dossiers sur la « consommation d'eau » et les « tests d'eau », il est recommandé d'appliquer les pratiques suivantes.
- ▶ Référence Manuel des BPG, BPG 1.4.1.

Source :

- ▶ Déterminer l'emplacement de la source d'approvisionnement d'eau par rapport à l'unité de production. Source non contaminée de surface, du sol ou municipale.
- ▶ Les sources d'eau de surface doivent être protégées contre les ruissellements provenant des champs où l'on a appliqué des pesticides, engrais ou du fumier.
- ▶ Sources souterraines – Situer les puits en amont des sources potentielles de contamination.
- ▶ Sources municipales – L'eau est traitée à l'aide de produits chimiques, filtrée et conservée à des fins de distribution. Cette eau répond aux règlements provinciaux en matière de niveaux acceptables de contaminants microbiologiques et chimiques.

Traitement et filtrage :

- ▶ Si l'eau est traitée à l'aide de produits chimiques et/ou qu'elle est filtrée, il faut respecter les directives provinciales. S'ils ne sont pas remplacés périodiquement, les filtres peuvent devenir une source de contamination biologique. Selon la nature de la contamination ou des impuretés dans l'eau, divers systèmes sont disponibles pour améliorer la qualité de l'eau. La plupart des systèmes utilisent une faible quantité de chlore et (ou) des filtres à cartouches. Les réservoirs et les pipelines sont aussi des sources de contamination. Pour déterminer les seuils acceptables, veuillez consulter les Lignes directrices provinciales.

- ▶ Si le chlore est utilisé pour détruire les organismes, le produit chimique doit être en contact avec l'eau pendant un minimum de 20 minutes. Un contact prolongé est souhaitable pour avoir un certain résidu de chlore. Un niveau résiduel de chlore minimum de 0,5 mg/L est désirable. Des trousseaux permettant de déterminer un niveau résiduel de chlore entre 0,1 et 1,5 mg/L peuvent servir pour tester l'eau tous les mois.
- ▶ Si l'on utilise du chlore, un processus de filtration peut être nécessaire pour éliminer les matières biologiques précipitées, le fer ou le manganèse.
- ▶ S'applique aux étapes 3 et 4 du processus.

Entreposage :

- ▶ Les réservoirs d'entreposage sont utilisés dans les cas de sources d'eau limitées (puits lent) ou dans le cadre du processus de chloration afin de permettre au chlore d'être en contact avec l'eau pendant un temps suffisant.
- ▶ Purger et rincer au besoin.
- ▶ S'applique à l'étape 5 du processus.

Médicaments :

- ▶ Avant d'y ajouter des médicaments, il est nécessaire de vérifier la composition de l'eau.
- ▶ Avant d'ajouter des médicaments à l'eau, il faut cesser toute forme de traitement (chloration) et, s'il y a lieu, l'acidification.
- ▶ Vérifier la date de péremption des médicaments.
- ▶ Lire l'étiquette attentivement, appliquer selon les directives et respecter les périodes d'attente à la fois pour les œufs et les poules. Noter dans le Dossier sur les produits pharmaceutiques BPG 7.6.1.
- ▶ S'applique à l'étape 6 du processus.

Test d'eau :

- ▶ Un dossier sur la potabilité de l'eau (résultats des tests en laboratoire au moins une fois par année) et les traitements appliqués à l'eau est maintenu et conservé.
- ▶ Suivre les directives du laboratoire à savoir quand et où prélever l'échantillon.
- ▶ L'eau d'abreuvement doit être testée pour la présence ou non de coliformes totaux et de coliformes fécaux. Ces bactéries sont considérées comme des indicateurs de la présence d'excréments d'animaux et d'eaux usées puisqu'elles sont présentes en fortes quantités dans ces déchets.
- ▶ Comme directive de base, l'eau d'abreuvement devrait contenir <10 coliformes totaux par 100 mL et <1 coliformes fécaux par 100 mL. Si la présence de ces bactéries dépasse ces seuils, des mesures correctives doivent être prises pour améliorer la potabilité de l'eau.

- ▶ Communiquer avec votre ministère provincial/département municipal responsable pour l'eau d'abreuvement/qualité de l'eau pour obtenir de l'information sur l'échantillonnage ou discuter les mesures correctives.

Abreuvement :

- ▶ Lorsque la température de l'unité de production est supérieure à 26, 28 et 30 degrés C (79, 82 et 86 degrés F), toute interruption de l'approvisionnement en eau ne devrait pas dépasser 12, 6 ou 2 heures respectivement.
- ▶ La température de l'eau à boire ne devrait pas dépasser 30 degrés C (86 degrés F).
- ▶ Toutes les actions correctives prises comme résultat de la contamination de l'eau sont notées dans le « Registre des actions correctives », Section 2.29.
- ▶ S'applique à l'étape 10 du processus.
- ▶ Les oiseaux doivent avoir accès à l'eau jusqu'au moment du chargement.

2. Entreposage d'articles divers

- ▶ Dangers biologiques (*Salmonella*, *Campylobacter*, *E. coli*) contrôlés.
- ▶ S'applique à tous les systèmes de logement.
- ▶ Tous les produits secs qui arrivent à l'unité de production devraient être entreposés de sorte qu'ils soient protégés contre les contaminants.
- ▶ Tout l'équipement de réparation et d'entretien devrait être réservé à l'unité de production. Toutefois, si des pièces d'équipement doivent être transportées d'un autre bâtiment jusqu'à l'unité de production, cet équipement devrait auparavant être lavé et désinfecté.
- ▶ La surveillance est assurée par la personne responsable de la PNE dans le but de déterminer la conformité et l'efficacité à la réception. Les activités de surveillance sont notées dans le « Registre des activités ».
- ▶ Les actions correctives prises comme résultat de la contamination des produits secs, de l'équipement ou du paillis sont notées dans le « Registre des actions correctives », Section 2.29.
- ▶ Référence Manuel des BPG et PNE, BPG 2.2.5.
- ▶ S'applique aux étapes 1-8 et 2-8 du processus.

3. Poules en fin de cycle de ponte

- ▶ Dangers biologiques (*Salmonella*, *Campylobacter* et *E. coli*) contrôlés.
- ▶ S'applique à tous les systèmes de logement.
- ▶ Les poules en fin de cycle sont expédiées à une usine de transformation dans des caisses à bord d'un véhicule de transport.
- ▶ Le véhicule et les caisses doivent être nettoyés et désinfectés avant le chargement des poules en fin de cycle pour fins de livraison.
- ▶ Les membres des équipes de capture doivent porter un survêtement propre et changer de bottes avant d'entrer dans l'unité de production.
- ▶ Si les poules en fin de cycle sont abattues à la ferme :
 - L'équipement utilisé pour faciliter ce processus doit être nettoyé et désinfecté avant d'arriver à la ferme.
 - Les membres des équipes de capture et de transformation doivent porter un survêtement propre et changer de bottes avant d'entrer dans l'unité de production.
 - Le véhicule et les conteneurs servant au transport des poules de réforme transformées à la ferme doivent être nettoyés et désinfectés avant d'arriver à la ferme.
- ▶ Les délais de retrait de la moulée dans le cas des poules de réforme doivent être déterminés en consultation avec les transformateurs, conformément à l'article 138.2 (b) des Règlements sur le transport de la *Loi sur la santé des animaux*.
- ▶ Il ne faut jamais retirer la moulée avant le temps convenu.
- ▶ Référence Section 7.9.0 pour l'information sur les dossiers – Dossier sur l'élimination du troupeau et Formulaire d'information sur le troupeau.
- ▶ La surveillance est assurée par la personne responsable de la PNE afin de déterminer la conformité et l'efficacité du processus quotidien. Les activités de surveillance sont notées dans le « Registre des activités ».
- ▶ Les actions correctives sont notées dans le « Registre des actions correctives », Section 2.29.
- ▶ Référence Manuel des BPG et PNE, BPG 2.5.1; 2.5.2; 2.5.3.
- ▶ S'applique aux étapes 30, 31 et 32 du processus.

4. Matériaux de paillis

- ▶ Dangers biologiques (*Salmonella*, *Campylobacter*, *E. coli*, moisissures) et chimiques (produits chimiques agricoles et préservatifs pour le bois) contrôlés.
- ▶ S'applique aux systèmes de logement en liberté, libre parcours et biologiques qui utilisent du paillis. À l'occasion, les systèmes conventionnels et en colonies enrichies utilisent de la paille ou des copeaux à des fins de mélange avec le fumier lorsque celui-ci est transporté de l'unité de production.
- ▶ Les caractéristiques d'un bon paillis sont ses propriétés absorbantes, son aptitude à dissiper rapidement l'humidité, et sa faible teneur en poussière.
 - *Mise en garde – la paille peut être poussiéreuse et contenir des résidus de produits chimiques agricoles; les copeaux peuvent contenir des préservatifs pour le bois.*
 - *Mise en garde – le papier recyclé peut contenir des contaminants chimiques comme de l'encre.*
- ▶ Il faut en connaître la source. Déterminer si le fournisseur a un programme de contrôle en place assurant un paillis non contaminé.
- ▶ Utiliser des véhicules de transport propres.
- ▶ Entreposer le paillis dans un endroit sec et protégé contre les oiseaux, les insectes et les rongeurs.
- ▶ Une lettre d'assurance du fournisseur de paillis est nécessaire. (Manuel des BPG et PNE, Section 7.17.2) (Référence Lignes directrices à l'intention des producteurs, Section 2.28).
- ▶ La surveillance est assurée par la personne responsable de la PNE afin de déterminer la conformité et l'efficacité à la réception. Les activités de surveillance sont notées dans le « Registre des activités ».
- ▶ Toutes les actions correctives découlant de la contamination du paillis doivent être notées dans le « Registre des actions correctives », Sections 7.18.0/7.18.1.
- ▶ Référence Manuel des BPG et PNE, BPG 2.2.7.
- ▶ S'applique aux étapes 1-7 et 2-7 du processus.

5. Conception générale, construction et entretien

- ▶ Dangers biologiques (*Salmonella*, *Campylobacter*, *E. coli*) et chimiques (ammoniaque, vapeur de produits chimiques agricoles) contrôlés.
- ▶ S'applique à tous les systèmes de logement.
- ▶ Pour prévenir l'accumulation de dangers biologiques et chimiques attribuables à une piètre construction et conception.
 - Les planchers, murs et plafonds doivent être construits à l'aide de matériaux durables, lisses et nettoyables.
 - Les planchers doivent être suffisamment inclinés pour faciliter le drainage des produits liquides.
 - Les portes doivent être bien ajustées.
 - L'abri des poules pondeuses doit être séparé de l'entrepôt d'œufs en coquille et de l'entrepôt des matériaux d'emballage.
- ▶ Référence Manuel des BPG et PNE, BPG 1.2.5.
- ▶ S'applique aux étapes 9, 12 et 13 du processus.

6. Contrôle de la contamination microbiologique et chimique de la moulée mélangée à la ferme

- ▶ Dangers biologiques (*Salmonella*, *Campylobacter*, *E. coli*, mycotoxines) contrôlés.
- ▶ Dangers chimiques (résidus de pesticides dans les grains, métaux lourds et médicaments) contrôlés.
- ▶ S'applique à tous les systèmes de logement.
- ▶ ***Les producteurs doivent tenir compte de tout règlement applicable et régissant la moulée.***
- ▶ Référence Manuel des BPG et PNE, BPG 2.2.2.
- ▶ S'applique aux étapes 1-1, 2-1, 7 et 8 du processus.

7. Le système de traitement du fumier répond adéquatement aux besoins de l'unité de production

- ▶ Dangers biologiques (*Salmonella*, *Campylobacter*, *E. coli*) contrôlés.
- ▶ S'applique à tous les systèmes de logement.
- ▶ Prévenir et réduire la contamination microbiologique de l'unité de production par de mauvaises pratiques de manutention du fumier.
 - Aucune éclaboussure de fumier sur les murs et le plancher.
 - Aucune accumulation de fumier sur l'équipement utilisé dans le traitement du fumier.
- ▶ Entrepôt de fumier – voir à ce que les dimensions conviennent à la quantité de fumier produites et au nombre de jours d'entreposage. Il faut accorder une attention particulière au contrôle des odeurs et des parasites.
- ▶ Élimination du fumier – conformément aux lignes directrices ou règlements provinciaux/municipaux.
- ▶ La date de retrait du fumier de l'installation de ponte est notée dans le « Registre des activités », Section 2.23.
- ▶ La date de retrait du fumier de l'entrepôt et son lieu d'élimination (épandage sur les terres ou autre) est notée dans le Registre des activités.
- ▶ L'équipement est nettoyé, Section 2.23.
- ▶ Référence Manuel des BPG et PNE, BPG 1.5.1; 5.1.4; 5.1.5; 7.11.2.
- ▶ S'applique aux étapes 27, 28, 29 du processus.

8. Protocole régissant le placement du troupeau

- ▶ Dangers biologiques (*Salmonella*, *Campylobacter*, *E. coli*) contrôlés.
- ▶ S'applique à tous les systèmes de logement.
- ▶ Prévenir la contamination microbiologique des poules pondeuses et de l'unité de production lors du placement du troupeau.
- ▶ Noter la date de placement du troupeau et le nombre de poulettes placées.
- ▶ Identifier les membres de l'équipe de déchargement et toute considération climatique.
- ▶ Certificat attestant de l'historique du troupeau.
- ▶ Référence Manuel des BPG et PNE, BPG 2.2.4.
- ▶ Référence Lignes directrices à l'intention des producteurs, Sections 2.22 et 2.25.
- ▶ S'applique aux étapes 2-6 du processus.

9. Entretien général de l'équipement

- ▶ Dangers biologiques (*Salmonella*, *Campylobacter*, *E. coli*) contrôlés.
- ▶ Dangers chimiques (graisses, huiles, lubrifiants) contrôlés.
- ▶ S'applique à tous les systèmes de logement.
- ▶ Prévenir et réduire la contamination chimique des œufs en coquille durant le convoyage entre l'installation de ponte et la chambre froide.
 - › Appliquer un programme d'entretien préventif.
 - › Utiliser des graisses de catégorie alimentaire.
 - › Respecter le programme d'hygiène recommandé par le fabricant.
 - › Tout l'équipement de réparation et d'entretien doit être réservé à l'unité de production seulement.
- ▶ Calibrer les thermomètres (Référence Lignes directrices à l'intention des producteurs, Section 1.1).
- ▶ Calibrer les balances servant au mélange de la moulée et les appareils de mesure (Référence Lignes directrices à l'intention des producteurs, Section *Autres mesures obligatoires – 6*).
- ▶ Calibrer les médicamenteurs d'eau (Référence Lignes directrices à l'intention des producteurs, *Autres mesures obligatoires – 1*).
- ▶ Référence Manuel des BPG et PNE, BPG 1.4.1; 2.2.2; 2.4.2; 3.1.10.
- ▶ S'applique aux étapes 3, 4, 6, 7, 20 du processus.

HAUTEMENT RECOMMANDÉ

Les pratiques de gestion qui suivent sont incluses de sorte que vous puissiez considérer leur mise en œuvre. Elles peuvent ou non s'appliquer à votre entreprise. Elles peuvent aussi servir de référence en supposant que vous considérez un changement.

1. Un éclairage adéquat est disponible dans l'unité de production

- ▶ Dangers biologiques (*Salmonella*, *Campylobacter*, *E. coli*) contrôlés.
- ▶ S'applique à tous les systèmes de logement.
- ▶ Permettre un éclairage suffisant des zones d'inspection et/ou des zones de cueillette afin de retirer les œufs en coquille fissurés et coulants.
- ▶ Référence Manuel des BPG et PNE, BPG 1.2.4.

2. Protocole régissant les véhicules de livraison des poules pondeuses

- ▶ Dangers biologiques (*Salmonella*, *Campylobacter*, *E. coli*) et chimiques (résidus pharmaceutiques) contrôlés.
- ▶ S'applique à tous les systèmes de logement.
- ▶ Pour prévenir la contamination microbologique des poules pondeuses et de l'unité de production au moment de placer le troupeau.
- ▶ Référence Manuel des BPG et PNE, BPG 2.1.3.
- ▶ Référence Lignes directrices à l'intention des producteurs, Sections 2.22 et 2.25.
- ▶ S'applique aux étapes 1-6 et 2-6 du processus.

3. Le système de ventilation produit un niveau adéquat d'air de qualité

- ▶ Dangers biologiques (*Salmonella*, *Campylobacter*, *E. coli*) et chimiques (dérive des pulvérisations agricoles) contrôlés.
- ▶ S'applique à tous les systèmes de logement.
- ▶ Pour prévenir et réduire la contamination microbologique de l'unité de production par une mauvaise circulation de l'air.
- ▶ Référence Manuel des BPG et PNE, BPG 3.1.3.

4. Conception adéquate pour les systèmes de logement conventionnel et en colonie enrichie

- ▶ Dangers biologiques (*Salmonella*, *Campylobacter*, *E. coli*) contrôlés.
- ▶ S'applique aux systèmes de logement conventionnel et en colonie enrichie.
- ▶ Pour prévenir et réduire la contamination microbiologique des poules pondeuses en réduisant les contacts avec le fumier et la contamination des œufs en réduisant les contacts avec la poule et le fumier.
- ▶ Référence Manuel des BPG et PNE, BPG 3.1.4.

5. Conception adéquate pour les systèmes de logement à litière profonde ou sur lattes

- ▶ Dangers biologiques (*Salmonella*, *Campylobacter*, *E. coli*) contrôlés.
- ▶ S'applique aux systèmes de logement en liberté, libre parcours et biologiques.
- ▶ Pour réduire et prévenir la contamination microbiologique de l'unité de production, des poules pondeuses et des œufs.
- ▶ Référence Manuel des BPG et PNE, BPG 3.1.5.

6. Conception adéquate de l'équipement d'alimentation

- ▶ Dangers biologiques (*Salmonella*, *Campylobacter*, *E. coli*) et chimiques (lubrifiants) contrôlés.
- ▶ S'applique à tous les systèmes de logement.
- ▶ Pour la prévention et la réduction du stress des poules pondeuses associé au manque d'aliments.
- ▶ Référence Manuel des BPG et PNE, BPG 3.1.6.

7. Conception adéquate de l'équipement d'abreuvement

- ▶ Dangers biologiques (*Salmonella*, *Campylobacter*, *E. coli*) et chimiques (traitement de l'eau et médicaments) contrôlés.
- ▶ S'applique à tous les systèmes de logement.
- ▶ Pour la prévention et la réduction du stress des poules pondeuses associé au manque d'eau.
- ▶ Référence Manuel des BPG et PNE, BPG 3.1.7.

8. Conception adéquate de l'équipement de convoyage des œufs

- ▶ Dangers biologiques (*Salmonella*, *Campylobacter*, *E. coli*) contrôlés.
- ▶ S'applique à tous les systèmes de logement.
- ▶ Pour la prévention et la réduction de la contamination biologique et chimique des œufs en coquille durant le transport de œufs par convoyeur de l'installation de ponte jusqu'à la chambre froide.
- ▶ Référence Manuel des BPG et PNE, BPG 3.1.8.

9. Alarmes

- ▶ Pour tous les systèmes de logement.
- ▶ Pour minimiser les pertes associées aux pannes de courant.
- ▶ Référence Manuel des BPG et PNE, BPG 3.1.9.

10. Formation technique

- ▶ Dangers biologiques (*Salmonella*, *Campylobacter*, *E. coli*) contrôlés.
- ▶ Les domaines de formation sont :
 - routines quotidiennes, hebdomadaires, mensuelles et annuelles;
 - tous les aspects concernant le programme de biosécurité à l'unité de production;
 - tous les aspects concernant la propreté des installations;
 - tous les aspects concernant le programme de gestion parasitaire;
 - tous les aspects concernant la manipulation des œufs;
 - documentation contenue dans les Fiches techniques santé-sécurité;
 - lecture et enregistrement des données des thermomètres et autres instruments électroniques utilisés pour assurer la surveillance dans l'unité de production;
 - mise en marche des génératrices de secours.
- ▶ Les employés sont encouragés à déclarer tout problème qui survient au cours de la journée de travail.
- ▶ Lettre signée par l'employé à l'effet qu'il a été formé dans le domaine de la manipulation sécuritaire des œufs.
- ▶ Référence Manuel des BPG et PNE, BPG 4.3.0.

ANNEXE

1. Liste de termes

Aux fins du programme Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC}, les termes suivants doivent être interprétés dans le sens indiqué.

« **Action corrective** » signifie les actions à prendre dans le cadre du suivi d'un Point de Maîtrise Critique ou des conditions préalables; si la valeur dépasse le seuil critique, il peut en résulter une perte de contrôle réelle ou potentielle;

« **Biologique** » un système de production;

« **Bonnes pratiques de gestion** » ensemble de principes et de pratiques d'hygiène pour la fabrication et la manipulation de produits alimentaires. Elles visent principalement les installations, l'équipement, le personnel, les contrôles de la production, le programme sanitaire, les dossiers, les rappels, le transport et l'entreposage;

« **Chambre froide/entrepôt réfrigéré** » zone de taille suffisante permettant de conserver la production totale d'œufs entre les cueillettes et dotée de moyens mécaniques pour réduire et maintenir adéquatement la température à un niveau acceptable;

« **Classificateur** » signifie l'exploitant d'un poste de classement;

« **Colonie enrichie** » enclos principalement fabriqué de broche avec murs solides ou en treillis métallique et équipé de perchoirs, d'une aire de nidification, d'une aire de grattage et de plus d'espace pour la tête que dans un logement conventionnel; la taille du groupe d'oiseaux dans les logements en colonie enrichie peut varier de 10 à plus de 100 poules, dépendamment du modèle. Le logement en colonie enrichie est aussi connu sous le nom de logement enrichi ou logement aménagé;

« **Convoyeurs** » toute forme de transfert de l'œuf, du point de ponte à la chambre froide;

« **Danger** » le potentiel de nuire à la sécurité du consommateur. Par exemple : des bactéries (*Salmonella*) et des produits chimiques (pesticides, produits pharmaceutiques);

« **Emballage** » action de placer les œufs sur des plateaux ou dans des caisses, qui seront ensuite déposés sur un chariot ou une palette en vue de l'expédition;

« **En liberté** » signifie un système dans lequel les oiseaux peuvent circuler librement à l'intérieur d'un poulailler sans accès à l'extérieur;

« **Entrepôt de fumier** » conteneur ayant une capacité suffisante pour accumuler la biomasse/les déchets provenant de l'installation des poules pondeuses jusqu'au moment de l'élimination appropriée;

« **Expédition** » transfert des œufs de l'entrepôt réfrigéré à un véhicule de transport;

« **Fin du cycle de ponte** » ou « poule de réforme »; une poule qui ne pond plus d'œufs;

« **HACCP** » (Hazard Analysis Critical Control Point/Analyse des risques et maîtrise des points critiques) approche systémique à l'identification et à l'évaluation des dangers et des risques associés à une opération de produits alimentaires et à la définition des mesures préventives appliquées pour en assurer la maîtrise efficace;

« **Installation de ponte** » zone à l'intérieur d'une unité de production où les poules pondeuses sont logées et reçoivent d'excellents soins. Les poules pondeuses ont toutes le même âge et un programme de biosécurité est en place;

« **Libre parcours** » signifie un système dans lequel les oiseaux peuvent circuler librement à l'intérieur d'un poulailler et ont accès à un pâturage ou parcours extérieur;

« **Mesures préventives** » (contrôles) mesures de contrôle ou activités permettant d'éliminer les dangers ou de réduire leur fréquence à un niveau acceptable;

« **Œuf** » signifie un œuf de poule domestique mais n'inclut pas les œufs d'incubation;

« **Parcours** » zone extérieure, herbagée, à laquelle les poules pondeuses ont accès et dans laquelle elles sont protégées des prédateurs;

« **Point de maîtrise** » point, étape ou procédure où on peut exercer un contrôle et prévenir un danger d'insalubrité des aliments, le supprimer ou le réduire à un niveau acceptable;

« **Poste de classement** » poste de classement des œufs enregistré en vertu de l'alinéa 7 du Règlement sur les œufs et promulgué dans le cadre de la *Loi sur les produits agricoles au Canada*;

« **Poulailler commercial** » (aussi appelé unité de production) : structure où les poules pondeuses sont abritées et très bien soignées;

« **Prédateur** » animal se nourrissant habituellement de poulettes et de poules pondeuses comme les chiens, les coyotes, les renards, les chats, les moufettes, les belettes ou les rats laveurs;

« **Procédure normalisée d'exploitation** » (PNE) procédure opérationnelle étape par étape écrite et exposant en détail les pratiques visant à respecter les Bonnes Pratiques de Gestion (BPG), y compris la surveillance et la tenue des dossiers;

« **Production d'œufs biologique** » signifie un système de production d'œufs qui a été accrédité comme étant « biologique » conformément aux exigences d'un organisme de régie provincial, fédéral ou international. Cela peut sous-entendre des conditions reliées à un libre parcours, des ingrédients fabriqués biologiquement et des restrictions quant aux produits de contrôle des rongeurs, produits pharmaceutiques et agents désinfectants utilisés;

« **Programme de biosécurité** » pratiques établies pour l'unité de production en vue de protéger les troupeaux et les œufs contre des organismes qui peuvent causer des maladies. Ces pratiques englobent la délimitation des zones à accès restreint et non restreint, le port d'un survêtement sanitaire et le changement de bottes pour toute personne qui doit entrer dans l'unité de production. Les producteurs doivent prendre bien garde, en ce qui concerne les systèmes de convoyage des œufs en coquille et les systèmes de manutention du fumier, qu'ils ne passent pas d'une installation de ponte à une autre;

« **Programmes préalables (Ppr.)** » étapes ou procédures universelles qui permettent de contrôler les conditions d'opération dans un établissement de production alimentaire de sorte que les conditions environnementales soient favorables à la production d'aliments salubres. Il s'agit en fait d'un ensemble de bonnes pratiques de fabrication qui doivent être mises en place avant la mise en œuvre de programmes d'HACCP ou fondés sur l'HACCP;

« **Réception** » protocole consistant à accepter les intrants requis pour la production d'œufs en coquille;

« **Registre des activités** » fait allusion à un cahier dans lequel sont notées au besoin toutes les observations, notes spéciales, mesures de surveillance et événements inhabituels relativement aux bonnes pratiques de gestion de la production d'œufs en coquille. Ce registre peut être remplacé par une *section de commentaires* dans le dossier approprié;

« **Risque** » possibilité (probabilité) qu'un danger donné se présentera;

« **Seuil critique** » valeur d'une mesure préventive, déterminée durant la surveillance, qui distingue ce qui est acceptable de ce qui ne l'est pas;

« **Surveillance** » observations ou évaluations pour déterminer si les mesures de contrôle sont appliquées efficacement;

« **Tri** » séparation des œufs visiblement fissurés, très sales et non comestibles des œufs destinés à la consommation humaine;

« **Unité de production** » structure comprenant des installations de ponte reliées entre elles ainsi que des zones de travail, des zones d'entreposage, des locaux de réfrigération, ainsi que des zones d'accès restreint et des zones d'accès non restreint;

« **Usine de décoquillage** » installation de transformation enregistrée, telle que définie dans le Règlement fédéral sur les œufs transformés promulgué dans le cadre de la *Loi sur la salubrité des aliments au Canada*;

« **Vérification** » procédure mise en œuvre en plus de la surveillance afin de déterminer si une activité est conforme au programme préalable. Les personnes qui examinent les dossiers vérifient que l'activité a eu lieu, et non l'exactitude du dossier.

2. Tenue de dossiers

Vous trouverez en annexe des modèles de dossiers. Veuillez aussi consulter le Manuel des BPG et PNE pour les détails relatifs à la tenue de dossiers. Les dossiers dans la présente section sont seulement des exemples sur la façon dont ils doivent être complétés, mais ne représentent pas nécessairement la seule façon de le faire.

Mois : _____

ÉLIMINATION DU TROUPEAU		PLACEMENT DU TROUPEAU		SUIVI DES RONGEURS		SUIVI DES AUTRES PARASITES	
Date		Date		FOURNISSEUR DE SERVICES - PROFESSIONNEL -PROGRAMME DU PRODUCTEUR		Papiers à mouches Pièges à mouches Autres	
Nombre de poules expédiées		Nombre de poules placées		Si il s'agit d'un fournisseur professionnel, inscrire le nom de la compagnie et annexer les rapports des services rendus :		Inspection visuelle (date/observations)	
Destination		Fournisseur		Si le producteur applique son propre programme, inscrire les données suivantes:			
Équipage		Équipage		Nombre de postes d'appâts:			
Transporteur		Transporteur		Endroits #1			
Observations		Observations		#2 -			
NETTOYAGE et DÉSINFECTION (entre les troupeaux)				#3 -			
Date		Personnel de service:		#4 -			
		Lavage à pression / à sec		#5 -			
		Détergents utilisés (nom de marque) (conservez d'étiquette)		poulailler			
		Quantité de détergent utilisée					
		Désinfectant utilisé (nom de marque) (conservez d'étiquette)					
		Quantité de désinfectant utilisée					
		Produit fumigatoire utilisé (nom de marque) (conservez d'étiquette)					
		Quantité de fumigatoire utilisée					
TEST DE L'ENVIRONNEMENT				Inspections visuelle (date et observations)			
Nombre de tests		Date					
Echantillons provenant:		des courroies d'oeufs					
des planchers		des convoyeurs					
des murs		des mangeoires					
du plafond		des coupes/biberons					
des ventilateurs		autres					
des courroies/puits de fientes							
Résultats des tests: S.e. négatifs / S.e. positifs							
Test de laboratoire dirigé par:							
				ACTIVITÉS DES RONGEURS		PRODUITS PHARMACEUTIQUES	
				Date		Date	
				#rongeurs		#DIN	
				Poste/piège		Poste/piège	
				Date		Date	
						conservez les étiquettes	
						conservez les étiquettes	

Signature du producteur: _____

3. Formulaire de déclaration d'information sur le troupeau

Nom du producteur/entreprise : _____ Code/contingent du producteur : _____

N° du poulailler : _____ Date de placement : _____ Âge des oiseaux à l'expédition (sem.) : _____

Nbre d'oiseaux placés : _____ Nbre d'oiseaux expédiés : _____ Taux de mortalité (%) : _____ Kg/oiseau : _____

Programme PSFA PD-PT^{MC} des POC : Oui Non

Section A – Information sur les médicaments et les vaccins

1	Des médicaments ou vaccins ont-ils été administrés au couvoir?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	A à G *
2	Des vaccins ont-ils été administrés à la ferme au cours des 120 derniers jours?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	A à G *
3	Des maladies non traitées ou syndromes ont-ils été diagnostiqués dans le troupeau au cours des 120 derniers jours?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	H
4	Were any medications administered for treatment during the last 120 days?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	A à H *
5	Au cours des 14 derniers jours, des médicaments assortis d'un délai d'attente ont-ils été administrés?	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	A à G *
6	Des médicaments de catégorie I ont-ils servi (comme le ceftiofur - Excenel TM , enrofloxacin - Baytril TM) de façon préventive à la ferme durant le cycle complet du troupeau	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	A à G *
7	Des médicaments en dérogation des directives sur l'étiquette ont-ils servi durant les 120 derniers jours? (réf. aux ordonnances ou CgFARAD)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	A à G *

***Annexer les ordonnances pour toute utilisation de médicaments en dérogation des directives sur l'étiquette
Inscrire toute réponse affirmative dans le tableau ci-dessous (utiliser le guide ci-dessus pour compléter les colonnes) :**

Question n° (c.-à.-d. 1-7 ci- dessus)	(A) Nom du médicament ou du vaccin	(B) Date du premier traitement	(C) Date du dernier traitement	(D) Délai d'attente (jours)	(E) Date sécuritaire de mise en marché (s'il y a lieu)	(F) Dose (mg/kg, grammes/ tonne, etc.	(G) Méthode (moulée/ eau/ autre)	(H) Maladie ou syndrome et recouvrement du troupeau (initiales)

Section B – Information sur le retrait de la moulée et le chargement

Heure prévue de capture :	M	D	Heure	AM PM	Heure réelle du début de la capture :	Heure	AM PM
Heure prévue de transformation	M	D	Heure	AM PM	Heure du dernier accès à l'eau :	Heure	AM PM
L'approvisionnement de moulée a-t-il été interrompu au cours de 48 dernières heures? <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non					Heure du retrait de la moulée fournie par le transformateur :	Heure	AM PM
Heure à laquelle la moulée n'était plus accessible :	M	D	Plancher 1 - Heure	AM PM	Plancher 2 - Heure	AM PM	

Fournir tout commentaire additionnel sur l'état du troupeau durant le cycle de ponte et(ou) le processus de capture sur une feuille séparée au besoin.

Commentaires additionnels : _____

Je confirme qu'au meilleur de mes connaissances, l'information contenu dans ce formulaire d'information sur le troupeau est exacte et complète et que toute maladie diagnostiquée dans le troupeau comme résultat des tests en laboratoire et(ou) par observation de signes cliniques a été identifiée et déclarée dans le présent formulaire.

Signature du producteur : _____

Nota : Cette information est confidentielle entre le producteur et le transformateur. Version 7.0

Instructions pour compléter le Formulaire de déclaration d'information sur le troupeau

L'information sur le troupeau (sauf le nombre d'oiseaux expédiés) et la section B doivent parvenir au transformateur de 3 à 4 jours avant l'expédition. Il faut utiliser un formulaire par troupeau lorsque toute l'information est identique à défaut de quoi il faut utiliser des formulaires additionnels. Il n'y a aucun ordre spécifique de pages de couleur à envoyer ou à conserver. Il faut s'assurer de conserver une copie dans vos dossiers à la ferme tout simplement. Lorsque des cargaisons multiples sont expédiées au même transformateur, un seul formulaire d'information sur le troupeau est requis et doit accompagner la **première** cargaison.

Âge des oiseaux à l'expédition : indiquer l'âge du troupeau en semaines.

Nombre d'oiseaux placés : Inclure tous les poussins additionnels (par ex. : 2 %) fournis par le couvoir.

Nombre d'oiseaux expédiés, taux de mortalité (%) et kg/oiseau : cette information est estimée selon les dossiers de production.

Programme PSAF PD-PT^{MC} des POC : indiquer si la ferme participe au programme de salubrité des aliments (PSAF) à la ferme PD-PT^{MC} des POC.

Section A : information sur les médicaments et les vaccins : répondre aux questions 1 à 7 en cochant la case « oui » ou « non ». Si « oui », les lettres adjacentes à chaque question indiquent les colonnes à compléter dans le tableau. Inscrire le numéro de la question dans la première colonne du tableau pour indiquer à quelle question l'information s'applique. Pour déterminer si un médicament est prescrit en dérogation des directives sur l'étiquette, voir s'il y a un numéro de référence de l'ACVA (Association canadienne des vétérinaires aviaires) ou de la CgFARAD (base de données globale sur la prévention des résidus dans les animaux destinés à la consommation) sur l'ordonnance vétérinaire.

Question 1 : si oui, compléter les colonnes A (nom), D (délai d'attente), C (date du dernier traitement), D (délai d'attente), E (date sécuritaire de mise en marché), F (dose), et G (méthode) pour tous les vaccins et médicaments administrés au couvoir (selon la facture des couvoirs). Tous les vaccins ont un délai d'attente de 21 jours. Une ordonnance vétérinaire doit être annexée à la copie anticipée du formulaire d'information sur le troupeau pour toute utilisation des médicaments en dérogation des directives sur l'étiquette.

Question 2 : si oui, compléter les colonnes A (nom), B (date de traitement), C (date du dernier traitement), D (délai d'attente), E (date sécuritaire de mise en marché), F (dose) et G (méthode) pour tous les vaccins administrés durant les 120 derniers jours avant l'expédition. Tous les vaccins ont un délai d'attente de 21 jours.

Question 3 : cocher « oui » si une maladie ou un syndrome a été diagnostiqué durant le cycle de ponte et si aucun médicament n'a été administré pour guérir le troupeau (v. question 4 si des médicaments ont été utilisés); compléter la colonne H (maladie ou syndrome) et inclure la date de recouvrement des oiseaux. Cela est très important pour la certification à l'exportation. Les troupeaux qui ne sont pas admissibles à l'exportation en raison d'une maladie à déclaration obligatoire seront tout de même admissibles à des fins d'utilisation au pays (par ex. : laryngotrachéite infectieuse ou LTI). Cette information doit porter sur les 120 derniers jours avant l'expédition. Indiquer la date à laquelle le troupeau a entièrement recouvré la santé suite à la maladie/syndrome en fonction du moment où les signes cliniques ont disparu

et que les oiseaux semblaient aptes à la transformation. Ceci est très important pour que les détecteurs à l'usine puissent différencier entre des lésions actives ou des lésions cicatrisées. Cela contribuera à optimiser vos revenus.

Question 4 : cocher « oui » si des médicaments, y compris ceux utilisés dans la moulée et même ceux sans délai d'attente, ont été utilisés pour traiter des symptômes cliniques au cours des 120 derniers jours, compléter les colonnes A à H et indiquer la date à laquelle le troupeau a recouvré la santé. Une ordonnance vétérinaire doit être annexée à la copie anticipée du formulaire d'information sur le troupeau pour toute utilisation de médicaments en dérogation des directives sur l'étiquette. Indiquer la méthode d'administration des médicaments.

Question 5 : cocher « oui » si des médicaments assortis d'un délai d'attente ont été utilisés avant l'expédition, c'est-à-dire dans les 14 derniers jours. Si oui, compléter les colonnes A (nom), B (date du traitement), C (date du dernier traitement), D (délai d'attente) E (date sécuritaire de mise en marché), F (dose) et G (méthode). Si les étiquettes de moulée indiquent un délai d'attente sans préciser le médicament assorti du délai d'attente, il faut inscrire tous les médicaments ajoutés à la ration dans la colonne A.

Question 6 : cocher « oui » si des médicaments de catégorie I (comme le chlorhydrate de ceftiofur - Excenel™, enrofloxacin - Baytril™) ont été utilisés de façon préventive (sans signes cliniques ou diagnostic de maladie) durant le cycle de ponte. Si oui, compléter les colonnes A à G. Une ordonnance vétérinaire doit être annexée à la copie anticipée du formulaire d'information sur le troupeau pour toute utilisation des médicaments de catégorie I et les médicaments utilisés en dérogation des directives sur l'étiquette.

Question 7 : cocher « oui » si des médicaments utilisés en dérogation des directives sur l'étiquette ont été administrés et compléter les colonnes A à G. Pour déterminer si un médicament est prescrit en dérogation des directives sur l'étiquette, rechercher le numéro de référence de l'ACVA (Association canadienne des vétérinaires aviaires) ou de la CgFARAD (base de données globale sur la prévention des résidus dans les animaux destinés à la consommation) sur vos ordonnances vétérinaires.

Section B : inscrire le mois, le jour et l'heure (encercler am ou pm) au besoin pour chaque point. Noter l'estimation du **temps prévu de capture** et le **temps prévu de transformation** tels qu'indiqués par le transformateur.

Noter l'heure **réelle du début de la capture** lorsque le premier oiseau du lot a été placé dans une caisse.

Noter **l'heure du dernier accès à l'eau** lorsque l'eau a été retirée.

Cocher « oui » si **l'approvisionnement de moulée a été interrompu d'une façon quelconque au cours des 48 dernières heures**, et si les pondeuses ont manqué de nourriture (même pendant un court moment) car il est possible qu'elles se soient gorgées et que leur système digestif soit affecté. Une telle situation peut avoir un impact sérieux sur la quantité de digesta présente à l'éviscération et la contamination potentielle par des bactéries causant la maladie.

Noter l'heure du **retrait de la moulée telle que fournie par le transformateur**; si aucun temps n'est fourni, inscrire S/O ou rayer la case.

Heure à laquelle la moulée n'était plus accessible : inscrire l'heure réelle à laquelle le troupeau n'avait plus accès à la moulée. Si l'heure de retrait diffère pour différents planchers dans le poulailler, inscrire l'heure de retrait de la moulée sur chaque plancher du poulailler.

4. Formulaire d'évaluation

Les formulaires d'évaluation seront utilisés par les inspecteurs des POC/auditeurs pour évaluer votre unité de production afin d'en déterminer la conformité aux bonnes pratiques de gestion et procédures normalisées d'exploitation.

Deux formulaires peuvent servir à cette fin :

1. Systèmes de logement conventionnel, en colonie enrichie et en liberté (plancher 100 % lattes ou grillagé)
2. Systèmes de logement en liberté (litière), libre parcours et biologiques

Ces formulaires sont des documents évolutifs qui seront modifiés au besoin et à mesure que les nouvelles connaissances ne l'exigent. Les modifications importantes en lien aux exigences des unités de production seront transmises aux producteurs avant leur mise en œuvre.

Si vous avez des questions, veuillez les diriger à votre inspecteur régional des POC ou au service des opérations régionales des POC à Ottawa.

5. Pratique recommandée pour le nettoyage et la désinfection des poulaillers de pondeuses d'œufs réglementés et les poulaillers de poulettes réglementés/enregistrés au Canada

Référence *Pratique recommandée pour le nettoyage et la désinfection des poulaillers de pondeuses d'œufs réglementés et les poulaillers de poulettes réglementés/enregistrés au Canada.*