



LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS AVANT TOUT

Les producteurs laitiers canadiens préviennent et réduisent les risques pour la salubrité des aliments, conformément aux principes d'ANALYSE DES RISQUES ET MAÎTRISE DES POINTS CRITIQUES (HACCP), démontrant qu'on a le souci de l'innocuité lorsqu'on produit du lait et du bœuf laitier.



99%

des fermes
sont certifiées!

Le saviez-vous?
L'ACIA a accordé sa Reconnaissance à notre programme de salubrité des aliments en 2015 faisant de nous le 2^e groupe agricole, après le poulet, à recevoir cette prestigieuse reconnaissance d'une tierce partie!

QUE COMPREND NOTRE PROGRAMME DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS?

- ✓ Conservation du lait au froid
- ✓ Désinfection de l'équipement après chaque traite
- ✓ Tenue méticuleuse des dossiers médicaux



LE PROCESSUS

- 1 Les fermes font l'objet d'une validation tous les 2 ans par des agents indépendants formés qui vérifient :
 - ✓ L'application des procédures
 - ✓ La conformité des registres
 - ✓ Les plans d'actions correctives applicables en cas d'urgence
 - ✓ La consignation des problèmes
 - ✓ L'entreposage des médicaments, pesticides et produits de nettoyage
 - Pour prévenir la contamination du lait
 - Tout le lait est quand même analysé pour confirmer qu'il n'a subi aucune adulation
- 2 Les producteurs soumettent une auto-déclaration une année sur deux
- 3 Des fermes sélectionnées au hasard font l'objet d'une validation supplémentaire



LES PROCÉDURES

Voici des éléments qui peuvent être inclus dans une procédure de traite

- 1 Porter des gants pour traire les vaches
- 2 Désinfecter les trayons avant la traite
- 3 Inspecter visuellement le lait avant la traite
- 4 Appliquer le bain de trayons après la traite pour préserver la santé du pis

Des procédures similaires existent pour le nettoyage de l'équipement de traite, l'alimentation des animaux et leur expédition, afin que toute personne s'acquittant des diverses tâches suive les mêmes procédures.



LES REGISTRES

- Liste des traitements administrés aux animaux
- Directives écrites du vétérinaire
- Nettoyage et désinfection de l'équipement de traite
- Température du lait dans le réservoir
- Évaluation annuelle du système de lavage
- Analyse de l'eau pour en vérifier la salubrité et déceler la présence de bactéries et plus encore