

Salubrité des aliments



Feuille d'information : Le bœuf laitier

Tous les producteurs laitiers canadiens sont des producteurs de bœuf ainsi que de lait; ils produisent donc du bœuf salubre et de grande qualité. De fait, la contribution des producteurs laitiers à l'industrie du bœuf est estimée à 17 %. Le programme de salubrité des aliments (anciennement connu sous le nom Lait canadien de qualité ou LCQ) traite de la salubrité des aliments à la ferme à tous les niveaux de l'exploitation laitière. Il désigne donc comme produits de la ferme laitière le lait cru, les bovins laitiers (bœuf laitier, bovins de réforme, jeunes animaux et veaux) et les bovins de remplacement.

Le programme de salubrité des aliments englobe-t-il le bœuf laitier?

Oui, en plus du lait, le programme de salubrité des aliments comprend le bœuf laitier. Plusieurs des bonnes pratiques et un point de contrôle critique traitent spécifiquement de la salubrité du bœuf.

Quels sont les risques pour la salubrité des aliments qui sont associés au bœuf laitier?

Les trois risques associés au bœuf laitier pour la salubrité des aliments sont les suivants :

1. Chimiques : p. ex., résidus d'antimicrobiens
2. Physiques : p. ex., aiguilles brisées
3. Biologiques : p. ex., bactéries pathogènes

Comment les exigences du programme s'appliquent-elles au bœuf laitier?

Plusieurs des bonnes pratiques qui concernent le lait concernent également le bœuf laitier, comme la bonne utilisation des médicaments, des produits chimiques et des pesticides pour prévenir les résidus dans le bœuf. Il faut également identifier les animaux et tenir un registre des traitements qui leur sont administrés, pour pouvoir vérifier les périodes de retrait du lait et de la viande et les observer avant l'expédition de l'animal. Certaines des exigences en matière de gestion des nutriments visent à réduire la

quantité de fumier qui colle à la peau des animaux et donc, la contamination bactérienne du bœuf, tandis que d'autres exigences se rapportent à la bonne gestion des aliments pour prévenir les résidus ou le transfert de pathogènes.

L'expédition est le dernier point (un point de contrôle critique) où le producteur peut empêcher les bovins porteurs de résidus chimiques ou d'aiguilles brisées d'entrer dans la chaîne alimentaire humaine. La vérification des registres et l'application de procédures normalisées pour l'expédition permettent d'assurer la salubrité des produits du bœuf.

Pour de plus amples renseignements sur les petits veaux, consultez le feuillet d'information sur les petits veaux laitiers au Canada.

Les producteurs laitiers peuvent-ils utiliser d'autres programmes?

Certains producteurs laitiers élèvent aussi des veaux et des bœufs de boucherie. Si votre marchand ou votre acheteur exige le programme *Verified Beef Production Plus (VBP+)* (www.verifiedbeefproductionplus.ca) ou le programme *Verified Veal Program* ou les trouvent avantageux, adopter ces programmes pourrait convenir à votre situation.

Où s'adresser pour plus d'information?

1. Votre association provinciale de producteurs
 2. Consultez le site www.producteurslaitiers.ca/proAction
 3. Consultez le site www.verifiedbeefproductionplus.ca
-