

Salubrité des aliments



Feuille d'information : Processus d'examen des thermographe

Les PLC ont publié des spécifications pour les thermographe avec alarmes intelligentes pour la prise des températures du lait et de l'eau de lavage et proposent un processus d'examen des thermographe pour déterminer s'ils sont conformes aux spécifications du programme de salubrité des aliments.

Quel est l'objet du processus d'examen des thermographe?

L'objet du processus d'examen des thermographe consiste à déterminer si les thermographe sont conformes aux spécifications du programme de salubrité des aliments. Le processus d'examen des thermographe détermine les thermographe avec alarmes intelligentes qui peuvent alerter les producteurs aux problèmes de température lors des procédures de nettoyage en circuit fermé (NCF) normalisées et, de ce fait, éliminer la nécessité pour les producteurs de tenir un registre manuscrit des températures du réservoir à lait et de l'eau de lavage.

Le processus d'examen des thermographe est destiné à aider les producteurs à faire un choix éclairé; cependant, il incombe en définitive aux producteurs de vérifier que les thermographe qu'ils achètent ont la capacité de répondre à leurs attentes.

En quoi consiste le processus d'examen des thermographe?

Les PLC ont constitué un Sous-comité des thermographe qui examine les thermographe afin de déterminer s'ils sont conformes aux spécifications du programme de salubrité des aliments pour les thermographe. Lorsqu'une entreprise demande un examen, le Sous-comité des

thermographe suit le processus exposé ci-dessous :

1. Présentation écrite : L'entreprise fournit une explication écrite de la façon dont son thermographe respecte toutes les exigences des spécifications du programme de salubrité des aliments pour les thermographe. On lui demande également de produire des données de rendement indiquant la logique du thermographe et montrant que l'unité respecte les paramètres d'alerte du programme.
2. Examen : Le Sous-comité des thermographe examine la documentation et renvoie au besoin des questions ainsi que des demandes de renseignements supplémentaires à l'entreprise.
3. Visite à la ferme : Lorsque la présentation écrite est satisfaisante, un ou deux membres du comité examinent le rendement du thermographe à la ferme. Le Sous-comité préfère que le thermographe ait servi à recueillir des données à la ferme depuis environ un mois.
4. Approbation : Lorsqu'elle a satisfait aux exigences, l'entreprise signe une déclaration et le thermographe est ajouté à une liste des appareils qui répondent aux

spécifications du programme de salubrité des aliments.

Quels éléments ne font PAS partie du processus d'examen des thermographes?

Le processus d'examen des thermographes ne comprend pas l'installation, ni les fonctions qu'une entreprise peut ajouter, qui sont en sus des spécifications établies ou qui ne sont pas visées par celles-ci. Par exemple, si une entreprise ajoute une alarme d'agitation au réservoir à lait ou une alarme de conductivité au cycle de lavage, le Sous-comité des thermographes n'examine PAS la fonctionnalité des ces alarmes. Le processus d'examen des thermographes ne comporte qu'un examen de la programmation du thermographe touchant les spécifications du programme de salubrité des aliments pour les thermographes.

Enfin, le processus d'examen des thermographes ne sert à évaluer que la façon dont un thermographe fonctionnerait dans un système de

NCF normalisé. Si un producteur met en œuvre des procédures différentes, l'ordre prévu des événements du thermographe risque d'être bouleversé. Par exemple, un rinçage imprévu pourrait activer le thermographe pour qu'il s'attende à un lavage comme prochaine opération au lieu d'une traite, ce qui déclencherait l'alarme de lavage.

Quels thermographes sont examinés?

Le processus d'examen des thermographes est ouvert à toutes les entreprises, mais les PLC n'examinent que les appareils qui lui sont proposés, qui doivent être munis d'alarmes intelligentes. Si une entreprise n'en fait pas la demande, son appareil ne sera pas examiné et ne figurera donc pas sur la liste.

Où s'adresser pour plus d'information?

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