

# Salubrité des aliments



## Feuillet d'information : Options de récupération des données des thermographes pour les carnets électroniques

Le programme de salubrité des aliments oblige les producteurs à surveiller la température du lait dans leur réservoir ainsi que la température de l'eau de lavage ou de rinçage dans leurs canalisations de retour. Les producteurs peuvent consigner les données manuellement ou utiliser des thermographes pour le faire automatiquement; cependant, les thermographes sont obligatoires dans certaines provinces.

Les carnets électroniques sont des thermographes qui stockent l'information électroniquement. Les producteurs doivent avoir au moins une année de données à mettre à la disposition des agents de validation du LCQ. Si un thermographe est muni d'une alarme intelligente, seul le registre des alarmes doit être disponible; cependant, si le thermographe n'a pas d'alarme intelligente, tous les points de données doivent être disponibles.

**Exigence du programme de salubrité des aliments :** les registres doivent être facilement accessibles et disponibles pour au moins un an.

### *Exemples de méthodes d'accès aux données (dans la perspective du producteur) :*

Accès aux données	Description
Bluetooth	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Transfert de données, sans fil, à l'ordinateur de poche. Le thermographe et l'ordinateur de poche n'ont pas à être dans la ligne de visée.</li> <li>• Non invasif.</li> </ul> <p><b>Note :</b> dans certains cas, le coût est minime s'ils sont achetés immédiatement, mais plus élevés s'ils sont ajoutés plus tard.</p>
Infrarouge	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Transfert les données, sans fil, à l'ordinateur de poche. Le thermographe et l'ordinateur de poche doivent être dans la ligne de visée.</li> <li>• Non invasif.</li> </ul>
Câblé	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Thermographe câblé à l'ordinateur de poche.</li> </ul> <p><b>Note :</b> il peut être nécessaire d'ouvrir l'ordi, d'où risque d'exposition.</p>
Disquette	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Copie la mémoire sur une disquette, qu'il faut brancher dans l'ordinateur de poche.</li> </ul> <p><b>Note :</b> il peut être nécessaire d'ouvrir l'ordi, d'où risque d'exposition.</p>
Ordi du producteur	<ul style="list-style-type: none"> <li>• L'ordinateur renferme le logiciel pour la lecture des données.</li> <li>• Non invasif.</li> </ul>

**Conclusion** : Lorsque vous achetez un thermographe, assurez-vous qu'un agent de validation pourra avoir facilement accès à au moins une année de données, et faites confirmer votre choix par votre association provinciale, qui peut avoir ses propres exigences.

---

**Qui peut me fournir plus d'information?**

1. Votre association provinciale de producteurs
  2. Consultez le site [www.producteurslaitiers.ca/proaction](http://www.producteurslaitiers.ca/proaction)
-