



proAction™ : Salubrité des aliments

Dans le cadre du programme proAction^{MD}, les producteurs laitiers canadiens produisent des aliments nutritifs et de grande qualité en vertu de normes parmi les plus strictes au monde. proAction s'appuie sur des règlements rigoureux des gouvernements fédéral et provinciaux, donnant la certitude que chaque goutte de lait canadien a été produite avec soin.

Les producteurs laitiers canadiens suivent des processus et des protocoles spécifiques pour réduire les risques et prévenir les dangers liés à la salubrité alimentaire dans leurs exploitations. Toutes les exploitations sont tenues de mettre en œuvre ces mesures dans leurs fermes, ce qui permet d'assurer la salubrité de notre approvisionnement alimentaire.

Normes de salubrité des aliments à la ferme



Les exigences de proAction en matière de salubrité des aliments sont obligatoires sur les fermes depuis 2015 et sont reconnues par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) pour leur rigueur. De plus, les exigences sont revues et mises à jour régulièrement.



Les producteurs laitiers mettent en application des pratiques de gestion de la salubrité des aliments dans les fermes en adoptant une approche scientifique préventive, basée sur les principes du système d'analyse des risques aux points critiques (HACCP) reconnu à l'échelle internationale.



PARTENARIAT
CANADIEN pour
l'AGRICULTURE

Canada

Pour plus d'informations
sur proAction :

producteurslaitiers.ca/proaction

Pour plus d'informations sur les
Producteurs laitiers du Canada :

- producteurslaitiers.ca
- communications@dfc-plc.ca



Le respect des normes de salubrité des aliments de proAction signifie que :



- Les producteurs appliquent des procédures rigoureuses et font une utilisation sécuritaire et responsable des médicaments lorsqu'ils doivent traiter un animal malade. Cela signifie qu'ils tiennent des registres détaillés et jettent le lait de cet animal jusqu'à ce qu'il soit jugé salubre. Tout le lait est testé pour les résidus d'antibiotiques avant d'être transformé.



- Les producteurs travaillent en étroite collaboration avec leurs médecins vétérinaires et se soumettent, avec eux, à un processus annuel de Déclaration de santé des bovins.



- Les producteurs suivent des procédures documentées pour veiller à ce que la traite s'effectue de manière constante et sécuritaire, généralement deux à trois fois par jour.



- Les producteurs déploient tous les efforts pour maintenir l'équipement de traite propre et désinfecté.



- Les producteurs offrent régulièrement de la formation à leurs employés pour s'assurer que les procédures sont bien suivies et que les procédures d'urgence sont bien comprises.



Les consommateurs peuvent avoir confiance en la salubrité des produits laitiers contenant du lait canadien à 100 % grâce aux normes rigoureuses de salubrité des aliments suivies dans nos fermes.



PARTENARIAT
CANADIEN pour
L'AGRICULTURE

Canada

Pour plus d'informations
sur proAction :
producteurslaitiers.ca/proaction

Pour plus d'informations sur les
Producteurs laitiers du Canada :

- producteurslaitiers.ca
- communications@dfc-plc.ca