

**proAction**

Excellence à la ferme

# Salubrité des aliments

Cahier de travail



SEPTEMBRE 2015



**Les Producteurs laitiers  
du Canada**



## TABLE DES MATIÈRES

<b>A. INTRODUCTION .....</b>	<b>2</b>
L'approche HACCP .....	2
Le Cahier de travail.....	2
Le Manuel de référence .....	3
Exigences .....	3
Mise en œuvre du programme LCQ.....	7
Engagement du producteur .....	8
<b>B. QUESTIONNAIRE D'AUTOÉVALUATION DU PRODUCTEUR .....</b>	<b>9</b>
BP 1 Installations laitières, pesticides et gestion des éléments nutritifs.....	9
BP 2 Alimentation .....	10
BP 3 Santé animale.....	11
BP 4 Médicaments et produits chimiques utilisés pour le bétail .....	11
BP 5 Gestion de la traite.....	13
PC 1 Traite de vaches traitées .....	13
PC 2 Refroidissement et entreposage du lait.....	14
BP 6 Nettoyage des lieux et de l'équipement.....	14
BP 7 Utilisation d'eau pour le nettoyage des surfaces en contact avec le lait .....	15
PC 3 Expédition du bétail.....	16
BP 8 Formation du personnel et communications .....	16
Accréditation déjà obtenue? Vous vous préparez en vue de la prochaine validation?.....	17
<b>C. DOSSIERS OBLIGATOIRES .....</b>	<b>18</b>
Dossier 1 : PROCÉDURE NORMALISÉE (PN) POUR LES PRÉPARATIFS DE LA TRAITE.....	19
Dossier 2 : PROCÉDURE NORMALISÉE (PN) POUR LA TRAITE .....	20
Dossier 3 : PROCÉDURE NORMALISÉE (PN) POUR LA TRAITE DE VACHES TRAITÉES OU PRODUISANT DU LAIT ANORMAL.....	21
Dossier 4 : PROCÉDURE NORMALISÉE (PN) POUR LE NETTOYAGE APRÈS LA TRAITE...	22
Dossier 5 : PROCÉDURE NORMALISÉE (PN) POUR LE TRAITEMENT DU BÉTAIL .....	23
Dossier 6 : PROCÉDURE NORMALISÉE (PN) POUR L'EXPÉDITION DU BÉTAIL.....	24
Dossier 7 : PROCÉDURE NORMALISÉE (PN) POUR LA DISTRIBUTION D'ALIMENTS MÉDICAMENTÉS.....	25
Dossier 8 : DIRECTIVES DU MÉDECIN VÉTÉRINAIRE POUR L'UTILISATION DE MÉDICAMENTS EN DÉROGATION DES DIRECTIVES DE L'ÉTIQUETTE.....	26
Dossier 9 : REGISTRE DES MÉDICAMENTS ET DES PRODUITS CHIMIQUES UTILISÉS POUR LE BÉTAIL 27	27
Dossier 10 : REGISTRE DES TRAITEMENTS ADMINISTRÉS AU BÉTAIL .....	28
Dossier 11 : REGISTRE DES AIGUILLES BRISÉES.....	29
Déclaration de santé des bovins .....	30
Exemple d'attestation / Dossier d'expédition .....	31
Dossier 12 : REGISTRE DES TEMPÉRATURES DU RÉSERVOIR À LAIT .....	32
Dossier 13 : REGISTRE DE NETTOYAGE DE L'ÉQUIPEMENT DE TRAITE .....	33
Dossier 14 : FICHE DE NETTOYAGE ET D'ASSAINISSEMENT .....	34
Dossier 14b : INSPECTION ANNUELLE DU SYSTÈME DE LAVAGE .....	35
Dossier 15 : REGISTRE DES ANALYSES D'EAU .....	36
Dossier 16 : PLANS DE MESURES CORRECTIVES (Plans d'urgence) .....	37
Dossier 16 : PLANS DE MESURES CORRECTIVES (Plans d'urgence) .....	38
Dossier 16 : PLANS DE MESURES CORRECTIVES (Plans d'urgence) .....	39
Dossier 17 : REGISTRE DES ÉCARTS ET DES MESURES CORRECTIVES .....	40

## A. INTRODUCTION

Qu'il s'agisse de transformateurs, de détaillants, d'exportateurs ou de consommateurs, la clientèle d'aujourd'hui tient à obtenir l'assurance que le lait qu'elle reçoit est salubre, sain et produit de façon responsable. Autrefois, les inspections et les analyses de salubrité alimentaire suffisaient à maintenir la confiance de la clientèle; de nos jours cependant, les consommateurs veulent avoir davantage de preuves que les aliments qu'ils achètent répondent à des normes de salubrité clairement définies.

Le **programme Lait canadien de qualité (LCQ)** est un programme de salubrité des aliments à la ferme de type HACCP mis au point par les Producteurs laitiers du Canada. Un comité consultatif des Producteurs laitiers du Canada supervise l'ensemble du programme, tandis qu'un comité technique tient à jour le Manuel de référence et le Cahier de travail. Le programme LCQ est destiné à assurer la salubrité du lait et de la viande provenant des fermes laitières grâce à l'adoption de pratiques améliorées, à de meilleures communications et à la tenue de dossiers pertinents.

Bien que l'approche HACCP ait été créée à l'origine pour la transformation des aliments, l'industrie agroalimentaire en applique maintenant les principes à l'ensemble de la chaîne alimentaire, de la ferme à la table. Le programme LCQ constitue le volet producteur de l'engagement de l'industrie envers la salubrité des aliments destinés à sa clientèle canadienne et internationale.

Les producteurs qui ont instauré le programme dans leur exploitation affirment qu'il est très efficace pour la prévention des risques, comme outil de gestion et de formation qui contribue à conscientiser et à responsabiliser le personnel à l'égard de la production de lait et de viande saines.

### L'approche HACCP

L'approche HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) permet de cerner les problèmes et les risques potentiels que comporte une opération et de mettre en œuvre ensuite les mesures qui peuvent être prises pour les éliminer ou les atténuer. La prévention et la documentation (par ex., dossiers, procédures normalisées et plans de mesures correctives) sont essentielles au programme. De plus, si un problème survient, il faut prendre des mesures correctives pour remédier à la situation et évaluer l'ensemble du programme pour veiller à ce que la situation ne se reproduise pas. Pour tenir un programme de type HACCP, vous devez :

- dire ce que vous faites
- faire ce que vous dites
- prouver ce que vous faites
- améliorer ce que vous faites au besoin.

### Le Cahier de travail

Le Cahier de travail est conçu pour vous aider à dresser un plan adapté à votre exploitation; il décrit les tâches obligatoires minimales dont vous devez vous acquitter pour satisfaire aux exigences du programme. Le chapitre B du cahier de travail est un questionnaire d'autoévaluation constitué de questions auxquelles vous répondrez par oui ou par non, ou en quelques mots. Le questionnaire d'autoévaluation est conçu pour que vous puissiez l'utiliser sans aide afin d'évaluer vos pratiques actuelles et déterminer à quelles exigences du programme LCQ vous devez vous attaquer. Le questionnaire aborde les bonnes pratiques, les points critiques et les dossiers qui traitent des éléments clés concernant la production saine de lait et de viande.

Le chapitre C précise les éléments obligatoires en matière de dossiers, de procédures normalisées et de plans de mesures correctives que vous devez élaborer et garder à jour au titre du programme.

**Vous pouvez utiliser les éléments proposés ou vous en inspirer pour créer les vôtres**, dans la mesure où on y retrouve les mêmes points clés.

## Le Manuel de référence

Le Manuel de référence donne des renseignements plus détaillés sur les bonnes pratiques, les points critiques et les questions de salubrité et de qualité du lait et de la viande qui peuvent se poser sur une ferme laitière. Il comporte également des guides de dépannage. Le Manuel se veut un outil pratique conçu pour vous aider à élaborer vos propres documents et à former votre personnel.

## Exigences

Le programme LCQ définit un certain nombre de critères concernant la salubrité des aliments produits sur les fermes laitières qui doivent être respectés pour que la ferme puisse être accréditée en vertu du programme. Voici les critères à respecter :

- Détenir une licence de l'autorité provinciale compétente autorisant l'expédition du lait;
- Satisfaire aux normes décrites dans les règlements relatifs aux produits laitiers de votre province, de même que toute réglementation fédérale pertinente (par ex., les règlements sur l'alimentation du bétail) concernant la salubrité du lait et de la viande;
- Surveiller les points critiques par la tenue de dossiers permanents;
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques obligatoires;
- Satisfaire aux exigences de tenue de dossiers définis dans le Cahier de travail.

L'agent de validation évalue le respect des exigences :

- Conformité : répond aux exigences du programme LCQ.
- Non-conformité :
  - **majeure** ou **mineure**. Une non-conformité **majeure** est une infraction évidente des exigences du programme LCQ pouvant avoir des répercussions immédiates sur la salubrité des aliments. Une non-conformité **mineure** est une lacune qui nécessite l'application d'une mesure corrective, mais sans conséquence immédiate pour la salubrité des aliments.
  - **démérites** - de 0 à 5 démerites pour chaque exigence assortie de démerites. Zéro démerite signifie qu'il y a conformité à l'exigence, tandis qu'une note de 1 à 5 démerites indique la gravité de la non-conformité.

Vous devez corriger toutes les non-conformités majeures et mineures dans un laps de temps donné (par ex., délai de 30 jours); toutefois, l'accréditation peut être accordée en dépit de quelques démerites. Les démerites permettent aux producteurs de jouir d'une certaine souplesse et favorisent l'amélioration continue. Les questions du Cahier de travail notées en fonction du système de démerites sont indiquées dans la Section B.

Les parties surlignées en gris du Cahier de travail et du Manuel de référence indiquent les obligations relatives au programme LCQ.

**Les parties non surlignées en gris du Cahier de travail et du Manuel de référence exposent quant à elles des recommandations pour réduire les risques pour la salubrité des aliments.** Veuillez prendre connaissance des recommandations formulées et choisir celles qui s'appliquent à votre exploitation laitière.

## BONNES PRATIQUES

Les bonnes pratiques (BP) sont des pratiques recommandées et éprouvées destinées à vous aider à éviter l'apparition de problèmes de salubrité des aliments à la ferme. Les BP sont la base même de tout programme HACCP. Le programme LCQ regroupe les bonnes pratiques en huit catégories :

- BP1. Installations laitières, pesticides et gestion des éléments nutritifs**
- BP2. Alimentation**
- BP3. Santé animale**
- BP4. Médicaments et produits chimiques utilisés pour le bétail**
- BP5. Gestion de la traite**
- BP6. Nettoyage des lieux et de l'équipement**
- BP7. Utilisation d'eau pour le nettoyage des surfaces en contact avec le lait**
- BP8. Formation du personnel et communications**

## POINTS CRITIQUES

Un point critique est un point ou une étape dans un processus de production où des mesures peuvent être prises pour prévenir, éliminer ou réduire à un niveau acceptable un risque en matière de salubrité des aliments. Toute négligence ou erreur dans l'observation de ces points ou pratiques pourrait avoir des conséquences **irréversibles** pour les produits alimentaires finis. Le programme LCQ exige que les producteurs laitiers surveillent rigoureusement ces points critiques :

- PC1. Traite de vaches traitées**
- PC2. Refroidissement et entreposage du lait**
- PC3. Expédition du bétail**

Tableau : points critiques, risques et limites critiques

N° de PC	Risque	Limite critique
<b>PC1 :</b> <b>Traite de vaches traitées</b>	Chimique : <i>produits pharmaceutiques</i>	Résultat négatif d'un test reconnu par les autorités provinciales de réglementation.
<b>PC2 :</b> <b>Refroidissement et entreposage du lait</b>	Biologique : <i>bactéries pathogènes</i>	1 <sup>ère</sup> traite : supérieure à 0°C et inférieure ou égale à 4°C dans les deux heures suivant la traite.  Traites subséquentes : température ne dépassant jamais 10°C et supérieure à 0°C et inférieure ou égale à 4°C dans l'heure suivant la traite et maintenue dans cette plage.
<b>PC3 :</b> <b>Expédition du bétail</b>	Chimique : <i>Produits pharmaceutiques, pesticides, produits biologiques</i>	Résultat négatif d'un test reconnu par les autorités fédérales de réglementation ou transmission de l'information au prochain acheteur.
	Physique : <i>Aiguilles brisées</i>	Tolérance zéro ou transmission de l'information au prochain acheteur.

## DOSSIERS

Les producteurs doivent surveiller et maîtriser les PC grâce à la tenue de dossiers. Les producteurs qui entament le programme pour la première fois doivent tenir les dossiers voulus pendant trois mois avant de pouvoir déposer une demande d'accréditation; une fois l'accréditation accordée, **le producteur doit conserver des dossiers couvrant au moins les douze derniers mois**. Les dossiers doivent être complets et accessibles en tout temps par le personnel, même lorsqu'il s'agit de dossiers électroniques.

### Dossiers courants

Les dossiers courants sont des registres écrits permanents dans lesquels des données sont consignées pour consultation et évaluation ultérieures.

Le programme LCQ exige que le producteur tienne les dossiers suivants :

- Directives écrites du médecin vétérinaire pour l'utilisation de médicaments en dérogation des directives de l'étiquette.
- Registre des médicaments et des produits chimiques utilisés pour le bétail.
- Registre des traitements administrés au bétail.
- Registre des aiguilles brisées.
- Registre des températures du réservoir à lait ou données informatiques codées.
- Registre de nettoyage de l'équipement de traite.
- Fiche de nettoyage et d'assainissement.
- Inspection annuelle du système de lavage
- Registre des analyses d'eau.

## Procédures normalisées

Les Procédures normalisées (PN) sont des directives documentées qui décrivent étape par étape la façon dont vous devez effectuer une tâche particulière (p. ex., la traite) et elles sont souvent utilisées pour les points critiques. Il y a plusieurs méthodes acceptables de documentation : documents écrits, images, vidéos et fichiers électroniques. Soulignons qu'il faut prévoir des copies de sauvegarde lorsque les PN sont conservées sous forme électronique. La mise en place des procédures normalisées aide chaque personne sur votre ferme à mettre en application les bonnes pratiques de façon uniforme. L'uniformité des tâches routinières, comme la traite, est nécessaire pour produire à chaque jour un lait de qualité. Par ailleurs, si un problème survient, la procédure peut être revue afin d'établir si elle peut être améliorée de façon à éviter toute récurrence du problème constaté.

Le programme LCQ exige que le producteur laitier élabore les procédures normalisées suivantes :

- Préparatifs de la traite.
- Traite.
- Traite de vaches traitées ou produisant du lait anormal.
- Nettoyage après la traite.
- Traitement du bétail.
- Expédition du bétail.
- Distribution d'aliments médicamenteux.

## Plans de mesures correctives

Les plans de mesures correctives décrivent les moyens que les membres de la famille ou du personnel doivent mettre en œuvre pour corriger un problème relatif à un PC ou à certaines BP (4, 6 et 7). Le programme LCQ exige que le producteur rédige des plans de mesures correctives pour parer à des situations précises. Les plans de mesures correctives doivent comporter des instructions détaillées permettant de régler le problème ou de rejoindre les personnes compétentes pour régler ce problème.

## Écarts et mesures correctives

Lorsqu'un problème ou un écart survient à un PC ou à certaines BP (4, 6 et 7), le programme LCQ exige que le producteur adopte des mesures correctives pour régler le problème et éviter toute récurrence. En vertu du programme, il est également obligatoire de documenter tous les cas où un écart est constaté de même que les mesures correctives adoptées. Plusieurs des modèles de dossiers figurant dans le cahier d'exercices comportent un espace pour consigner les écarts constatés et les mesures correctives appliquées; un formulaire distinct est également proposé.

## Vérification

Les plans et les dossiers portant sur les points critiques doivent être vérifiés afin de confirmer qu'ils ont été mis en œuvre et qu'ils sont observés sur la ferme. Dans le cadre du programme LCQ, cette vérification est exécutée par un agent de validation.

## Mise en œuvre du programme LCQ

Pour mettre en œuvre le programme LCQ, vous devez suivre les BP obligatoires, surveiller les PC et tenir les dossiers exigés. Les dossiers, les PN et les plans de mesures correctives doivent être accessible à tout le personnel de la ferme. Vous devez également former vos employés afin qu'ils comprennent les exigences du programme et qu'ils les appliquent en tout temps. Lorsque vous aurez mis en œuvre le programme, un agent de validation se rendra sur place pour évaluer votre programme en procédant à la vérification de vos dossiers, de vos bonnes pratiques et des points critiques. Vous avez la responsabilité de démontrer la conformité aux exigences du programme et de permettre à l'agent de validation d'avoir accès à vos dossiers. L'agent de validation fera alors une recommandation à l'organisme provincial en précisant si vous répondez ou non aux exigences du programme. Après l'accréditation initiale, vous devrez vous soumettre à des validations périodiques destinées à confirmer que vous continuez de satisfaire aux exigences du programme.

La tenue de dossiers doit être un processus continu, tout comme la mise à jour des procédures normalisées et des plans de mesures correctives qui doit refléter l'évolution des activités à la ferme. Au moins une personne sur la ferme (le contact LCQ de la ferme) doit avoir la responsabilité de veiller à l'application et à la mise à jour du programme LCQ.

Le programme Lait canadien de qualité vise à prévenir et à réduire les dangers et les risques pour la salubrité des aliments. Les producteurs mettent en œuvre les bonnes pratiques et surveillent les points critiques afin de fournir du lait et de la viande salubres aux consommateurs.

## Engagement du producteur

Dans le cadre du programme LCQ, le contact LCQ autorisé de votre ferme, ou vous, devrez signer une déclaration énonçant votre engagement à produire du lait et de la viande salubres et à continuer à respecter les exigences du programme LCQ. Le texte de la déclaration indique que vous comprenez l'information qui y figure et que vous vous engagez à vous y conformer. La déclaration comprend de l'information semblable à ce qui suit :

- **TOUTES** les exigences obligatoires définies dans le Manuel de référence ont été traitées.
- Dans le cas d'une validation initiale, des dossiers couvrant une période d'au moins 3 mois sont disponibles.
- L'accréditation peut être révoquée pour un motif suffisant par les PLC ou par l'administrateur provincial du programme.
- Le contact autorisé de la ferme peut mettre fin à l'accréditation volontairement sans motif particulier.
- Le statut d'accréditation de la ferme ne sera pas rendu public par les PLC sans l'autorisation de la ferme.
- Le Manuel de référence LCQ sera mis à jour et publié régulièrement.
- L'accréditation comporte les responsabilités suivantes pour le contact autorisé de la ferme :
  1. Maintenir le système de salubrité des aliments à la ferme conforme au Manuel de référence LCQ.
  2. Accepter les activités régulières de validation, soumettre les autodéclarations voulues et donner suite aux observations faites.
  3. Informer l'administrateur provincial du programme de tout changement relatif à la propriété ou à l'équipe de direction de la ferme.
  4. Respecter les limites relatives à l'utilisation et au contrôle du certificat LCQ.

## B. QUESTIONNAIRE D'AUTOÉVALUATION DU PRODUCTEUR

### BP 1 Installations laitières, pesticides et gestion des éléments nutritifs

L'entretien approprié des lieux, l'entreposage des produits chimiques, l'utilisation des pesticides et la gestion des éléments nutritifs sont autant d'éléments importants dans la production de lait et de viande salubres.

Exigences	Oui	Non	s.o.	Référence et remarques
<b>Exigences réglementaires</b>				
1.	<b>Entreprise laitière autorisée</b> Votre entreprise est-elle autorisée par l'autorité provinciale compétente à expédier du lait?			Manuel de référence (MR), section 1.1
<b>Pesticides et produits chimiques</b>				
2.	N'utilisez-vous <b>que</b> des pesticides homologués pour usage : (démérites) <ul style="list-style-type: none"> <li>• dans la laiterie?</li> <li>• dans l'étable?</li> <li>• dans les champs?</li> </ul>			MR, section 1.2.1
3.	Utilisez-vous des pesticides homologués conformément au mode d'emploi de l'étiquette et respectez-vous les temps d'attente avant la récolte ou le pâturage ? (démérites)			MR, section 1.2.1
4.	Entreposez-vous les pesticides, les semences traitées et les engrais d'une manière sécuritaire, conformément aux règlements provinciaux (pour éviter d'y exposer les vaches et le lait)? (démérites)			MR, section 1.2.2
5.	Y a-t-il un tuyau branché au circuit d'eau de la laiterie ou de l'étable utilisé pour remplir les pulvérisateurs ou les contenants de pesticides? <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Dans l'affirmative, avez-vous un dispositif anti-refoulement? (démérites)			MR, section 1.2.2
<b>Gestion des éléments nutritifs</b>				
6.	Vos pratiques d'élevage et votre système de gestion du fumier et des déchets permettent-ils d'assurer la propreté du pis des vaches en lactation? (démérites)			MR, section 1.3.1.1
7.	Interdisez-vous l'accès du bétail aux sites d'entreposage du fumier et aux eaux de ruissellement du fumier? (démérites)			MR, sections 1.3.1.2 et 1.3.2
8.	Au moment du ramassage du lait, l'accès à la laiterie et la zone de chargement sont-elles exemptes de contamination par le fumier? (démérites)			MR, section 1.3.1.3
9.	<b>Si vous utilisez des boues d'épuration</b> , disposez-vous d'un permis ou des autorisations nécessaires pour leur épandage sur votre ferme? (démérites)			MR, section 1.3.3

## BP 2 Alimentation

La santé et la productivité du troupeau, de même que la qualité et la salubrité du lait et de la viande qui en proviennent, dépendent de la qualité et de la gestion de l'alimentation.

Exigences		Oui	Non	s.o.	Référence et remarques
<b>Aliments médicamenteux</b>					
13.	<p><b>Avez-vous recours à des aliments médicamenteux?</b> <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Dans l'affirmative : avez-vous rédigé et mis en œuvre une procédure normalisée régissant la distribution des aliments médicamenteux? (Dossier 7) (démérites)</p>				MR, section 2.1
14.	<p>Recevez-vous des aliments médicamenteux comportant une période de retrait du lait ou de la viande ou dont l'usage est interdit chez les vaches en lactation? <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Dans l'affirmative, les bacs et les contenants d'entreposage sont-ils clairement identifiés à l'intention de ceux qui livrent et qui utilisent ces aliments? (démérites)</p>				MR, section 2.1
<b>Aliments et alimentation</b>					
15.	<p>À la ferme, avez-vous des aliments pour animaux de compagnie ou des aliments qui ne sont pas destinés aux ruminants selon l'étiquette (étiquette portant la mise en garde : « Il est interdit d'en nourrir les bœufs, moutons, cerfs et autres ruminants et des amendes ou autres peines sont prévues à cet égard par la Loi sur la santé des animaux »)? <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non</p> <p>Dans l'affirmative, est-ce que vous entreposez et manipulez ces aliments de manière à garantir qu'ils ne puissent pas être distribués au bétail ni contaminer les aliments destinés au bétail?</p>				MR, section 2.2

### BP 3 Santé animale

Il est essentiel de garder les animaux en bonne santé afin de produire du lait et de la viande de grande qualité.

Exigences		Oui	Non	s.o.	Référence et remarques
<b>Identification des animaux</b>					
18.	Identifiez-vous les animaux conformément au programme d'Identification nationale des bovins laitiers (INBL), au programme de l'Agence canadienne d'identification du bétail (ACIB) ou au système d'Agri-Traçabilité Québec (ATQ)?				MR, section 3.1
19.	Identifiez-vous tout le bétail pour permettre la tenue des dossiers de traitement? (par ex., étiquette d'oreille)				MR, section 3.1
<b>Gestion de la santé</b>					
20.	Avez-vous une Déclaration de santé des bovins signée par un médecin vétérinaire chaque année dont la version la plus récente est gardée en dossier?				MR, section 3.2

### BP 4 Médicaments et produits chimiques utilisés pour le bétail

L'accès à une panoplie de médicaments et de vaccins pour le bétail aide les producteurs laitiers canadiens à maintenir la santé et la productivité de leur troupeau laitier. Tous les producteurs laitiers produisent également de la viande et l'accès aux médicaments pour le bétail suppose la responsabilité d'assurer l'entreposage et l'utilisation des produits, de sorte que la santé et la sécurité des animaux traités, et la salubrité du lait et de la viande soient assurées.

Exigences		Oui	Non	s.o.	Référence et remarques
<b>Entreposage et manutention</b>					
23.	Tenez-vous une liste de tous les médicaments et les produits chimiques que vous utilisez pour le bétail? (Dossier 9)				MR, section 4.2.1
24.	Entreposez-vous les seringues, les aiguilles, les médicaments et les produits chimiques utilisés sur le bétail dans un lieu prévu à cet effet et dans les conditions de propreté et d'hygiène voulues, conformément aux directives de l'étiquette?				MR, sections 4.2.1 et 4.2.2
25.	Entreposez-vous et manipulez-vous les médicaments et les produits chimiques utilisés sur le bétail d'une façon qui ne contaminera pas : <ul style="list-style-type: none"> <li>• le lait?</li> <li>• la viande?</li> <li>• les aliments des animaux?</li> </ul>				MR, sections 4.2.1 et 4.2.2

Exigences		Oui	Non	s.o.	Référence et remarques
26.	Les médicaments et les produits chimiques pour les vaches tarées, ceux pour les vaches en lactation et les produits non destinés au bétail laitier sont-ils entreposés séparément?				MR, section 4.2.1
<b>Choix des traitements</b>					
27.	Utilisez-vous <b>seulement</b> des médicaments pour le bétail (y compris les bains de pied médicamenteux) : <ul style="list-style-type: none"> <li>homologués au Canada pour le bétail laitier?</li> <li>conformément à l'étiquette?</li> <li>conformément aux directives écrites d'un médecin vétérinaire, qui doivent être obtenues pour chaque utilisation de médicaments en dérogation des directives de l'étiquette et pour chaque médicament vétérinaire administré qui n'est pas homologué pour l'emploi au Canada? (Dossier 8)</li> </ul>				MR, sections 4.3.1 et 4.3.2
<b>Administration</b>					
28.	Lors du bris d'une aiguille dont les fragments sont irrécupérables, vérifiez-vous et consignez-vous l'identité de l'animal et le site d'injection? (Dossier 11)				MR, section 4.4.1
<b>Identification des animaux traités</b>					
29.	Identifiez-vous tous les animaux du troupeau laitier ayant reçu un traitement imposant une période de retrait du lait (par ex., ruban aux pattes)? Préciser le mode d'identification : _____				MR, section 4.5
<b>Dossiers</b>					
30.	Tenez-vous un registre écrit permanent de tous les médicaments et les produits chimiques utilisés sur le bétail qui ont une période de retrait du lait ou de la viande? (Dossier 10)				MR, section 4.6.1
31.	Avez-vous rédigé et mis en œuvre une procédure normalisée pour le traitement du bétail? (Dossier 5)				MR, section 4.6.2

## BP 5 Gestion de la traite

Une bonne gestion de la traite est essentielle à la production d'un lait salubre de qualité. Durant la traite, les bactéries et les résidus provenant du milieu ambiant peuvent s'introduire dans le lait. De plus, la santé du pis et, par conséquent, la qualité et la salubrité du lait des vaches non infectées, sont mises en péril si des mesures convenables pour éviter la propagation de la mammite contagieuse n'ont pas été adoptées.

Exigences		Oui	Non	s.o.	Référence et remarques
35.	Avez-vous rédigé et mis en œuvre une procédure normalisée pour les préparatifs de la traite? (Dossier 1) (démérites)				MR, section 5.1
36.	Avez-vous rédigé et mis en œuvre une procédure normalisée pour la traite? (Dossier 2) (démérites)				MR, section 5.2.1
37.	Veillez-vous à ce que tous les trayons soient minutieusement nettoyés, désinfectés et asséchés avant la traite (par ex., traces de fumier et de la solution de trempage enlevées) en utilisant des produits homologués? (démérites)				MR, section 5.2.1
38.	Avez-vous établi et mis en œuvre une procédure normalisée destinée à réduire le risque d'expédier du lait anormal? (Dossier 3) (démérites)				MR, section 5.2.2

## PC 1 Traite de vaches traitées

La traite est le dernier point critique à partir duquel le producteur peut empêcher les résidus chimiques dans le lait de vaches traitées d'entrer dans la chaîne alimentaire humaine.

Exigences		Oui	Non	s.o.	Référence et remarques
39.	Avez-vous établi et mis en œuvre une procédure normalisée afin d'atténuer le risque d'expédier du lait venant d'animaux traités? (Dossier 3)				MR, section 5.2.3
40.	Respectez-vous toujours le délai d'attente recommandé pour le <b>lait</b> à l'égard : <ul style="list-style-type: none"> <li>• des aliments médicamenteux pour le bétail?</li> <li>• des pesticides pour le bétail?</li> <li>• des médicaments pour le bétail (y compris la vérification du respect de la période de retrait de tout traitement de vache tarie administré lorsqu'un animal vêle ou avorte)?</li> </ul>				MR, section 5.2.3
41.	Testez-vous le lait de nouvelles vaches afin de déceler la présence d'antibiotiques avant d'expédier le lait, ou retenez-vous le lait à moins d'obtenir un résultat négatif, puis consignez-vous les résultats (Dossier 10) <b>ou</b> disposez-vous d'une attestation du propriétaire précédent?				MR, section 5.2.3

## PC 2 Refroidissement et entreposage du lait

Le lait doit être refroidi rapidement et entreposé dans des températures **supérieure à 0°C et inférieure ou égale à 4°C** pour prévenir la multiplication des bactéries. La surveillance de la température du réservoir à lait peut assurer l'entreposage salubre du lait.

Exigences		Oui	Non	s.o.	Référence et remarques
43.	La température du réservoir à lait est-elle vérifiée et consignée <u>après</u> chaque traite pour chaque réservoir? (Dossier 12)				MR, section 6.1

## BP 6 Nettoyage des lieux et de l'équipement

Un nettoyage adéquat contribue à réduire les risques de maladie, le recours à des agents antibactériens et les risques de contamination par des produits chimiques et des médicaments pour le bétail. Le dernier point de contrôle à la ferme pour la salubrité et la qualité du lait est la laiterie. Celle-ci ne devrait servir qu'au refroidissement et à l'entreposage du lait ainsi qu'au nettoyage et à l'entreposage des produits et du matériel utilisés pour la production et la manutention du lait.

Exigences		Oui	Non	s.o.	Référence et remarques
<b>Assainissement du matériel</b>					
46.	Utilisez-vous des produits de nettoyage approuvés, conformément à la Fiche de nettoyage et d'assainissement qui doit se trouver dans la laiterie? (Dossier 14)				MR, section 7.1.1
47.	Procédez-vous régulièrement à une inspection de la propreté de l'équipement de traite (par ex., chambre de réception et réservoir à lait) et consignez-vous les résultats pour chaque système de lavage (par ex., chaque système de nettoyage en circuit fermé et chaque réservoir à lait)? (fréquence minimale acceptable, chaque mois; fréquence recommandée, chaque semaine) (Dossier 13)				MR, section 7.1.2
48.	Vérifiez-vous et consignez-vous la température de l'eau chaude du robinet ou de l'eau de lavage au moins une fois par mois? (Dossier 13)				MR, section 7.1.2
50.	Avez-vous établi et mis en œuvre une procédure normalisée pour nettoyer le matériel après la traite? (Dossier 4)				MR, section 7.1.4
51.	Faites-vous faire une inspection annuelle de chaque système de lavage de l'équipement par un professionnel de l'industrie et les lacunes notées ont-elles été corrigées? (Dossier 14b)				MR, section 7.1.5
<b>La laiterie</b>					
52.	La laiterie sert-elle exclusivement au refroidissement et au stockage du lait, au nettoyage et à l'entreposage des produits et du matériel utilisés pour la production et la manutention du lait?				MR, section 7.2

Exigences		Oui	Non	s.o.	Référence et remarques
53.	Les produits de nettoyage sont-ils entreposés dans un endroit et d'une manière qui ne contamineront pas le lait?				MR, section 7.2
54.	La laiterie et les surfaces extérieures du matériel de traite et de stockage du lait sont-elles propres?				MR, section 7.2
55.	Disposez-vous d'un interrupteur de sécurité en bon état ou d'un système à sécurité intégrée afin d'éviter l'introduction accidentelle de l'eau de lavage dans le réservoir à lait?				MR, section 7.2
56.	Avez-vous retiré tous les thermomètres et manomètres à mercure de la laiterie?				MR, section 7.2
57.	Les luminaires à proximité de l'ouverture du réservoir à lait sont-ils protégés afin d'éviter que du verre ne se retrouve dans le réservoir?				MR, section 7.2

## BP 7 Utilisation d'eau pour le nettoyage des surfaces en contact avec le lait

Les fermes laitières ont besoin d'une grande quantité d'eau pour le nettoyage du matériel de traite et de la laiterie. Si l'eau servant au nettoyage est contaminée, la salubrité du lait pourrait être compromise.

Exigences		Oui	Non	s.o.	Référence et remarques
59.	<p>Est-ce que :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>vous analysez chaque année l'eau utilisée pour le nettoyage de l'équipement de traite selon les paramètres microbiologiques établis par les autorités provinciales compétentes?</li> <li>vous veillez à ce que l'eau satisfasse aux paramètres microbiologiques établis?</li> <li>les résultats des analyses d'eau sont consignés? (Dossier 15)</li> </ul>				MR, section 7.4.2 et 7.4.3

### PC 3 Expédition du bétail

L'expédition du bétail constitue le dernier point critique où le producteur peut empêcher des animaux contenant des résidus chimiques ou physiques (par ex., des aiguilles brisées) d'entrer dans la chaîne alimentaire humaine. Afin d'assurer la salubrité de la viande, les animaux contenant des résidus chimiques ne doivent pas être expédiés à des fins de consommation humaine. Les cas de bris d'aiguilles survenus durant l'administration de médicaments par injection intramusculaire doivent être consignés. En cas d'incident, l'identification de l'animal et l'information concernant le site de l'aiguille brisée doivent être communiquées au prochain acheteur.

Exigences		Oui	Non	s.o.	Référence et remarques
61.	Respectez-vous toujours le délai d'attente recommandé pour <b>la viande</b> à l'égard: <ul style="list-style-type: none"> <li>des médicaments pour le bétail?</li> <li>des pesticides pour le bétail?</li> <li>des aliments médicamenteuses?</li> </ul>				MR, section 8.1
62.	Avez-vous établi et mis en œuvre une procédure normalisée afin de réduire le risque d'expédier des animaux traités ou présentant un risque physique (par ex., une aiguille brisée)? (Dossier 6)				MR, section 8.1

### BP 8 Formation du personnel et communications

De bonnes communications et des mises au point régulières entre le personnel et les membres de la famille sont essentielles afin d'assurer la salubrité des aliments produits par les fermes laitières. Définir les responsabilités de chacun aide à préciser les tâches particulières qui reviennent à chacun et à clarifier qui est responsable d'une tâche donnée lorsque la personne qui accomplit habituellement cette tâche n'est pas là.

Exigences		Oui	Non	s.o.	Référence et remarques
64.	Est-ce que vous : (Démérites) <ul style="list-style-type: none"> <li>dispensez régulièrement de la formation au personnel sur la mise en œuvre du programme LCQ?</li> <li>dispensez de la formation au nouveau personnel sur la mise en œuvre du programme LCQ?</li> <li>veillez à ce que le personnel ait accès aux procédures normalisées, aux plans de mesures correctives et aux dossiers que vous avez élaborés et tenus à jour?</li> </ul>				MR, sections 9.1, 9.2 et 9.3
65.	Disposez-vous d'un plan écrit de mesures correctives sur la façon de communiquer et d'intervenir dans les cas suivants : (Dossier 16) <ul style="list-style-type: none"> <li>emploi erroné de médicaments ou d'autres produits chimiques pour un animal (BP)?</li> <li>introduction de lait d'une vache traitée dans le réservoir à lait (PC)?</li> <li>refroidissement ou stockage incorrect du lait</li> </ul>				MR, sections 4.6.3 et 9.4 MR, sections 5.2.3 et 9.4

Exigences		Oui	Non	s.o.	Référence et remarques
	(PC)? <ul style="list-style-type: none"> <li>surfaces entrant en contact avec le lait souillées (BP)?</li> <li>température de l'eau de lavage incorrecte (BP)?</li> <li>contamination bactérienne de l'eau utilisée pour le nettoyage de l'équipement de traite (BP)?</li> <li>vente d'un animal traité ou portant une aiguille brisée sans en informer l'acheteur (PC)?</li> </ul>				MR, sections 6.1 et 9.4  MR, sections 7.1.3.1 et 9.4 MR, sections 7.1.3.2 et 9.4 MR, sections 7.4.4 et 9.4  MR, sections 8.1 et 9.4
66.	Tenez-vous un registre des problèmes survenus et des mesures correctives prises concernant : <ul style="list-style-type: none"> <li>un traitement administré à un animal (Dossier 17)?</li> <li>la présence de résidus d'antibiotiques dans le lait (Dossier 17)?</li> <li>le refroidissement et le stockage du lait (Dossier 12 ou 17)?</li> <li>le nettoyage de l'équipement et température de l'eau chaude et de l'eau de lavage (Dossier 13 ou 17)?</li> <li>la qualité de l'eau (Dossier 15 ou 17)?</li> <li>l'expédition d'animaux (Dossier 17)?</li> </ul>				MR, section 9.4

### Accréditation déjà obtenue? Vous vous préparez en vue de la prochaine validation?

Si vous détenez déjà votre accréditation du programme LCQ, il y a quelques tâches supplémentaires dont vous devez vous acquitter.

Exigences	Oui	Non	s.o.	Référence et remarques
<b>Autre</b>				
Est-ce que l'utilisation du certificat LCQ est conforme aux exigences? (par ex., aucune reproduction sans permission, non utilisé de manière à laisser entendre la conformité des produits)				Utilisation du certificat LCQ
Est-ce que des changements importants sont survenus à la ferme depuis la dernière validation? Si c'est le cas, les avez-vous signalés comme il se doit? (par ex., informé l'Administrateur provincial du programme d'un changement de propriété et de tout changement important de la direction de la ferme)				Demande d'accréditation
Avez-vous résolu toutes les mesures correctives de la validation précédente?				Rapport de validation

## C. DOSSIERS OBLIGATOIRES

Pour vous conformer aux exigences du programme Lait canadien de qualité, vous devez tenir des dossiers sur les éléments énumérés ci-dessous :

**Dossiers 1-7.** Procédures normalisées pour:

- les préparatifs de la traite
- la traite
- la traite de vaches traitées ou produisant du lait anormal
- le nettoyage après la traite
- le traitement du bétail
- l'expédition du bétail
- la distribution d'aliments médicamenteux

**Dossier 8.** Directives du médecin vétérinaire pour l'utilisation de médicaments en dérogation des directives de l'étiquette

**Dossier 9.** Registre des médicaments et des produits chimiques utilisés pour le bétail

**Dossier 10.** Registre de traitement du bétail

**Dossier 11.** Registre des aiguilles brisées

Déclaration de santé des bovins

Exemple d'attestation / Dossier d'expédition

**Dossier 12.** Registre des températures du réservoir à lait

**Dossier 13.** Registre de nettoyage de l'équipement de traite

**Dossier 14.** Fiche de nettoyage et d'assainissement

**Dossier 14b.** Modèle d'inspection annuelle du système de lavage

**Dossier 15.** Relevé des analyses d'eau

**Dossier 16.** Plans de mesures correctives

**Dossier 17.** Registre des écarts et des mesures correctives

Les modèles que vous trouverez dans le Cahier de travail ont été testés et se sont révélés les plus populaires auprès des producteurs. **Vous pouvez vous en servir ou utiliser les vôtres.** Si vous optez d'utiliser vos propres dossiers, ils **devront inclure toutes les données obligatoires.**

**Par exemple :** Le registre de traitement du bétail doit comprendre les éléments suivants :

- Numéro d'identification
- Date de péremption valide (à cocher)
- Traitement administré (produit, dose, voie d'administration)
- Délai d'attente (lait et viande)
- Date du traitement
- Fin du délai d'attente (lait et viande)
- Dépistage des résidus
- Aiguilles brisées
- Préposé au traitement (signature)

## Dossier 1 :PROCÉDURE NORMALISÉE (PN) POUR LES PRÉPARATIFS DE LA TRAITE

Énumérez étape par étape la procédure pour préparer l'équipement et pour veiller à ce que les vaches soient traitées avec de l'équipement propre et en bon état. Vous trouverez un modèle de PN au chapitre 5 du Manuel de référence LCQ.

Étape 1 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 2 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 3 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 4 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 5 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 6 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 7 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 8 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 9 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 10 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## Dossier 2 : PROCÉDURE NORMALISÉE (PN) POUR LA TRAITE

Décrivez étape par étape la procédure afin que les vaches soient traitées tous les jours de la même façon. Vous trouverez un modèle de PN au chapitre 5 du Manuel de référence LCQ.

Étape 1 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Étape 2 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Étape 3 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Étape 4 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Étape 5 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Étape 6 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Étape 7 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Étape 8 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Étape 9 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Étape 10 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### Dossier 3 : PROCÉDURE NORMALISÉE (PN) POUR LA TRAITE DE VACHES TRAITÉES OU PRODUISANT DU LAIT ANORMAL

Décrivez étape par étape la procédure à utiliser afin de ne pas expédier du **lait anormal, du lait contenant des médicaments pour le bétail ou des résidus de produits chimiques** et empêcher ce lait d'entrer dans la chaîne alimentaire. Vous trouverez un modèle de PN au chapitre 5 du Manuel de référence LCQ.

**Remarque :** Si vos procédures sont différentes pour le lait anormal de vaches non traitées et le lait de vaches traitées, vous aurez besoin de deux PN distinctes.

Étape 1 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Étape 2 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Étape 3 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Étape 4 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Étape 5 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Étape 6 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Étape 7 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Étape 8 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Étape 9 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Note :** Si vous avez un problème ou si une vache traitée a été traitée incorrectement, consultez les plans de mesures correctives, Dossier 16.

## Dossier 4 :PROCÉDURE NORMALISÉE (PN) POUR LE NETTOYAGE APRÈS LA TRAITE

Décrivez étape par étape la procédure après la traite pour veiller à ce que **le lait soit refroidi correctement et que le matériel soit nettoyé**. Vous trouverez un modèle de PN au chapitre 7 du Manuel de référence LCQ.

Étape 1 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 2 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 3 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 4 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 5 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 6 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 7 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 8 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 9 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 10 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Note** : Si vous avez un problème ou si l'équipement n'est pas nettoyé correctement, consultez les plans de mesures correctives, Dossier 16.

## Dossier 5 :PROCÉDURE NORMALISÉE (PN) POUR LE TRAITEMENT DU BÉTAIL

Afin d'éviter que **les médicaments pour le bétail ou les résidus de produits chimiques ne se retrouvent dans le lait et la viande, l'administration correcte des médicaments pour le bétail est essentielle.** Décrivez étape par étape comment administrer des médicaments au bétail. Vous trouverez un modèle de PN au chapitre 4 du Manuel de référence LCQ.

Étape 1 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 2 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 3 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 4 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 5 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 6 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 7 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 8 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 9 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 10 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Note :** Si vous avez un problème ou si le traitement d'un animal n'est pas bien fait, consultez les plans de mesures correctives, Dossier 16.

## Dossier 6 :PROCÉDURE NORMALISÉE (PN) POUR L'EXPÉDITION DU BÉTAIL

Décrivez étape par étape les mesures à prendre pour veiller à ne pas **expédier des animaux ayant des résidus de médicaments ou de produits chimiques ou des aiguilles brisées**. Vous trouverez un modèle de PN au chapitre 8 du Manuel de référence LCQ.

Étape 1 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 2 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 3 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 4 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 5 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 6 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 7 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 8 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 9 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 10 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Note** : Si vous avez un problème ou si vous expédiez un animal qui a été traité, consultez les plans de mesures correctives, Dossier 16.

## Dossier 7 :PROCÉDURE NORMALISÉE (PN) POUR LA DISTRIBUTION D'ALIMENTS MÉDICAMENTÉS

**Si vous distribuez des aliments médicamenteux** (par ex., ration médicamenteuse pour veau), décrivez, étape par étape, les mesures à prendre pour **éviter que des résidus d'aliments médicamenteux** n'entrent dans la chaîne alimentaire humaine. Vous trouverez un modèle de PN au chapitre 2 du Manuel de référence LCQ.

Étape 1 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 2 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 3 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 4 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 5 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 6 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 7 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 8 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 9 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 10 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## Dossier 8 : DIRECTIVES DU MÉDECIN VÉTÉRINAIRE POUR L'UTILISATION DE MÉDICAMENTS EN DÉROGATION DES DIRECTIVES DE L'ÉTIQUETTE

Clinique : \_\_\_\_\_

Médecin vétérinaire : \_\_\_\_\_

Coordonnées du contact en cas d'urgence : \_\_\_\_\_

Client / Ferme : \_\_\_\_\_

Identification du patient ou indication : \_\_\_\_\_

Nom du produit : \_\_\_\_\_

DIN / n° d'enregistrement : \_\_\_\_\_

Si le produit n'a pas de DIN, cocher la case voulue :

vaccin	préparation	produit de santé naturel	autre
	magistrale	vétérinaire (n° _____)	

**Mode d'emploi** (posologie, fréquence d'administration, voie d'administration, volume maximal par point d'injection, durée du traitement) :

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Retrait du lait : \_\_\_\_\_      Retrait de la viande : \_\_\_\_\_

**Directives particulières, précautions, mises en garde, entreposage, etc. (au besoin)** (par ex., innocuité humaine, conditions spéciales d'entreposage, dépistage de résidus d'antibiotiques) :

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Signature du médecin vétérinaire : \_\_\_\_\_

Date de délivrance : \_\_\_\_\_

Directives valables jusqu'au (date) : \_\_\_\_\_

**Remarque 1** : tous les éléments sont obligatoires, sauf indication contraire. Le médecin vétérinaire peut utiliser son propre formulaire, pourvu que tous les éléments obligatoires y figurent.

**Remarque 2** : voir la section 4.3.2 du chapitre 4 du Manuel de référence pour avoir des exemples d'utilisation de médicaments en dérogation des directives de l'étiquette.



## Dossier 10 : REGISTRE DES TRAITEMENTS ADMINISTRÉS AU BÉTAIL

N° d'ID de l'animal	Date de péremption valide (✓)	Traitement administré (produit, dose, voie <sup>a</sup> )	Période de retrait (heures/jours)		Date du traitement (✓ am ou pm)	Fin de la période de retrait (✓ am ou pm)		Dépistage des résidus (+/-) <sup>b</sup>	Aiguilles brisées (✓ et site <sup>d</sup> )	Préposé au traitement (signature)
			Lait	Viande		Lait	Viande			
					Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm	Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm	Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm			
					Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm	Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm	Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm			
					Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm	Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm	Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm			
					Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm	Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm	Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm			
					Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm	Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm	Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm			
					Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm	Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm	Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm			
					Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm	Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm	Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm			
					Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm	Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm	Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm			
					Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm	Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm	Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm			
					Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm	Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm	Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm			
					Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm	Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm	Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm			

**a : Voie d'administration** IM = intramusculaire (dans le muscle) IMM = intramammaire (dans le pis) IU = intra-utérine (dans l'utérus) IV = intraveineuse (dans une veine) OR = orale (par la bouche) SC = sous-cutanée (sous l'épiderme) TP = topique (sur l'épiderme)

**b : Dépistage des résidus requis seulement pour les nouveaux animaux** ou une attestation du propriétaire précédent.

**c : Les aiguilles brisées peuvent aussi être consignées au Dossier 11.**

**d : Site** C = croupe F = flanc N = nuque



## Déclaration de santé des bovins

Nom du producteur (nom sur le permis) : \_\_\_\_\_

Permis n° : \_\_\_\_\_

Nom du médecin vétérinaire : \_\_\_\_\_

### **Déclaration du médecin vétérinaire :**

En date d'aujourd'hui, j'ai observé l'état général de la santé du bétail de ce troupeau. Celui-ci est en santé ou reçoit soins et traitements de routine adéquats. J'ai vérifié que ce producteur ait bien un système en place pour identifier les vaches traitées et malades et pour empêcher que le lait de ces vaches ne se retrouve dans le réservoir à lait.

Signature du médecin vétérinaire : \_\_\_\_\_

Date : \_\_\_\_\_

**À noter :** La déclaration est valide pour un an et doit être renouvelée chaque année.

### **Lignes directrices pour la déclaration :**

L'objet de la Déclaration de santé des bovins est de satisfaire à l'exigence des pays importateurs pour démontrer que le lait utilisé dans les produits exportés provient d'animaux en santé. Une inspection vétérinaire annuelle du troupeau est l'exigence minimale.

Le médecin vétérinaire doit chercher des indices ou des signes visibles d'une maladie qui est transmissible aux humains par le lait ou qui peut porter atteinte à la qualité ou aux caractères organoleptiques du lait. Si l'organisme provincial de réglementation juge que le lait est acceptable, le médecin vétérinaire devrait pouvoir signer la Déclaration.

Tous les producteurs canadiens sont tenus d'obtenir la Déclaration parce que le lait est mélangé au Canada et que le lait destiné à des produits d'exportation n'est pas séparé.

La Déclaration de santé des bovins ne concerne pas le bien-être des animaux. Elle est valable uniquement pour la santé des animaux.

## Exemple d'attestation / Dossier d'expédition

Nom du vendeur (personne ou société) : \_\_\_\_\_

Nom de l'acheteur / destinataire (personne ou société) : \_\_\_\_\_

Date d'expédition : \_\_\_\_\_

N° d'identification des animaux : \_\_\_\_\_

Est-ce qu'un des animaux énumérés ci-dessus est sous le coup d'une période de retrait à l'égard du lait ou de la viande ou présente des aiguilles brisées?

Non       Oui

Dans l'affirmative, veuillez remplir le tableau suivant :

N° d'ID de l'animal	Date du traitement	Produit	Dose (✓)		Date de fin de la période de retrait		Aiguille brisée? Dans l'affirmative, préciser le site
			Conforme à l'étiquette	En dérogation	Lait	Viande	

Le vendeur déclare :

avoir été propriétaire des animaux vendus pendant au moins deux mois;

OU,

détenir une attestation des propriétaires précédents;

OU,

avoir analysé le lait des animaux afin de détecter toute trace d'antibiotique à l'aide du test \_\_\_\_\_ ou avoir transmis des échantillons de lait à \_\_\_\_\_ (usine/ laboratoire), et détenir la preuve que les analyses n'ont révélé aucune trace d'antibiotique.

Signature du vendeur : \_\_\_\_\_

Signature de l'acheteur / destinataire : \_\_\_\_\_

## Dossier 12 : REGISTRE DES TEMPÉRATURES DU RÉSERVOIR À LAIT

	Première traite	Deuxième traite et traites subséquentes
<b>Plage recommandée</b>	Dans les 2 heures qui suivent (de préférence ½ heure), entre 1 °C et 4°C (34 °F et 40 °F)	<ul style="list-style-type: none"> <li>température maximale du mélange 10 °C (50 °F)</li> <li>dans l'heure qui suit (de préférence ½ heure). entre 1 °C et 4 °C (34 °F et 40 °F)</li> </ul>
<b>Plage normale dans votre réservoir à lait <u>après</u> la traite</b>		

Mois:							Mesure corrective (si nécessaire)
Jour	Température du réservoir à lait						
	Matin	Initiales	Midi	Initiales	Soir	Initiales	
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

**Note :** Il est possible de remplacer ce registre manuscrit par le relevé d'un thermographe. Veuillez vérifier auprès d'un responsable du programme LCQ.

Ce dossier est conçu pour consigner les résultats de 3 traites par jour, si vous ne faites que 2 traites par jour, utilisez seulement 2 colonnes.

### Dossier 13 : REGISTRE DE NETTOYAGE DE L'ÉQUIPEMENT DE TRAITE

Date	Vérifier le niveau d'hygiène du matériel (✓ propre x sale)																Mesure corrective	
	Réservoir à lait **					Matériel de traite ***												Signature
						T° de l'eau chaude / eau de lavage*												

Exemples d'éléments à inspecter : \*\*Réservoir à lait : palettes, jauge de niveau, surface, sortie, soupapes et joints. \*\*\*Matériel de traite : chambre de réception, orifices du lactoduc, manchons-trayeurs, canalisations, griffes, compteur à lait, joints d'étanchéité, serpentin du filtre, pot trayeur, seaux, piège sanitaire. \*Remarque : Si vous utilisez des détergents pour eau froide dans votre système, vous n'avez pas à consigner la température de l'eau chaude.

## Dossier 14 : FICHE DE NETTOYAGE ET D'ASSAINISSEMENT

Nom de la ferme : \_\_\_\_\_ Date : \_\_\_\_\_

Analyse de l'eau : dureté : \_\_\_\_\_ grains pH : \_\_\_\_\_ fer : \_\_\_\_\_ ppm (mg/l)

LACTODUC / STA : n° / NOM : _____	RÉSERVOIR À LAIT
<b>Cycle n° 1 :</b> _____ <b>Fonction :</b> _____	
<b>Nom du produit :</b> _____ Volume : _____ ml oz	<b>Nom du produit :</b> _____ Volume : _____ ml oz
Température : (froide tiède chaude)	Température : (froide tiède chaude)
Volume d'eau : _____ litres gallons	Volume d'eau : _____ litres gallons
Température minimale au début : _____ °	Température minimale au début : _____ °
Température minimale à la fin : _____ °	Température minimale à la fin : _____ °
<b>Cycle n° 2 :</b> _____ <b>Fonction :</b> _____	
<b>Nom du produit :</b> _____ Volume : _____ ml oz	<b>Nom du produit :</b> _____ Volume : _____ ml oz
Température : (froide tiède chaude)	Température : (froide tiède chaude)
Volume d'eau : _____ litres gallons	Volume d'eau : _____ litres gallons
Température minimale au début : _____ °	Température minimale au début : _____ °
Température minimale à la fin : _____ °	Température minimale à la fin : _____ °
<b>Cycle n° 3 :</b> _____ <b>Fonction :</b> _____	
<b>Nom du produit :</b> _____ Volume : _____ ml oz	<b>Nom du produit :</b> _____ Volume : _____ ml oz
Température : (froide tiède chaude)	Température : (froide tiède chaude)
Volume d'eau : _____ litres gallons	Volume d'eau : _____ litres gallons
Température minimale au début : _____ °	Température minimale au début : _____ °
Température minimale à la fin : _____ °	Température minimale à la fin : _____ °
<b>Cycle n° 4 :</b> _____ <b>Fonction :</b> _____	
<b>Nom du produit :</b> _____ Volume : _____ ml oz	<b>Nom du produit :</b> _____ Volume : _____ ml oz
Température : (froide tiède chaude)	Température : (froide tiède chaude)
Volume d'eau : _____ litres gallons	Volume d'eau : _____ litres gallons
Température minimale au début : _____ °	Température minimale au début : _____ °
Température minimale à la fin : _____ °	Température minimale à la fin : _____ °
<b>Cycle n° 5 :</b> _____ <b>Fonction :</b> _____	
<b>Nom du produit :</b> _____ Volume : _____ ml oz	<b>Nom du produit :</b> _____ Volume : _____ ml oz
Température : (froide tiède chaude)	Température : (froide tiède chaude)
Volume d'eau : _____ litres gallons	Volume d'eau : _____ litres gallons
Température minimale au début : _____ °	Température minimale au début : _____ °
Température minimale à la fin : _____ °	Température minimale à la fin : _____ °
<b>Cycle n° 6 :</b> _____ <b>Fonction :</b> _____	
<b>Nom du produit :</b> _____ Volume : _____ ml oz	<b>Nom du produit :</b> _____ Volume : _____ ml oz
Température : (froide tiède chaude)	Température : (froide tiède chaude)
Volume d'eau : _____ litres gallons	Volume d'eau : _____ litres gallons
Température minimale au début : _____ °	Température minimale au début : _____ °
Température minimale à la fin : _____ °	Température minimale à la fin : _____ °

**Signé par :** \_\_\_\_\_ **Entreprise :** \_\_\_\_\_  
 (Fournisseur du matériel / professionnel de l'industrie)

## Dossier 14b : INSPECTION ANNUELLE DU SYSTÈME DE LAVAGE

**Remarque** : Les fournisseurs d'équipement et les professionnels de l'industrie peuvent utiliser ce modèle ou leur propre formulaire d'inspection du système de lavage. S'ils utilisent leur propre formulaire, ils doivent inclure les éléments figurant au présent modèle. Le Tableau 14 de la Section 7.1.1 du Manuel de référence fournit des détails sur les paramètres à observer.

**But** : L'inspection annuelle du système de lavage représente une étape comprise dans un ensemble de bonnes pratiques destinées à réduire le plus possible les problèmes de salubrité du lait. L'inspection du système de lavage est conçue pour vous aider à repérer les éléments problématiques afin de pouvoir prévenir l'apparition de problèmes. Le modèle illustre une ligne de conduite. Votre professionnel de l'industrie peut adapter l'inspection de votre système de lavage de façon à mieux répondre aux besoins particuliers associés à votre équipement. Ce dossier devrait être rempli pour **chaque** STA ou système de lavage (par ex., deux robots lavés avec une seule cuve de lavage).

**Nom de la ferme** : \_\_\_\_\_ **STA n° / Nom** : \_\_\_\_\_ **Date** : \_\_\_\_\_

PARAMÈTRES D'ÉVALUATION	LACTODUC	RÉSERVOIR À LAIT
<b>1. Durée</b> : temps de circulation <b>a.</b> Cycle n° 1 : _____ min adéquat? <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <b>b.</b> Cycle n° 2 : _____ min adéquat? <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <b>c.</b> Cycle n° 3 : _____ min adéquat? <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <b>d.</b> Cycle n° 4 : _____ min adéquat? <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <b>e.</b> Cycle n° 5 : _____ min adéquat? <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <b>f.</b> Cycle n° 6 : _____ min adéquat? <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Remarques / corrections:	_____ min adéquat? <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non _____ min adéquat? <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	_____ min adéquat? <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non _____ min adéquat? <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
<b>2. Température</b> : température de l'eau selon les exigences du fabricant du détergent ou la Fiche de nettoyage et d'assainissement : <b>a.</b> Cycle n° 1 : _____ ° adéquate? <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <b>b.</b> Cycle n° 2 : _____ ° adéquate? <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <b>c.</b> Cycle n° 3 : _____ ° adéquate? <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <b>d.</b> Cycle n° 4 : _____ ° adéquate? <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <b>e.</b> Cycle n° 5 : _____ ° adéquate? <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <b>f.</b> Cycle n° 6 : _____ ° adéquate? <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Remarques / corrections:	Température en : <input type="checkbox"/> °C ou en <input type="checkbox"/> °F _____ ° adéquate? <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non _____ ° adéquate? <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Température en : <input type="checkbox"/> °C ou en <input type="checkbox"/> °F _____ ° adéquate? <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non _____ ° adéquate? <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
<b>3. Bouchons de solution de lavage</b> : Remarques / corrections:	Bonne efficacité des coups d'eau (c.-à-d. fonction de l'injecteur d'air ou du compresseur d'air)? <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	Pulvérisation d'eau adéquate? <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Lavage manuel
<b>4. Concentration des produits chimiques</b> :		
<b>a.</b> Analyse de l'eau : dureté _____ grains      pH _____      fer _____ ppm (mg/l)		
<b>b.</b> Concentration des produits chimiques : bonne quantité et bonne dispersion (c.-à-d. bon fonctionnement des distributeurs automatiques)? Remarques / corrections:	Lavage : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Acide : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Assainisseur : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Lavage manuel – seaux	Lavage : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Acide : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Assainisseur : <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <input type="checkbox"/> Lavage manuel

**Signé par** : \_\_\_\_\_ **Entreprise** : \_\_\_\_\_  
 (Fournisseur du matériel / professionnel de l'industrie)

**Dossier 15 : REGISTRE DES ANALYSES D'EAU (ou conserver le rapport d'analyse du laboratoire)**

Provenance de l'eau servant à nettoyer le matériel de traite**	Date du test	Résultats du test						Mesure corrective
		Bactérie			Autres			

\*\*P – Puits creusé    F – Puits foré    V/M – Ville/Municipalité    S – Eau de surface

## Dossier 16 : PLANS DE MESURES CORRECTIVES (Plans d'urgence)

Sujet de préoccupation	Incident	Mesure corrective à prendre	Personne-ressource		
			Nom	Téléphone	Cellulaire
<b>Médicaments et produits chimiques utilisés pour le bétail</b>	Administration erronée de médicaments ou de produits chimiques pour le bétail.				
<b>Traite de vaches traitées</b>	Lait de vaches traitées se retrouvant dans le lactoduc ou le réservoir à lait.				
<b>Expédition d'animaux</b>	Animal expédié malgré la présence de résidus chimiques (par ex., un antimicrobien) ou d'une aiguille brisée, sans que le prochain acheteur en soit informé.				

## Dossier 16 : PLANS DE MESURES CORRECTIVES (Plans d'urgence)

Sujet de préoccupation	Incident	Mesure corrective à prendre	Personne-ressource		
			Nom	Téléphone	Cellulaire
<b>Refroidissement et entreposage du lait</b>	Le lait n'est pas refroidi à une température entre 1 à 4 °C dans la période recommandée				
<b>Nettoyage du matériel</b>	1. Accumulation visible de résidus sur les surfaces entrant en contact avec le lait				
	2. Mauvaise température de l'eau				
<b>Utilisation de l'eau pour nettoyer les surfaces en contact avec le lait</b>	L'analyse de l'eau révèle que celle-ci est contaminée (par ex., concentration élevée de bactéries)				

### Dossier 16 : PLANS DE MESURES CORRECTIVES (Plans d'urgence)

Sujet de préoccupation	Incident	Mesure corrective à prendre	Personne-ressource		
			Nom	Téléphone	Cellulaire

