



Les Producteurs de poulet du Canada
**PROGRAMME D'ASSURANCE DE
LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS
À LA FERME**

MANUEL



ÉDITION 2014 RÉVISÉE DE *VOTRE PROPRE POULET*

Le programme d'assurance de la salubrité des aliments à la ferme des Producteurs de poulet du Canada

Vous trouverez dans ce document la nouvelle version du programme *Votre Propre Poulet*, le programme d'assurance de la salubrité des aliments à la ferme des PPC. *Votre Propre Poulet* est un programme détaillé sur les exigences de salubrité des aliments et de biosécurité à la ferme.

Dans cette version, le conseil d'administration des PPC a incorporé les modifications basées sur les commentaires reçus des éleveurs, des offices provinciaux, des directives de biosécurité nationale et des spécialistes dans le domaine.

Veillez prendre le temps de bien lire les modifications et comprendre comment ces modifications peuvent affecter les activités de votre ferme.

Pour vous aider à bien identifier les changements apportés au manuel, ceux-ci ont été marqués d'une étoile. De plus, une brochure a été fournie avec une liste des changements apportés au programme.

Tenue des dossiers

Des procédures de régie d'élevage (formulaire annuel) et des formulaires/registres propres aux troupeaux (à compléter à chaque élevage) sont inclus dans ce manuel. Les éleveurs peuvent utiliser ces formulaires ou leurs propres formulaires où l'on retrouve les mêmes informations.

Les formulaires/registres dans ce manuel combinent la tenue des dossiers du PASAF et du Programme de soins aux animaux de façon à faciliter la mise en application à la ferme.

La mise en application et le processus d'audit

À partir du 15 mai 2014, toutes les nouvelles exigences contenues dans cette nouvelle édition devront être appliquées et seront évaluées durant votre audit. Le maintien de votre certification dépendra de la mise en œuvre des exigences de cette nouvelle édition du PASAF.

Maintien de la reconnaissance

Les Producteurs de poulet du Canada (PPC) ont obtenu en mars 2013 de l'honorable Gerry Ritz, ministre de l'Agriculture et l'Agroalimentaire du Canada, la pleine reconnaissance des gouvernements fédéral, provinciaux et territoriaux (FPT) pour leur programme PASAF.

Le succès du programme *Votre Propre Poulet* est dû en grande partie aux efforts de tous et chacun des éleveurs de poulet à travers le Canada. Merci pour votre participation dans cet effort national!

Si vous avez besoin de copies additionnelles du manuel, veuillez contacter votre office provincial.

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	I
Pleine reconnaissance du PASAF par le gouvernement !	i
Qu'est-ce que l'HACCP ?	iii
La production du manuel <i>Votre Propre Poulet</i>	iii
Comment utiliser ce manuel	iv
Processus d'audit à la ferme	v
Le procédé de reconnaissance des gouvernements Fédéral-Provincial et Territorial du programme d'assurance de la salubrité des aliments à la ferme.....	ix
Lexique du PASAF.....	x
1. FORMATION DU PERSONNEL	1.1
1.1 Planification des changements.....	1.1
1.2 Embauche et formation du personnel	1.1
1.3 Règlements provinciaux et fédéraux.....	1.2
1.4 Questionnaire d'audit.....	1.3
2. CONTRÔLE DE L'ACCÈS À LA FERME	2.1
2.1 Aménagement de la zone d'accès contrôlé (ZAC).....	2.1
A) Personnes autorisées à entrer dans la ZAC	2.2
B) Véhicules autorisés à entrer dans la ZAC	2.2
2.2 Aménagement de la zone d'accès restreint (ZAR) à l'intérieur des poulaillers.....	2.3
A) Personnes autorisées à entrer dans la ZAR	2.4
B) Équipement de ferme et ZAR	2.6
C) Déplacement des troupeaux	2.6
2.3 Programme de lutte antiparasitaire.....	2.7
2.4 Construction d'un nouveau poulailler	2.9
3. ALIMENTATION ET EAU	3.1
3.1 Alimentation et systèmes d'alimentation.....	3.1
A) Si vous achetez d'une meunerie	3.1
B) Si vous préparez votre moulée à la ferme (Point critique à maîtriser 2C)	3.1
C) Transfert de moulée d'une ferme à une autre	3.2
D) Manipulation de la moulée	3.3

E) Réception des aliments (Point critique à maîtriser 1C)	3.4
F) Échantillonnage des aliments	3.5
3.2 Eau et conduits d'eau.....	3.6
A) Nettoyage et désinfection des conduits d'eau	3.6
B) Analyse bactériologique et chimique	3.8
4. NETTOYAGE ET DÉSINFECTION.....	4.1
4.1 Extérieur et équipement du poulailler	4.1
4.2 Intérieur et équipement du poulailler	4.2
A) Nettoyage.....	4.2
B) Désinfection	4.3
C) Équipement.....	4.4
D) Vide sanitaire	4.4
E) Entreposage du fumier	4.4
5. POUSSINS.....	5.1
5.1 Achat.....	5.1
A) Vaccins reçus au couvoir ou administrés à la ferme	5.1
B) Traitements reçus, y compris les périodes de retrait, le cas échéant.....	5.1
C) Groupe d'âge des troupeaux reproducteurs	5.2
D) Identification des lots.....	5.2
E) Date d'éclosion.....	5.3
5.2 Préparation du poulailler et livraison	5.3
A) Litière.....	5.3
B) Préparation du poulailler.....	5.4
C) Livraison.....	5.4
6. MÉDICAMENTS ET PRODUITS CHIMIQUES	6.1
6.1 Produits chimiques : Achat, réception, entreposage et usage.....	6.1
6.2 Utilisation de médicaments durant la période de croissance (Point critique à maîtriser 3C)..	6.2
A) Médicamenteur	6.4
B) Administration de médicaments dont l'utilisation n'est pas indiquée sur l'étiquette ou non approuvés.....	6.5
C) Période de retrait des médicaments (Point critique à maîtriser 3C).....	6.5
D) Consignation des médicaments utilisés.....	6.6

7. LA PÉRIODE DE CROISSANCE	7.1
7.1 Système d'alarme	7.1
7.2 Surveillance du troupeau et pesage des oiseaux.....	7.1
7.3 Protocole de chargement.....	7.1
A) Période de jeûne	7.1
B) Capture	7.2
8. GESTION DES MALADIES	8.1
8.1 Supervision des oiseaux.....	8.1
A) Retrait et élimination des poulets morts	8.1
8.2 Gestion des maladies	8.3
A) Reconnaissance des maladies	8.3
B) Protocoles d'intervention en cas de maladie	8.4
9. VOTRE CYCLE DE PRODUCTION ET L'HACCP	9.1
9.1 Application de l'HACCP à la ferme	9.1
9.2 Les sept principes de l'HACCP	9.2
9.3 Le processus décisionnel de l'HACCP	9.2
9.4 Mesures de contrôle et mesures correctives	9.3
A) Réception des aliments (PCM 1C)	9.3
B) Mélange des ingrédients de moulée à la ferme (médicamentée et non médicamentée) (PCM 2C)	9.4
C) Traitement à l'aide de médicaments (PCM 3C)	9.5
10.TENUE DES DOSSIERS	10.1
10.1 Types de registres.....	10.1
A) Procédures de régie d'élevage	10.1
B) Registres propres aux troupeaux (à compléter pendant chacun des cycles)	10.1
10.2 Comment compléter les formulaires	10.2
A) Procédures de régie d'élevage	10.2
B) Registres propres aux troupeaux	10.2
C) Feuille d'information sur le troupeau (FIT)	10.2
10.3 Feuille de consignation des déviations	10.3

INTRODUCTION



Pleine reconnaissance du PASAF par le gouvernement !

Les Producteurs de poulet du Canada (PPC) sont les chefs de file dans le domaine de la salubrité des aliments. Ainsi, ils ont élaboré un programme complet d'assurance de la salubrité des aliments à la ferme. Le manuel *Votre propre poulet* recommande les méthodes et les techniques les plus modernes en matière de salubrité des aliments à la ferme et met l'accent sur la santé, l'hygiène et la sécurité à chaque étape du cycle de la production.

Les Producteurs de poulet du Canada (PPC) ont obtenu en mars 2013 de l'honorable Gerry Ritz, ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire du Canada, la pleine reconnaissance des gouvernements fédéral, provinciaux et territoriaux pour leur Programme d'assurance de la salubrité des aliments à la ferme (PASAF).

Les PPC sont la première organisation de produit au Canada à obtenir ce niveau de reconnaissance du gouvernement pour la mise en œuvre efficace et cohérente du PASAF, qui favorise la production d'aliments sains au niveau de la ferme.

Le Programme de reconnaissance de la salubrité des aliments à la ferme des gouvernements fédéral, provinciaux et territoriaux est un processus visant à examiner, évaluer, reconnaître et surveiller la valeur technique et l'efficacité administrative des systèmes de salubrité des aliments à la ferme élaborés et mis en œuvre par les organisations nationales de producteurs du Canada.



Je tiens à féliciter les Producteurs de poulet du Canada pour la mise en œuvre réussie de ce programme de salubrité des aliments », a déclaré l'honorable Gerry Ritz, ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire. « En travaillant ensemble pour améliorer la gestion des risques liés à la salubrité des aliments au niveau de la ferme, nous renforcerons le système canadien de salubrité des aliments .



– l'honorable Gerry Ritz, ministre de l'Agriculture et de l'Agroalimentaire

Élaboré pour la première fois en 1998, le PASAF des PPC a été le premier programme de produit au Canada à obtenir la reconnaissance technique à la Phase I du manuel du producteur en 2002 et le deuxième programme de produit à avoir la reconnaissance technique à la Phase 2 de son système de gestion en 2006.

Cette réalisation témoigne de l'engagement de tous les producteurs de poulet à mettre en œuvre et à maintenir un programme national et complet d'assurance de la salubrité des aliments à la ferme. La reconnaissance du gouvernement n'aurait pas été possible sans l'appui des producteurs de partout au pays. Chacun doit être félicité pour ses efforts !

Le PASAF est un programme complet comprenant un manuel du producteur qui privilégie la production d'aliments sains au niveau de la ferme et adhère aux principes de l'analyse des risques et la maîtrise des points critiques (HACCP) tel que défini par le *Codex Alimentarius* ainsi qu'un manuel de gestion basé sur les normes ISO (Organisation internationale de normalisation).

Dans le cadre du PASAF, les producteurs démontrent qu'ils ont déterminé, examiné, contrôlé et/ou prévenu les risques chimiques et biologiques en matière de salubrité alimentaire liés à l'élevage et au transport de volailles vivantes. Tous ces risques sont décrits dans le présent manuel.

Le PASAF fournit aux producteurs de poulet canadiens un outil commercial puissant à l'ère de la perspective de traçabilité et de salubrité alimentaire en ce qu'il démontre l'engagement de l'industrie vis-à-vis des consommateurs.

En outre, *Votre propre poulet* a été élaboré afin de mettre en place des mesures de biosécurité dans une perspective de santé des animaux. Les événements nationaux et mondiaux ont démontré l'effet négatif important des éclosions de maladies animales sur les producteurs, la santé de l'industrie et de l'économie dans son ensemble. La prévention est un outil essentiel qui doit être mis en œuvre de manière appropriée afin de réduire le risque d'une épidémie animale au Canada.

Les PPC mettent en œuvre le PASAF grâce à l'appui total et actif des administrateurs des PPC et encouragent tous les producteurs à poursuivre la mise en œuvre complète du programme.

Qu'est-ce que l'HACCP ?

L'acronyme HACCP signifie Analyse des risques et maîtrise des points critiques (Hazard Analysis control critical points). Il s'agit d'une approche reconnue à l'échelle internationale pour assurer la salubrité des aliments. La compagnie Pillsbury a mis au point le concept de l'HACCP pour la NASA vers la fin des années 50. Leur but était de pouvoir offrir des aliments salubres aux astronautes du programme spatial.

L'HACCP :

- > Il s'agit d'une approche systématique pour assurer la salubrité des aliments.
- > Cible la prévention des risques alimentaires potentiels plutôt que le repérage de problèmes à l'étape du produit fini.
- > Offre un contrôle accru durant la fabrication, assurant ainsi que chaque produit est salubre et de qualité supérieure.
- > Prend appui sur des principes scientifiques et technologiques bien établis et connus pour identifier et prendre des mesures correctives lorsqu'un problème est décelé.

Le manuel *Votre Propre Poulet*, les formulaires d'enregistrement de données et les points critiques à maîtriser ont été établis à la lumière des principes de l'HACCP. Consultez le chapitre 9 pour plus de détails sur l'HACCP.

La production du manuel *Votre Propre Poulet*

La salubrité des aliments est notre priorité absolue. Consommateurs, gouvernements, transformateurs de produits alimentaires, agriculteurs et éleveurs ont tous intérêt à y prendre part. Les agriculteurs canadiens s'efforcent continuellement d'offrir aux consommateurs les meilleurs aliments.

En 1996, les PPC ont constitué une équipe chargée de concevoir et d'élaborer leur programme de la salubrité des aliments à la ferme. Le Comité sur la salubrité des aliments comptait des représentants des régions de l'Ouest, de l'Ontario, du Québec, des Maritimes et un représentant du Conseil canadien des transformateurs d'œufs et de volailles (CCTVO). Depuis, les PPC se sont acquittés des tâches suivantes :

- > Passer en revue le Code de pratiques recommandées pour la manipulation des volailles, ainsi que des codes concernant la santé des troupeaux et la biosécurité. Les PPC ont intégré les sections principales de ces codes dans la section des Bonnes pratiques de production (BPP) (ou registres propres aux troupeaux) de leur manuel.
- > Passer en revue les différentes méthodes de production utilisées au Canada.
- > Analyser en profondeur les sept principes de l'HACCP et cerner trois points critiques à maîtriser (PCM) relativement à la production de poulet.
- > Établir des formulaires où noter les données relatives aux BPP et aux PCM cernés.
- > Organiser un projet pilote dans certaines fermes afin de faire en sorte que le manuel *Votre Propre Poulet* soit un outil pratique.
- > Recenser les pratiques agricoles pour lesquelles il n'existe pas suffisamment de données ou pas de mesures de contrôle.

- > Obtenu la reconnaissance technique de l'Agence canadienne d'inspection des aliments du manuel *Votre propre poulet* (phase I) en 2002 du manuel de gestion (phase II) en 2006, subi un audit de tierce partie (phase III) et obtenu la reconnaissance complète du programme par les gouvernements FPT en mars 2013 (phase IV).
- > Effectuer en 2005, 2008, 2009 et 2012 un examen détaillé reposant sur des preuves scientifiques et sur les leçons apprises pendant la mise en œuvre, dans le but de produire une nouvelle édition du manuel.

Le présent manuel est le fruit des travaux des PPC. On y précise comment contrôler les risques inhérents à la production de poulet et qui doit les contrôler. Les formulaires regroupent toute l'information utile pour faire la démonstration que les éleveurs mettent en application le programme. Tous les éleveurs doivent pratiquer ce niveau de contrôle dans leurs opérations.

Ce manuel est un outil dynamique et évolutif. Par exemple, des études pourraient nous amener à modifier l'importance consentie à une pratique donnée ou encore nous pourrions trouver une façon de maîtriser un risque avant qu'il ne se manifeste.

En observant les directives dans ce manuel et en utilisant les formulaires, les éleveurs de poulets pourront faire la preuve qu'ils s'acquittent de leurs responsabilités afin de continuer d'assurer la salubrité des approvisionnements en aliments canadiens.

Comment utiliser ce manuel

Le manuel *Votre Propre Poulet* a été développé pour couvrir tous les points qui touchent à la production de poulets sur la ferme.

Dans chaque section, les pratiques de production portent l'une des deux mentions suivantes : DF ou FR. Ces deux mentions proviennent du processus décisionnel du plan HACCP.

La mention DF « DOIT FAIRE » désigne une pratique de production obligatoire en vue de protéger votre troupeau contre des dangers liés à la salubrité des aliments et préserver la santé de votre troupeau tout au long du cycle de production. La mention FR « FORTEMENT RECOMMANDÉ » désigne une pratique de production très importante du programme de la salubrité des aliments à la ferme. Les pratiques de production portant la mention FR ne sont pas obligatoires, mais elles sont fortement recommandées afin d'assurer la biosécurité, la santé et la salubrité de votre produit.

Ce manuel est un outil de référence que vous pourrez consulter tout au long du cycle de production. Pour repérer facilement l'information recherchée, utilisez l'index à la fin du manuel.

Dans un premier temps, vous devriez lire le manuel et assimiler les concepts et pratiques présentés dans chaque section. Dans chacune des sections sont décrites de façon détaillée toutes les exigences à observer pour se conformer au Programme de la salubrité des aliments à la ferme.

Ensuite, allez de l'avant et mettez en application les exigences du programme. Vous découvrirez que vous respectez déjà la plupart d'entre elles. Pour prouver que c'est le cas, utilisez les formulaires servant à noter chacune des activités. Consultez le chapitre 10 : « Tenue de dossiers » pour plus de renseignements.

Processus d'audit à la ferme

Le PASAF comporte deux volets. Le premier est le manuel du producteur *Votre Propre Poulet*, auquel l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) a accordé une reconnaissance technique pour la promotion d'une production d'aliments sains à la ferme, qui adhère aux principes de l'analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP).

Le deuxième volet est le Manuel de gestion qui décrit l'exécution du programme, les exigences en matière de formation pour les auditeurs et les lignes directrices et règles relatives à la certification d'une ferme. Ce manuel est mis en application au niveau de l'office nationale (PPC) et des offices provinciaux.

A) Rôles et responsabilités

Le document donne un aperçu des rôles et des responsabilités des intervenants relatifs au processus d'audit et de certification.

(1) Responsabilités des Producteurs de poulet du Canada (PPC)

- > L'élaboration et la gestion du programme *Votre Propre Poulet* au niveau national et la mise à jour des exigences techniques et du manuel de l'éleveur
- > L'élaboration, le maintien des exigences et la délivrance des programmes de formation destinés aux auditeurs à la ferme aux termes du programme *Votre Propre Poulet*
- > La surveillance continue d'un programme efficace et l'assurance de l'uniformité relative à l'application et à la certification dans toutes les provinces
- > Le maintien et le développement futurs du PASAF pour assurer la conformité aux exigences en matière de reconnaissance du gouvernement

(2) Responsabilités des Offices provinciaux

- > La gestion du programme *Votre Propre Poulet* et les services de certification des éleveurs de la province
- > La mise en application des procédures de certification, qui comprennent la réalisation d'audits à la ferme, l'examen des rapports et des recommandations des audits et la prise de décision en matière de certification
- > La gestion des plaintes et des procédures d'appel
- > La mise en œuvre d'un programme efficace et le respect du Manuel de gestion du PASAF pour assurer une uniformité

(3) Responsabilités de l'éleveur

- > Appliquer et maintenir les exigences du PASAF
- > Tenir les registres témoignant de la mise en application du PASAF
- > Maintenir l'application du programme et procéder à un audit annuel selon la fréquence du calendrier prévue et en vue d'appliquer les mesures correctives pour toute lacune révélée par le rapport d'audit
- > Informer l'Office provincial de tout changement de gestion important à la ferme (p. ex. : exploitation d'un poulailler qui n'a pas encore été audité ou changement de propriétaire)

B) Fréquence des audits

L'évaluation annuelle du maintien des exigences du programme comportera une combinaison d'audit complet (C), d'audit partiel (P), d'évaluation des dossiers (D) et d'auto-déclaration de l'éleveur (A).

- > *Audit complet* – Audit à la ferme des dossiers et des poulaillers afin de déterminer la conformité des exigences du programme – Bonnes pratiques de production (BPP) et Points critiques à maîtriser (PCM).
- > *Audit partiel* – Audit à la ferme d'un sous-ensemble des dossiers et des poulaillers afin de déterminer si la conformité des exigences particulières (BPP et PCM) du programme sont satisfaites.
- > *Évaluation des dossiers* – Audit hors ferme d'un sous-ensemble de dossiers afin d'établir la conformité d'un sous-ensemble d'exigences (BPP et PCM) du programme. Cet audit comporte une communication par téléphone avec le représentant de la ferme ou peut être fait sur les lieux.
- > *Auto-déclaration* – Une attestation de l'exploitant de la ferme que toutes les exigences (BPP et PCM) du programme sont satisfaites. L'exploitant de la ferme complètera la liste de l'auditeur de l'auto-déclaration et joindra tout autre document ou dossier requis.

Le cycle des audits se déroulera comme suit :

Un cycle initial de sept ans comme suit :

Année 1	Année 2	Année 3	Année 4	Année 5	Année 6	Année 7
C	P	D	A	P	D	A

Suivi sans interruption d'un cycle de six ans :

Année 1	Année 2	Année 3	Année 4	Année 5	Année 6
C	D	A	P	D	A

Votre office provincial décidera de votre position dans le cycle d'audit. De plus, un minimum de 7 % des fermes qui font l'objet d'une évaluation des dossiers ou d'une auto-déclaration sera choisi au hasard pour un audit partiel.

Un audit à déclenchement automatique peut aussi survenir en tout temps. Un audit à la ferme peut être déclenché par un rapport de laboratoire, un rapport d'audit, une plainte de non-conformité déposée par un intervenant ou par un changement apporté par l'éleveur.

C) La biosécurité pendant un audit

Pendant un audit à la ferme, l'auditeur respectera rigoureusement les lignes directrices en matière de biosécurité afin de prévenir la contamination. L'auditeur doit prendre des mesures de prévention pour s'assurer qu'il ne présente aucun risque de biosécurité pour la ferme en se stationnant à un endroit approprié, en prévenant la contamination croisée, en portant une combinaison et des bottes propres, en disposant des vêtements et des bottes dans un endroit acceptable et en suivant toute autre mesure de biosécurité additionnelle exigée par l'éleveur.

D) Processus d'audit

Habituellement, la date d'audit sera déterminée selon la disponibilité des auditeurs et des éleveurs; toutefois, les offices provinciaux se réservent le droit de fonctionner d'après leurs règlements.

(1) Questionnaire de pré-audit

Avant d'avoir un audit à la ferme, les éleveurs devraient compléter le questionnaire d'audit préparatoire et s'assurer d'avoir répondu à toutes les questions.

Une fois le questionnaire complété, l'éleveur saura s'il se conforme aux exigences du manuel *Votre Propre Poulet*. Un questionnaire modèle se trouve au chapitre 1.

(2) Processus d'audit à la ferme

Les éleveurs doivent communiquer avec leur office de commercialisation provincial annuellement pour fixer la date de l'audit.

Avant un audit initial, les éleveurs devront accumuler les dossiers de trois périodes de production.

(3) Pendant l'audit complet initial :

- > Un auditeur compétent examinera les exigences « Doit faire » et « Fortement recommandé » du programme *Votre Propre Poulet*. Une attention spéciale sera portée aux dossiers (procédures de régie d'élevage et registres propres aux troupeaux)
- > L'auditeur visitera aussi les poulaillers et les installations de production connexes afin d'évaluer si les dossiers de troupeau individuel (BPP) et les points critiques à maîtriser (PCM) décrits dans le manuel sont mis en œuvre.
- > Une grille d'audit a été développée et sera utilisée pendant les audits. Cette grille englobe toutes les exigences « Doit faire » et « Fortement recommandées » de chacun des chapitres. L'auditeur cotera chaque exigence « Acceptable » (A), « Inacceptable » (I), « À améliorer » (AA) ou « Sans Objet » (SO).
- > Lorsqu'un élément « Doit faire » sera coté I ou AA, l'auditeur signalera ce manque par une « Demande d'action corrective » (DAC). Si l'auditeur fait une DAC à la suite d'un audit, ceci sera noté dans son rapport. L'éleveur devra alors pouvoir montrer comment cette lacune sera corrigée et à quelle date elle l'aura été; l'auditeur devra peut-être effectuer une visite de suivi pour évaluer la mise en œuvre des mesures correctives.
- > L'auditeur complètera son rapport avant de quitter la ferme, en discutera avec l'éleveur et lui en remettra un exemplaire.
- > Si cela s'avère nécessaire, un audit de suivi sera prévu et l'auditeur jugera de la mise en application et de l'efficacité des actions correctives.
- > Lorsque toutes les mesures correctives auront été apportées, le rapport d'audit sera envoyé à l'agent de certification afin que le processus de certification puisse avoir lieu. Avant d'être certifiés, les éleveurs devront signer une déclaration indiquant qu'ils vont poursuivre la mise en application des BPP et la maîtrise des points critiques du programme.

- > Seuls les points énumérés dans la section « obligatoire » (c. à d. les Doit faire) seront pris en compte pour la certification.
- > Les éléments « Fortement recommandé » seront cotés A, I, AA ou SO mais ne seront pas pris en compte pour la certification globale de la ferme. Avec le temps, toutefois, ils constitueront un bon indice du degré d'amélioration d'une ferme.
- > L'auditeur n'octroie pas de certification, il fait plutôt une recommandation et les rapports d'audit seront expédiés à l'agent de certification.

Les éleveurs seront tenus de conserver en tout temps les dossiers et les registres des 12 derniers mois.

E) Certification

Après avoir reçu le rapport d'audit, l'agent de certification décide d'octroyer ou non la certification.

Avant d'octroyer la certification, l'agent de certification doit s'assurer que toutes les exigences « Doit faire » du manuel *Votre Propre Poulet* ont été respectées, que l'éleveur est détenteur d'un quota ou est un éleveur licencié, qu'il a signé la déclaration de l'éleveur indiquant qu'il continuera à respecter les exigences du programme et procédera aux audits à la fréquence prévue et qu'il a déjà fait un audit avec succès (c.-à-d. appliqué les mesures correctives).

Il obtiendra un certificat numéroté par numéro de quota. Un tel certificat ne sera émis qu'après le premier audit complet.

En vertu du processus de certification, tout éleveur peut déposer une plainte contre les exigences du PASAF ou faire appel auprès de l'Office provincial. L'éleveur doit vérifier la procédure pertinente avec leur Office provincial.

La certification auprès du programme des PPC indique que le système de salubrité des aliments à la ferme respecte les normes du PASAF des PPC. La certification ne garantit pas les produits de ces installations et ne garantit pas non plus la salubrité de ces produits.

F) Retrait de certification

L'agent de certification a le pouvoir de suspendre ou de retirer la certification.

Les raisons de la suspension ou du retrait d'une certification octroyée antérieurement sont :

- > Tout éleveur qui cesse d'élever des poulets pendant plus d'un an.
- > Tout éleveur qui refuse un audit.
- > Tout éleveur qui ne met pas en application les mesures correctives.
- > Tout éleveur qui n'applique plus le programme *Votre Propre Poulet*.
- > Tout éleveur qui vend son contingent ou n'a plus de licence.
- > Tout éleveur qui ne coopère pas et ne donne pas à l'auditeur l'accès aux documents, aux installations et au personnel pendant l'audit.
- > Tout éleveur qui se sert de son certificat, de son affiche ou de tout autre document contrevenant aux lignes directrices du programme.

Une fois suspendu ou retiré, le certificat ou l’affiche de certification ne peut plus être affiché. Tout éleveur qui veut retrouver sa certification après une suspension ou un retrait de son certificat doit participer à un audit complet.

Le procédé de reconnaissance des gouvernements Fédéral-Provincial et Territorial du programme d’assurance de la salubrité des aliments à la ferme

L’ACIA a été désignée par les gouvernements Fédéral, Provinciaux et Territoriaux (FPT) pour évaluer et reconnaître les programmes d’assurance de la salubrité des aliments à la ferme spécifiques aux différents secteurs de l’industrie. Les différents secteurs de production canadien (ex : dindon, laitier, porc, horticulture, bovin, etc.) ont développé un programme d’assurance de la salubrité des aliments à la ferme.

Les gouvernements FPT ont développé des exigences pour les programmes de la salubrité des aliments à la ferme pour guider les secteurs de production vers une reconnaissance complète de leur programme. Les PPC ont été chef de file en obtenant la première reconnaissance pour leur programme d’assurance de la salubrité des aliments par le gouvernement.

Les phases suivantes sont une représentation du procédé de reconnaissance des gouvernements FPT :

Phase 1: Les secteurs de production développent un manuel du producteur basé sur les principes HACCP et le gouvernement fait une révision technique pour déterminer la conformité avec les principes HACCP définis par le *Codex Alimentarius*.

- Les PPC ont été la première organisation à recevoir la reconnaissance pour la première phase technique pour le manuel *Votre Propre Poulet* en juillet 2002.

Phase 2: Les secteurs de production développent un manuel de gestion basé sur les principes ISO qui inclut les exigences du système de gestion du PASAF (un modèle générique fondé sur l’HACCP et un manuel du producteur), un processus de certification des fermes et évaluation, formation et surveillance des auditeurs et finalement, la maintenance du programme. Les gouvernements font une révision technique du manuel de gestion pour déterminer la conformité avec les exigences du gouvernement.

- Les PPC ont été la deuxième organisation à recevoir la reconnaissance de la deuxième phase technique du système de gestion du programme en Juillet 2006.

Phase 3: Les secteurs de production mettent en application toutes les exigences du manuel du producteur et le manuel de gestion.

- Les éleveurs ont mis en application le manuel du producteur et sont audités annuellement puis certifiés.
- Les PPC et les offices provinciaux mettent en application les exigences du manuel de gestion.

Phase 4: Les secteurs de production ont un audit par une tierce partie pour déterminer si le manuel du producteur et de gestion sont mis en application et maintenus. Basé sur ce rapport, les gouvernements FPT accorderont une pleine reconnaissance au PPC pour le PASAF.

- Les PPC et les offices provinciaux ont subi un audit par une tierce partie pour le programme d’assurance de la salubrité des aliments à la ferme.

Phase 5: Une fois totalement reconnu, la maintien de la reconnaissance du gouvernement inclura des surveillances et des audits pour s'assurer de la conformité avec les exigences des gouvernements FPT.

- En mars 2013, Les PPC ont été la première organisation au Canada à recevoir la reconnaissance complète des gouvernements FPT pour le programme d'assurance de la salubrité des aliments à la ferme. Cette réussite permet de démontrer que les poulets canadiens sont élevés avec des pratiques saines et salubres.

Lexique du PASAF



Antibiotique : Une substance produite par un microorganisme et/ou par une synthèse chimique qui possède les caractéristiques suivantes : (1) possède la capacité, dans des solutions diluées, d'inhiber la croissance ou de tuer les microorganismes qui sont nocifs pour un autre organisme (p. ex., un animal) mais qui n'a aucun effet toxique sur ce dernier; (2) est utilisé dans le but d'éliminer de manière sélective les microorganismes en contact étroit avec l'organisme atteint (ce processus est appelé « antibiose »).



Agent antimicrobien : Une substance qui tue ou suspend la multiplication de tous les genres d'organismes microscopiques (c.-à-d., bactéries, virus, champignons protozoaires, gale, etc.). Vu qu'il n'y a pas de précision d'innocuité pour l'hôte, ce terme inclut tous les antibiotiques, les ionophores et les arsenics, les désinfectants et les agents antiseptiques. Ce terme est utilisé de préférence pour faire référence aux gènes de résistance, dont certains peuvent agir sur différentes classes de substances.

Analyse d'eau : Il faut procéder, chaque année, à l'analyse par un laboratoire accrédité de toutes les sources d'eau utilisées pour la production de poulet. L'analyse comporte une analyse bactériologique avec numération des coliformes [totaux par 100 ml; coliformes fécaux (E.coli)]. Si vous utilisez l'eau d'un puits, il faut communiquer avec les autorités sanitaires locales pour établir si, dans votre région, il faut procéder à une analyse chimique.

Analyse des risques et maîtrise des points critiques (ARMPC ou HACCP) : Méthode prévoyant l'application de principes sains et reconnus en science et en technologie en vue d'identifier et prévenir les risques initiaux pour la salubrité des aliments durant le cycle de production plutôt que d'attendre de détecter des problèmes dans le produit fini.

Audit complet : Audit à la ferme des dossiers et des poulaillers afin de déterminer la conformité des exigences du programme - Bonnes pratiques de production (BPP) et Points critiques à maîtriser (PCM).

Audit partiel : Audit à la ferme d'un sous-ensemble des dossiers et des poulaillers afin de déterminer si la conformité des exigences particulières (BPP et PCM) du programme sont satisfaites.

Auto-déclaration : Une attestation de l'exploitant de la ferme que toutes les exigences (BPP et PCM) du programme sont satisfaites. L'exploitant de la ferme complètera la liste de l'auditeur de l'auto-évaluation et joindra tout autre document ou dossier requis.

Demande d'action corrective : Demande officielle présentée par l'auditeur à l'éleveur réclamant de ce dernier qu'il prenne des mesures pour corriger des situations non conformes constatées durant le processus d'audit afin d'obtenir ou de maintenir sa certification.

Évaluation des dossiers : Audit hors ferme d'un sous-ensemble de dossiers afin d'établir la conformité d'un sous-ensemble d'exigences (BPP et PCM) du programme. Cet audit comporte une communication au téléphone avec le représentant de la ferme ou peut être fait sur les lieux.

Médicaments approuvés : Tous les médicaments approuvés ont un numéro d'identification du médicament ou DIN (Drug Identification Number). Ces médicaments approuvés ont été évalués par la Direction des médicaments vétérinaires (DMV) de Santé Canada (SC) avant que ne soit approuvé le libellé de l'étiquette précisant les conditions régissant leur emploi, à savoir : (1) l'espèce (p. ex., poulet); (2) les indications d'emploi (p. ex., pour prévenir la coccidiose); (3) le mode d'administration (p. ex., par voie d'eau, d'aliment ou d'injection); (4) la dose maximale et la fréquence ou la durée des traitements; (5) les précautions, dont la période de retrait.

Nettoyage complet : Le nettoyage et la désinfection est obligatoire au moins une fois par an et comprend les opérations suivantes : (1) le retrait du fumier du poulailler, le retrait de toute matière organique, par soufflage ou par brossage, de tous les planchers, murs, plafonds, ventilateurs et de tout l'équipement; (2) le lavage à l'eau sous haute pression de tous les planchers, murs, plafonds, ventilateurs et de tous les équipements et (3) la désinfection ou la fumigation.

Nettoyage partiel : Le nettoyage est obligatoire après chaque élevage. Il comprend le point 1 du nettoyage complet (retrait du fumier du poulailler, retrait de toute matière organique, par soufflage ou par brossage, de tous les planchers, murs, plafonds, ventilateurs et de tous les équipements). Toutes les salles du poulailler (chambre électrique et bureau) doivent être nettoyées le plus à fond possible.

Point critique à maîtriser (PCM): Une étape du cycle de production où il est possible d'effectuer un contrôle essentiel afin d'éviter, d'éliminer ou de réduire à un niveau acceptable un ou des risques pour la salubrité des aliments.



Relation vétérinaire-client-patient (RVCP) : Une RVCP existe lorsque toutes les conditions suivantes sont réunies : (1) Le client a confié au vétérinaire la responsabilité de porter un jugement clinique sur la santé de l'animal et sur la nécessité d'appliquer un traitement, et le client a consenti à suivre les directives du vétérinaire. (2) Le vétérinaire connaît suffisamment l'animal pour poser un diagnostic à tout le moins général ou préliminaire sur l'état de santé de l'animal. Cela signifie que le vétérinaire a récemment vu l'animal et qu'il s'est personnellement rendu compte des conditions d'élevage et des soins prodigués à l'animal lors d'un examen de l'animal ou de visites médicales appropriées et opportunes sur les lieux d'hébergement de l'animal. (3) Le vétérinaire est en mesure d'assurer un suivi des soins ou il a pris les dispositions nécessaires avec un autre vétérinaire, en cas de réaction indésirable ou d'inefficacité du traitement.

Transfert de moulée : Ce processus survient lorsque la moulée dans un silo est transférée dans un autre endroit – soit dans un autre silo sur la même ferme ou à l'extérieur de la ferme.

Utilisation de médicaments en dérogation des directives de l'étiquette (UMDDE) : Utilisation d'un médicament approuvé par Santé Canada d'une façon non conforme aux indications d'emploi précisées sur l'étiquette, dans la notice d'accompagnement ou dans la monographie du produit. Par exemple, l'UMDDE peut englober l'administration à d'autres espèces (p. ex., poulet plutôt que bovins) ou l'administration d'une dose plus élevée. Une ordonnance du vétérinaire doit être obtenue pour l'utilisation d'une UMDDE.

Utilisation de médicaments non approuvés (médicament sans DIN) : Utilisation d'un médicament qui n'a jamais été approuvé aux fins d'utilisation par un organisme canadien de réglementation. Une ordonnance du vétérinaire doit être obtenue pour l'utilisation d'un médicament non approuvé.



Vide Sanitaire : La période de vide sanitaire est la période entre les troupeaux qui permet la réduction du nombre de micro-organismes responsables des maladies dans un poulailler. Le nettoyage du poulailler doit survenir le plus tôt possible après que le troupeau ait été expédié, permettant une période de vide sanitaire la plus longue possible après l'expédition des poulets jusqu'au prochain placement des poussins.

Zone d'accès contrôlé (ZAC) : Il s'agit d'une zone à l'extérieur du poulailler établie par l'éleveur en vue de limiter les contacts avec le troupeau. Il est fortement recommandé que cette zone soit d'un rayon d'au moins 15 mètres autour de chaque poulailler.

Zone d'accès restreint (ZAR) : Il s'agit de la zone à l'intérieur du poulailler où logent les oiseaux et toute autre partie du poulailler que l'éleveur a inclus dans sa ZAR. L'établissement de cette zone vise à restreindre l'accès et ainsi réduire la probabilité qu'un porteur potentiel d'agents infectieux entre en contact avec le troupeau. Les personnes qui entrent dans la ZAR doivent faire l'objet de mesures de biosécurité les plus rigoureuses.

1

FORMATION DU PERSONNEL

1.1 Planification des changements

Il s'agit d'une version révisée du manuel *Votre Propre Poulet*. Chaque éleveur devra probablement apporter quelques changements à ses opérations afin de se conformer aux directives du manuel. Vous devez planifier les changements qui s'imposent.

- > Lisez d'abord attentivement le manuel. Assurez-vous de le comprendre parfaitement.
- > Établissez ensuite un plan d'action pour apporter les changements nécessaires à vos opérations. Assurez-vous de répondre à toutes les exigences « Doit Faire » du manuel. Vous devez satisfaire à ces exigences afin de vous conformer aux directives. Puis, commencez à planifier l'ajout dans les meilleurs délais des choses que vous devez faire dans vos pratiques courantes.
- > Finalement, établissez un calendrier afin de réviser régulièrement votre plan d'action. Cela permettra d'évaluer vos progrès et d'apporter des modifications à votre plan au besoin, et également rendre plus efficace l'importance des pratiques de bonne gestion avec vos employés.

1.2 Embauche et formation du personnel

De bonnes pratiques d'élevage et une bonne gestion vont de pair avec de bons résultats. Commencez avec votre personnel. Vous n'obtiendrez jamais d'excellents résultats sans des employés bien formés.

Embauchez et encouragez le personnel qui reconnaît la bonne gestion et valorise la propreté et la prévention des maladies.

Veillez à l'apprentissage et à la formation continue de chaque employé. Assurez-vous que chacun maîtrise les bonnes pratiques d'élevage et les mesures de prévention des maladies et de sécurité au travail. Les employés qui comprennent l'objectif d'avoir en place des mesures de biosécurité et de salubrité alimentaire seront plus en mesure d'adopter les pratiques dans le cadre de leur travail quotidien et de s'assurer que les fournisseurs ou les visiteurs qui se présentent sur les lieux respectent également ces mesures.

DF

Tout le personnel doit être formé et doit comprendre les objectifs du manuel *Votre Propre Poulet* et les procédures de régie d'élevage qui s'appliquent à leur rôle à la ferme.

Tous les membres du personnel de la ferme participant aux soins et à la manipulation des oiseaux doivent signer afin d'indiquer qu'ils ont lu et compris le programme; soit sur la page couverture pour indiquer qu'ils ont élaboré et examiné les Procédures de régie d'élevage (PRE), soit dans le registre de formation pour indiquer qu'ils ont reçu une formation sur les PRE. Le personnel de service n'est pas tenu de signer les PRE.

La meilleure façon de s'assurer que tout le personnel (y compris les membres de la famille s'il y a lieu) sache comment s'acquitter de leurs fonctions est d'avoir des procédures écrites.

DF

La liste des procédures de régie d'élevage (formulaire annuel) doit inclure, sans y être toutefois limitée :

- > Le protocole de biosécurité pour le personnel de la ferme
- > Le protocole de biosécurité pour les visiteurs/fournisseurs
- > Les procédures d'accès à la ZAC et la ZAR
- > Le programme de lutte antiparasitaire
- > Les procédures de nettoyage et de désinfection du poulailler
- > La gestion du fumier
- > La gestion de la mortalité
- > Les procédures d'urgence/quarantaine à la ferme

Il faut aviser tout le personnel lorsqu'une procédure de régie d'élevage (PUN) est modifiée et il faut effectuer chaque année une révision des procédures de régie d'élevage avec tout le personnel. De plus, il faut communiquer aux travailleurs temporaires les procédures de régie d'élevage liées à leur travail; ils doivent être surveillés par un employé formé de la ferme.

DF

On doit tenir un dossier sur la formation de chaque employé. Ce dossier peut comprendre qu'une simple signature à l'effet que les procédures de régie d'élevage (formulaire annuel) lui ont été communiquées et qu'il les a comprises.

À titre d'exemple, les documents suivants peuvent tenir lieu de registre :

- > une confirmation signée de la main de chaque employé attestant qu'il a lu et compris les procédures de régie d'élevage
- > une liste des séminaires ou des ateliers suivis (en indiquant la date et le type de formation)
- > le travail effectué sous la supervision d'une personne expérimentée
- > les compétences reconnues officiellement

Distribuez-leur des listes de contrôle ou d'autres outils pouvant les aider à bien accomplir leur travail. Finalement, suivez leur progression et récompensez-les pour leur succès.

Soyez vous-même un exemple. Si vous désirez que le personnel pratique une bonne gestion, votre attitude doit servir de modèle. Montrez-leur ce qui est approprié et attendez-vous à ce qu'ils suivent votre exemple.

Soyez au fait de l'actualité. La recherche et la technologie vous conduiront continuellement vers des améliorations. Les procédures, l'équipement, les produits pharmaceutiques, la nutrition et la génétique sont toujours en changement. Si vous voulez obtenir les meilleurs résultats possibles, il est important de suivre les tendances et de partager vos connaissances avec votre personnel.

1.3 Règlements provinciaux et fédéraux

Le manuel du Programme de la salubrité des aliments à la ferme des PPC, *Votre Propre Poulet*, expose les exigences minimums obligatoires nécessaires en vue de la certification du PASAF.

Il y a aussi des législations et des règlements au niveau provincial et fédéral qui peuvent aussi avoir un impact sur la production de poulet à la ferme. Par exemple, il y a des règlements

provinciaux sur la disposition des oiseaux morts, la biosécurité, la gestion du fumier et l'utilisation des médicaments.

Votre Propre Poulet ne remplace pas ces règlements- ceux-ci doivent être respectés en plus des exigences du PASAF. Seules les exigences stipulées dans ce manuel ont un impact sur la certification.

1.4 Questionnaire d'audit

Voici une liste des mesures obligatoires et des mesures fortement recommandées du manuel *Votre Propre Poulet*. La présente n'est pas la liste de contrôle officielle utilisée par l'auditeur mais elle peut servir de guide. Vous pouvez l'utiliser pour établir si vous êtes prêt pour un audit de même que pour cerner où, dans vos opérations, des améliorations s'imposent.

Cochez les mesures que vous exécutez déjà, puis portez votre attention sur les mesures restantes.

Ayez un système de tenue de dossiers dont vous pourrez vous servir pour faire la preuve de l'application des exigences pendant l'audit.

✓	Référence au Manuel (page)	Mesures
Mesures obligatoires (« Doit Faire »)		
	1.1	Tout le personnel doit être formé et doit comprendre les objectifs du manuel <i>Votre Propre Poulet</i> et les procédures de régie d'élevage qui s'appliquent à leur rôle sur la ferme
	1.1/10.1	Chaque ferme décrit ses procédures de régie d'élevage
	1.2	Un dossier sur la formation de chaque employé est gardé à la ferme
	2.1	Chaque ferme a établi une ZAC et une ZAR
	2.1	Un diagramme a été dessiné pour indiquer l'emplacement de la ZAC et de la ZAR
	2.1	Les aires d'entreposage du fumier doivent être à l'extérieur de la ZAC
	2.2	Chaque point d'entrée de la ZAC (ex: routes d'accès) est identifié par une pancarte ou une barrière physique
	2.2	Les fournisseurs entrent dans le poulailler que lorsque nécessaire
	2.3	Des pancartes «biosécurité» sont installées à l'entrée du poulailler
	2.3	Entre deux élevages, après le nettoyage du poulailler, les portes doivent être verrouillées en tout temps
	2.3	Une barrière physique ou une ligne de démarcation sépare la ZAC et la ZAR
	2.4	L'endroit où les poulets sont élevés dans le même bâtiment que d'autres animaux, autres que la volaille, doit être désigné comme ZAR

✓	Référence au Manuel (page)	Mesures
Mesures obligatoires (« Doit Faire »)		
	2.4	Aucun contact commun (ex: bottes/chaussures) est permis entre la ZAC et la ZAR
	2.4	Un registre de visiteurs est gardé pour chaque ZAR ou pour la ferme
	2.4	Les visiteurs et le personnel doivent suivre le même protocole de biosécurité avant d'entrer dans le poulailler
	2.4	Des bottes/chaussures spécifiques sont disponibles dans chaque poulailler
	2.5	Les vêtements portés par les employés de la ferme dans la ZAR et portés à l'extérieur de la ferme, ne peuvent être portés que sur les fermes qui sont sous la même gestion
	2.5	Toute personne autre que les employés de la ferme qui doit entrer dans la ZAR, avant l'expédition des poulets, doit porter des survêtements spécifiques à la ferme en arrivant à la ferme ou au moment de passer de la ZAC à la ZAR
	2.5	Chaque ferme possède des vêtements/survêtements et des bottes/bottes jetables pour les visiteurs et les fournisseurs de service
	2.5	Les visiteurs doivent laver ou désinfecter leurs main avant d'entrer ou à la sortie de la ZAR et porter des gant spécifiques au poulailler
	2.5/8.1	Le personnel de la ferme lave leurs mains ou utilise un désinfectant à mains après le contact avec des poulets morts
	2.6	Le gestionnaire de la ferme accompagne les visiteurs lorsqu'ils entrent dans le poulailler
	2.6	Les employés de la ferme lavent leurs mains et changent de vêtements/survêtements avant d'accéder à la ZAR, lorsqu'ils ont été en contact avec une autre ferme de poulet qui n'est pas sous la même gestion
	2.6	L'équipement introduit dans la ZAR, après le nettoyage et/ou la désinfection du poulailler ou pendant la période d'élevage, doit être libre de matière organique visible. Tout équipement qui provient d'une autre installation dont la gestion n'est pas commune, doit être nettoyé et désinfecté avant son introduction dans la ZAR
	2.7	Suivre les procédures pour les poulaillers à élevage continu
	2.7	Les insectes, rongeurs et autres animaux n'ont pas accès au poulailler - un programme de lutte antiparasitaire est documenté
	2.8	L'accès des animaux domestiques dans la ZAR n'est pas permis
	2.8	L'entrée du poulailler est est gardée propre/sans débris
	2.8	Les trous sous les avant-toits sont réparés
	2.8	Les entrées d'air doivent être munies d'une barrière (des grillages par exemple) et toutes les grillages endommagées doivent être réparées

✓	Référence au Manuel (page)	Mesures
Mesures obligatoires (« Doit Faire »)		
	2.8	Le gazon de la ZAC est coupé régulièrement
	2.8	Maintien de la zone autour du poulailler propre et libre de tout débris.
	2.8	Trous/nids de poules sont remplis et nivelés pour éviter toute stagnation d'eau
	2.8	Nettoyage de toute trace de moulée renversée sous les silos
	2.8	Maintien des murs, toits et portes du poulailler en bon état.
	2.8	Aucune espèce sauvage domestique n'est permise dans la ZAC et doit être clôturée
	3.1	Un programme de contrôle est utilisé pour la préparation de la moulée sur la ferme/ajout d'ingrédient(s) à la moulée
	3.2	Un échantillon de votre moulée préparée à la ferme /ingrédient ajouté est prélevé
	3.2	Le protocole de transfert de moulée est utilisé pour le transfert de la moulée sur une autre ferme et/ou pour le transfert de moulée médicamenteuse avec une période de retrait sur la même ferme
	3.2	Une traçabilité complète de la moulée
	3.3	La moulée et les ingrédients ajoutés sont entreposés dans un contenant ou un silo hermétique clairement identifié
	3.4	Toute moulée livrée est inspectée et les bons de livraison vérifiés pour la présence de médicaments
	3.5	Des mesures de contrôle sont utilisées pour prévenir la contamination croisée entre la moulée médicamenteuse avec une période de retrait et la prochaine livraison de moulée
	3.5	Un échantillon de moulée doit être maintenu, soit à la meunerie ou à la ferme, pour chaque livraison. Une lettre d'assurance de la meunerie attestant qu'elle conserve les échantillons est nécessaire si elle n'est pas certifiée par le programme Proqualité de l'ANAC
	3.6	Les eaux de surface doivent être soumises à un programme de traitement de l'eau en continu
	3.6	Une inspection visuelle (turbidité et rouille) de la qualité de l'eau est notée toutes les semaines
	3.6	Les abreuvoirs ouverts sont vérifiés tous les jours pour déterminer la présence ou non de biofilms
	3.6	Les conduits d'eau sont purgés à pression maximale entre les troupeaux
	3.6	Les conduits d'eau sont nettoyés ou désinfectés durant et/ou entre les troupeaux

✓	Référence au Manuel (page)	Mesures
Mesures obligatoires (« Doit Faire »)		
	3.6	Lorsqu'un désinfectant est utilisé, un agent nettoyant est utilisé selon les recommandations du fabricant
	3.7	La concentration du produit chimique ajouté à l'eau durant la période de croissance des poulets doit être vérifiée à deux reprises durant le cycle de production
	3.7	Les bandelettes d'analyse du chlore doivent mesurer la concentration du chlore libre (et non total)
	3.8	Une analyse d'eau doit être prélevée à l'intérieur de l'aire d'engraissement annuellement
	3.9	Les résultats de l'analyse de l'eau est disponible au premier audit pour les nouveaux éleveurs
	4.1	Le poulailler doit être nettoyé et désinfecté à la suite de la manifestation ou de la déclaration d'une maladie qui a nécessité un dépeuplement
	4.1	Les ventilateurs doivent être nettoyés, lavés et désinfectés régulièrement
	4.1	L'accumulation de poussière à l'extérieur du poulailler doit être nettoyée
	4.1	Vidage des silos et des systèmes d'alimentation entre chaque troupeau
	4.1	Inspection des silos après chaque troupeau- déceler les fuites d'aliments et de pluie
	4.1	Inspection de l'intérieur et de l'extérieur des silos annuellement afin de repérer la présence de croûtes ou de rouille et, au besoin, nettoyer l'intérieur des parois
	4.2	Nettoyage du poulailler et de tout l'équipement après chaque troupeau
	4.3	L'entrée, la chambre électrique et/ou bureau dans le poulailler sont nettoyés
	4.3	Les abreuvoirs ouverts sont désinfectés et séchés avant leur utilisation
	4.4	Tous les seaux qui ont été utilisés pour recueillir ou transporter les carcasses doivent subir les mêmes procédure de nettoyage et de désinfection que le poulailler à la fin du troupeau
	4.4	Lavage complet avec un jet d'eau sous forte pression du poulailler (murs, plafonds, bottes, etc,) et de l'équipement au moins une fois par année
	4.4	L'équipement utilisé pour le nettoyage du poulailler est inclus dans la procédure de nettoyage du poulailler
	4.4	Il faut nettoyer et désinfecter l'équipement qui doit passer du poulailler d'une ferme à une autre ferme dont la gestion n'est pas commune
	4.4	Le fumier est entreposé et géré de façon à ne pas être réintroduit accidentellement dans la ZAR

✓	Référence au Manuel (page)	Mesures
Mesures obligatoires (« Doit Faire »)		
	4.5	Le fumier n'est pas épandu à l'intérieur de la ZAC
	5.1	Les bons de livraison du couvoir doivent mentionner les vaccins qui ont été administrés
	5.1	Les bons de livraison du couvoir doivent mentionner les médicaments qui ont été administrés au couvoir ainsi que les doses administrées
	5.1	Tous vaccins administrés à la ferme doivent aussi être notés sur la Feuille d'information sur le troupeau
	5.3	Inspection de la litière pour détecter la présence ou non de moisissures, de plumes et de fientes d'oiseaux lors de son placement dans le poulailler
	5.3	Tous les produits antiparasitaires utilisés dans l'aire d'entreposage de la litière ne doivent pas être mélangés à la litière
	5.4	Avant la livraison des poussins, s'assurer que la litière est propre, que la température du poulailler est adéquate et que les conduits d'eau sont prêts
	5.4	Les poussins sont observés à leur arrivée et 3-4 jours après. Les observations sont notées dans le registre
	6.1	Les produits chimiques utilisés doivent être approuvés pour leur utilisation avec les animaux destinés à l'alimentation humaine
	6.1	L'utilisation de produits chimiques pendant la période de croissance est notée sur un formulaire
	6.1	Les produits sont utilisés selon les recommandations du fabricant ou du vétérinaire
	6.1	Le personnel a été formé adéquatement pour utiliser les produits chimiques
	6.1	Vérification des intrants à leur réception- lecture des étiquettes et de la commande
	6.2	Les médicaments sont gardés dans leurs emballage original ou l'information de l'étiquette est transféré sur un formulaire
	6.2	Utiliser seulement les médicaments approuvés par la Direction des médicaments vétérinaires de Santé Canada
	6.2	L'utilisation de médicaments doit être conforme au recueil de notice (RNSM)
	6.2	Les ingrédients pharmaceutiques actifs et les produits à des fins personnels ne sont pas autorisés
	6.3	Les antibiotiques de catégorie I ne sont pas autorisés à être utilisés de manière préventive
	6.3	Les antibiotiques doivent être obtenus dans le cadre d'une relation vétérinaire-client-patient (RVCP)

✓	Référence au Manuel (page)	Mesures
Mesures obligatoires (« Doit Faire »)		
	6.4	Le médicamenteur est calibré chaque fois qu'il sert à administrer un médicament au troupeau
	6.5	L'utilisation de médicaments non indiqués sur l'étiquette ou non approuvés sont administrés seulement avec une ordonnance d'un vétérinaire
	6.5/5.1/10.2	La période de retrait de tous les médicaments/vaccins est respectée
	6.6/ 5.1/10.2	Les médicaments administrés sont notés sur la Feuille d'information sur le troupeau
	6.6	Toutes les médications (nom, voie d'administration) doit être consignée sur le Régistre propre aux troupeaux
	6.6	La Feuille d'information sur le troupeau est envoyée au transformateur 3-4 jours avant l'expédition du troupeau et la version complétée la journée de l'expédition
	6.6	La moulée est minimisée et les lignes d'eau purgées lorsqu'un médicament avec une période de retrait est administré durant la période de finition
	6.6	L'information sur la FIT est maintenue même si l'éleveur expédie ses poulets à un abattoir provincial
	6.7	Pour les médicaments dont l'utilisation est non indiquée sur l'étiquette ou non approuvés, la période de retrait doit être consignée sur la Feuille d'information sur le troupeau
	6.7	La prescription du vétérinaire pour les médicaments non indiqués sur l'étiquette ou non approuvés est transmise avec la Feuille d'information sur le troupeau
	7.1	Un système d'alarme doit être fonctionnel pour vous informer de toute panne de courant et de toute variation de température
	7.1	L'utilisation de l'information fournie par le transformateur doit être suivie pour établir la période de jeûne
	7.1	L'information concernant la période de jeûne, la capture, le chargement et l'expédition doivent figurer sur la FIT
	8.1	Observation des oiseaux au moins deux fois par jour durant l'élevage
	8.1	Traitement /euthanasie quotidien des oiseaux malades/blessés
	8.1	Chaque jour, il faut ramasser les poulets morts et une carte de mortalité quotidienne doit être maintenue
	8.2	Les poulets morts doivent être éliminés à l'extérieur de la ZAR, de l'entrée du poulailler ou tout autre local à l'intérieur du poulailler. Comme méthode d'élimination, les congélateurs sont autorisés dans l'entrée du poulailler. Les lieux d'élimination doivent prévenir la contamination des aliments et de l'eau et doivent être maintenus de manière à empêcher les rongeurs et les charognards d'avoir accès aux poulets morts

✓	Référence au Manuel (page)	Mesures
Mesures obligatoires (« Doit Faire »)		
	8.3	Les poulets morts doivent être conservés et transportés dans des contenants fermés durant les périodes où le niveau de biosécurité est rehaussé
	8.3	Un vétérinaire doit être contacté lorsque le taux de mortalité est anormalement élevé
	8.3	Le personnel de la ferme doit savoir quelle action prendre lorsqu'il y a des déviations par rapport aux activités normales
	8.3	Chaque ferme a un plan d'urgence/plan de quarantaine écrit
	8.4	Vous devez contacter l'ACIA et votre office provincial si une maladie à déclaration obligatoire est soupçonnée confirmée sur votre ferme
	9.1	Si d'autres dangers sur votre ferme présentent un risque en matière de salubrité des aliments ou de santé animale, le niveau de risque de ces dangers doit être réduit au minimum même s'ils ne sont pas mentionnés dans le présent manuel
	9.3/9.4/9.5	Procédures de surveillance, de déviation et de vérification sont mises en application pour les points critiques à maîtriser du programme – livraison de moulée et administration de médicaments
	1.1 / 10.1	Les procédures de régie d'élevage (ou formulaires semblables) sont complétées et revues minimum une fois par année
	10.1	Les registres propres aux troupeaux sont complétés pour chaque cycle de production. Les éleveurs doivent garder en tout temps les registres/formulaires des douze derniers mois
	10.3	Les déviations et mesures correctives sont consignées sur le Régistre propre aux troupeaux
✓	Référence au Manuel (page)	Mesures
Fortement recommandé (FR)		
	2.1	ZAC de 15 m autour de chaque poulailler
	2.2	Un stationnement pour les visiteurs non-essentiels devrait être présent à l'extérieur de la ZAC
	2.2	Demander que tous les véhicules des fournisseurs observent vos mesures de biosécurité à la ferme
	2.4	Une barrière physique sépare la ZAC et la ZAR
	2.5/5.3	Lorsque la litière est livrée au poulailler et que les employés doivent entrer et sortir du poulailler constamment, ceux-ci devraient désinfecter leurs chaussures/bottes avant de débuter leur tâche
	2.5	Le personnel de la ferme porte soit : (1) des vêtements spécifiques au poulailler/survêtements lorsqu'il traverse la barrière entre la ZAC et la ZAR qui ne seraient pas portés en dehors de la ZAR ou (2) des vêtements spécifiques à la ferme qui ne seraient pas portés à l'extérieur de la ferme

✓	Référence au Manuel (page)	Mesures
Fortement recommandé (FR)		
	2.5	Durant la capture, lors du détassement, les attrapeurs devraient porter des vêtements/survêtements spécifiques à la ferme, et si possible, l'horaire d'attrapage devrait être planifié pour que le poulailler qui subit le détassement soit le premier visité
	2.5	Le personnel devrait nettoyer ou désinfecter leurs mains avant d'entrer et de sortir de la ZAR, ou porter des gants spécifiques au poulailler à l'intérieur de la ZAR
	2.6	Prévoir des sacs de poubelles sur la ferme et les disposer, au minimum, entre les troupeaux
	2.6	Les équipements sont nettoyés et désinfectés avant leur introduction dans la ZAR afin de réduire le risque de contamination
	2.7	Les poulaillers à élevage continu devrait avoir des zones de sécurité par chaque aire d'élevage
	2.8	Aucune espèce sauvagine domestique ne devrait se trouver sur la propriété. Le personnel ou les propriétaires ne devraient jamais garder des oiseaux comme animaux domestiques
	2.9	La construction d'un nouveau poulailler devrait avoir une barrière physique pour séparer la ZAC et la ZAR, avoir un plancher en béton, deux silos et du gravier autour des poulaillers
	3.1	La moulée devrait subir un traitement thermique (granulation)
	3.1	Obtention d'une assurance écrite de la meunerie attestant qu'elle dispose d'un programme de contrôle de la qualité et de la salubrité des aliments par une tierce partie
	4.2	Procéder à une inspection de l'intérieur et de l'extérieur des silos et des pièces d'alimentation pour détecter la présence de croûtes ou de rouille sur les parois des silos après le départ de chaque troupeau
	4.3	Le poulailler est lavé et désinfecté entre chaque troupeau
	4.3	Utiliser les procédures adéquates pour les poulaillers avec sol en terre battue
	4.4	L'enlèvement du fumier devrait être ciblé à l'intérieur de 48 heures après l'expédition des poulets
	4.4	Le nettoyage du poulailler (et la désinfection) devrait avoir lieu le plus tôt possible après l'expédition du troupeau
	4.4	Si une période de vide sanitaire de moins de 14 jours est inévitable, l'éleveur devrait procéder au lavage et à la désinfection de son poulailler
	5.1	Les poussins devraient être achetés qu'auprès des couvoirs agréés par l'ACIA et qui adhèrent au principe HACCP
	5.1	Le couvoir devrait fournir une garantie écrite quant à la dose des vaccins administrés

✓	Référence au Manuel	Mesures
Fortement recommandé (FR)		
	5.3	La litière devrait être achetée d'un fournisseur qui a un programme de contrôle en place visant à garder la litière propre
	5.3	Entreposer la litière dans un endroit sec, couvert et visé par un programme de lutte antiparasitaire
	5.5	Une équipe différente que celle du couvoir place les poussins
	6.2	Les médicaments et les additifs alimentaires sont achetés de fournisseurs avec un programme de contrôle de la qualité
	6.2	Établir un protocole de manipulation des produits s'ils ne satisfont pas ces conditions. Noter toutes les mesures prises
	6.3	Les vétérinaires devraient être consultés pour cause de maladies ou de symptômes cliniques
	6.3	Les médicaments en ventes libre devraient être utilisés seulement avec une prescription vétérinaire
	6.5	Les médicaments non indiqués sur l'étiquette devraient être utilisés seulement lorsqu'il n'y a pas d'autres traitements disponibles.
	7.1	Les poulaillers devraient avoir en place une génératrice
	7.2	Avant le détassement du troupeau, l'équipe de capture devrait fournir leur protocole de biosécurité

2

CONTRÔLE DE L'ACCÈS À LA FERME

Des agents infectieux (viraux, bactériens, fongiques ou parasitaires) peuvent affecter vos poulets. Ils peuvent réduire vos revenus, voire même menacer la confiance que portent les consommateurs envers votre produit. Les gens, les animaux domestiques, les oiseaux, les rongeurs et autres animaux sont des vecteurs potentiels d'infection. La première ligne de défense pour vos troupeaux est de limiter autant que possible les contacts avec votre élevage.

DF

Vous devez établir deux zones de protection à la ferme :

- > Une zone d'accès contrôlé (ZAC) autour des poulaillers
- > Une zone d'accès restreint (ZAR) à l'intérieur du poulailler et toute autre partie du poulailler que l'éleveur a inclus dans sa ZAR

Ceci permet une double protection pour votre troupeau. Une fois les zones mises en place, assurez-vous qu'elles soient respectées. Insistez pour que ces règles soient rigoureusement suivies.

DF

Chaque ferme doit dessiner un diagramme pour indiquer l'emplacement de la ZAC et de la ZAR. Ce diagramme doit indiquer où se trouvent les poulaillers, les chemins d'accès et donner le plan de la propriété, y compris les routes, les silos, etc. et faire clairement la distinction entre les endroits où les deux zones contrôlées se trouvent. Un tel diagramme donne à l'éleveur la possibilité de mieux renseigner les travailleurs ou les visiteurs qui entrent sur la ferme.

2.1 Aménagement de la zone d'accès contrôlé (ZAC)

Une zone d'accès contrôlé (ZAC) vous aidera à limiter les occasions d'échange entre l'environnement extérieur et les oiseaux, réduisant ainsi le risque de maladie et de transfert bactérien à votre troupeau.

Limitez l'accès aux installations à l'intérieur de la zone. Vous devriez laisser entrer seulement les gens qui sont essentiels à l'exploitation efficace de votre ferme. Les visiteurs devraient être acceptés en nombre restreint. Aucun animal d'élevage (ex. bétail) ne devrait avoir accès à la ZAC.

DF

Le périmètre de la ZAC doit inclure le poulailler, les silos ainsi que les services (ex : propane, essence, compteur) qui sont à proximité du poulailler. Les aires d'entreposage du fumier doivent être à l'extérieur de la ZAC.

Même si la ferme comporte un espace plus grand autour des poulaillers pour lequel l'accès des personnes et des véhicules est limité, la ZAC est l'espace désigné autour du poulailler qui doit être entretenu (p. ex. : pelouse tonduée et autre) et débarrassé de tout débris (p. ex., cordes de bois, débris de construction, etc.).

FR

La configuration du site de votre ferme et l'emplacement des bâtiments seront des facteurs dominants dans la création de la ZAC. À l'intérieur des limites de votre site, il est fortement recommandé que le rayon de la zone soit d'au moins 15 mètres (15 m) autour de chaque bâtiment. (Les aires d'entreposage du fumier doivent se trouver à l'extérieur de la zone.)

DF

À la ferme, vous devez identifier clairement tous les points d'entrée (p. ex. routes d'accès) à la ZAC à l'aide d'une pancarte ou d'une barrière physique pour que les gens qui entrent sur la ferme prennent connaissance des endroits dont l'accès est interdit.

Si possible, érigez un obstacle physique comme une clôture ou une barrière. Si vous utilisez une pancarte, celle-ci doit porter l'inscription « Biosécurité en vigueur » ou « Les visiteurs doivent se présenter à la résidence » ou un numéro de téléphone à composer ou un autre message avisant les gens que seules les entrées nécessaires sont permises.

Selon le plan de la ferme, la pancarte peut être placée avant l'entrée de la ZAC. Les visiteurs qui se rendent à la résidence de l'éleveur et qui n'ont aucun lien avec la production de poulet à la ferme posent tout de même un risque, bien que limité. L'idéal est de concevoir la ZAC de sorte qu'ils peuvent se rendre à la résidence sans devoir passer par la ZAC.

A) Personnes autorisées à entrer dans la ZAC

Le personnel et tout visiteur qui entre dans la ZAC devrait respecter les mêmes règles.

DF

Sauf dans les cas essentiels, les fournisseurs (ex : les camionneurs qui transportent les aliments) ne devraient pas pénétrer dans le poulailler ou la salle de travail du poulailler. S'il est essentiel, il faut alors observer les mesures de biosécurité les plus strictes afin de mettre un terme au cycle de transmission de la maladie.

Pour limiter l'accès des fournisseurs dans le poulailler, les éleveurs peuvent installer une boîte aux lettres à l'entrée du poulailler dans laquelle les fournisseurs peuvent déposer leurs échantillons ou leurs bons de livraison.

B) Véhicules autorisés à entrer dans la ZAC

Seuls les véhicules essentiels doivent être autorisés à pénétrer dans la ZAC – toute circulation inutile dans la ZAC devrait être interdite. Seuls les véhicules faisant la livraison de l'essence, de la litière, de la moulée, des poussins ou autres intrants au poulailler devraient être autorisés dans la ZAC. De la même façon, ceux transportant les oiseaux ou le fumier des poulaillers peuvent entrer. Vous ne devriez pas autoriser d'autres véhicules à entrer à l'intérieur de la ZAC.

FR

Pour faciliter cette restriction, un stationnement pour les visiteurs non-essentiels au bon fonctionnement de la ferme devrait être présent à l'extérieur de la ZAC et inclus dans le diagramme de la ferme.

Vous devriez exiger que les conducteurs des véhicules de vos fournisseurs (p. ex : combustible, électricité, litière) qui ne disposent pas d'un programme d'HACCP assorti de mesures de biosécurité à la ferme observent vos mesures de biosécurité. Quant aux fournisseurs disposant d'un programme d'HACCP (p. ex., usines d'aliments et couvoirs), vous devriez exiger qu'ils observent leurs propres mesures de biosécurité. Demandez à vos fournisseurs et à votre transformateur quelles pratiques doivent observer leurs employés afin de faire en sorte qu'ils se conforment à vos mesures de biosécurité.

Idéalement, les véhicules seront nettoyés et désinfectés avant d'entrer dans la ZAC au point d'accès. Les parties du véhicule comportant des risques élevés de contamination sont les roues, les ailes et toute partie du véhicule qui est entrée en contact avec la



volaille. Également, le tapis de caoutchouc devrait faire partie du programme de nettoyage lorsque le chauffeur ou les passagers ont visité d'autres sites où se trouvent des volailles.

Les mesures additionnelles de biosécurité qui peuvent être appliquées dans la ZAC incluent :

- > fournir le diagramme de la ferme aux membres du personnel de service avant leur visite à la ferme afin qu'ils sachent où se situent les zones d'accès contrôlé (ZAC) et les zones d'accès restreint (ZAR)
- > demander que les fournisseurs de service conduisent lentement lorsqu'ils sont près du poulailler afin de minimiser l'émanation de poussière
- > demander que les couvoirs et les équipes de capture fournissent un protocole de biosécurité documenté avant d'entrer dans la ZAR
- > une installation au(x) point(s) d'accès de la ZAC permettant le nettoyage et la désinfection de l'équipement (ex : roues des véhicules) et du personnel
- > autoriser l'entrée et la sortie de la ZAC par un point d'accès visuellement défini
- > porter des bottes et des vêtements spécifiques à la ZAC ou utiliser des survêtements et des couvre-chaussures jetables
- > demander aux fournisseurs (couvoirs, meuneries, litière, etc.) de signer un formulaire à l'effet qu'ils comprennent et qu'ils vont se conformer aux mesures de biosécurité en vigueur sur votre ferme

2.2 Aménagement de la zone d'accès restreint (ZAR) à l'intérieur des poulaillers

L'objectif de la zone d'accès restreint (ZAR) à l'intérieur du poulailler est le même que pour la ZAC. Vous voulez réduire les risques qu'un vecteur potentiel d'infection n'entre en contact avec votre troupeau. Ceci comprend les gens et les animaux.

DF

L'éleveur doit installer des pancartes avertissant les gens que l'accès au poulailler est restreint. Les pancartes doivent être faciles à lire et installées à l'entrée du poulailler.

Les pancartes doivent porter la mention « Entrée interdite, biosécurité en vigueur » ou « Défense d'entrer, autorisation requise » ou un libellé semblable.

Les portes du poulailler et les autres entrées menant à la zone d'accès restreint doivent être verrouillées en tout temps lorsque le poulailler est laissé sans surveillance afin de contrôler l'accès au poulailler. Entre deux élevages, après le procédé de nettoyage du poulailler, les portes doivent être verrouillées en tout temps.

Dans la salle de travail du poulailler ou dans l'entrée, installez une barrière/démarcation que les gens doivent franchir avant de pénétrer dans la ZAR. Cette barrière pourrait être une barrière peu élevée ou toute autre barrière physique pour séparer la ZAC et la ZAR en établissant un endroit désigné au changement de bottes et de survêtements du personnel et des visiteurs etc. Au minimum, une ligne clairement identifiée. Cette barrière / démarcation doit assurer qu'il n'y a pas de contamination croisée par les bottes ou les chaussures entre la ZAC et la ZAR.

Au moment de concevoir la barrière/démarcation, il faut s'assurer qu'il y ait suffisamment d'espace d'un côté pour que les gens puissent enlever leurs vêtements de l'extérieur (bottes, etc.) et de l'autre côté pour qu'ils puissent revêtir les vêtements requis dans la ZAR (bottes, survêtements, etc.).

DF

Dans le cas des poulaillers à accès direct (où il n'y a pas d'entrée ou de salle de travail), l'éleveur doit soit avoir une barrière à l'entrée du poulailler pour séparer le troupeau de l'aire de changement de bottes/chaussures (cette aire doit permettre un changement adéquat de bottes/chaussures pour prévenir la contamination entre les bottes de poulaillers et celles d'extérieur) ou utiliser un contenant étanche (une boîte de plastique) à l'extérieur du poulailler lorsque le changement de bottes se fait en enjambant le cadre de porte. Ce contenant doit être apposé sur le mur du poulailler ou déposé sur le sol, pour y déposer les bottes d'extérieur.

Là où les poulets sont élevés dans le même bâtiment que d'autres animaux, autre que la volaille, l'aire servant à élever des poulets doit être désignée, en soi, comme zone d'accès restreint. À ce titre, le changement de bottes est obligatoire dans cette ZAR.

**FR**

Une barrière physique (p.ex. un banc, 2' x 4' fixé au mur ou sur des dalles) devrait être installée pour séparer la ZAC et la ZAR. La barrière devrait être placée de façon à séparer complètement la ZAR de la ZAC (c.-à-d. aucun espace autour de la barrière ne permettrait de la contourner).

A) Personnes autorisées à entrer dans la ZAR

DF

Tous les visiteurs (c.-à-d. les vétérinaires et les fournisseurs) qui pénètrent dans la ZAR doivent compléter le registre des visiteurs. Le registre doit rassembler les informations suivantes : date, nom, entreprise et contact antérieur avec des élevages de volaille au cours des 24 heures précédentes. Dans le cas des contacts antérieurs avec des élevages de volailles, une réponse par un oui ou non suffit. Sur certaines fermes, un registre peut se trouver dans chaque poulailler ou un registre central peut se trouver à l'entrée de la ZAC (s'il s'agit d'un registre central, le poulailler visité doit être inscrit). Les membres de l'équipe de capture ne sont pas tenus de signer le registre si un document indiquant le nom du principal responsable de la capture est disponible (ex. rapport des attrapeurs).

Il appartient à chaque éleveur de tenir des registres et des dossiers afin de pouvoir, en cas d'urgence, retracer tous les visiteurs et les fournisseurs qui sont entrés sur le site.

Les visiteurs et le personnel doivent observer les mêmes mesures de biosécurité concernant les bottes avant d'entrer dans les poulaillers.

L'accès au poulailler doit être strictement limité à ceux (travailleurs et visiteurs) qui ont observé les procédures décrites ci-dessous. Il faut observer ces procédures une fois le poulailler nettoyé et/ou désinfecté et ce durant toute la période d'élevage.

(1) Bottes :

DF

- > Les éleveurs et toutes les personnes qui entrent dans la ZAR, après le nettoyage ou la désinfection du poulailler et pendant la période d'élevage jusqu'à ce que le troupeau entier soit expédié du poulailler, doivent prendre des précautions afin de ne pas introduire avec leurs bottes de pathogènes provenant de l'extérieur. À cette fin, tous devront se munir d'une paire de bottes pour chaque poulailler ou de tout autre moyen acceptable (p. ex. bottes de plastique jetables). Ce changement de bottes doit avoir lieu à la barrière entre la ZAC et la ZAR. Le bain de pieds n'est pas une méthode acceptable pour réduire les risques de contamination.

Les bains de pieds peuvent servir à désinfecter les chaussures portées à l'extérieur avant d'entrer dans la ZAC située à l'intérieur du poulailler, mais ils ne remplacent pas le changement de bottes lorsque l'on passe de la ZAC à la ZAR. S'il n'est pas changé quotidiennement ou lorsqu'il est contaminé par des matières organiques, le bain de pieds n'assure pas une protection efficace contre les maladies. À usage répété, il s'est avéré une source idéale de contamination. Le bain de pieds sales permet aux bactéries de se propager de l'environnement extérieur à l'intérieur du poulailler.



Lorsque la litière est livrée au poulailler et que les employés doivent entrer et sortir du poulailler constamment, ceux-ci devraient désinfecter leurs chaussures/bottes avant de débiter leur tâche.

(2) Vêtements :



> Si les vêtements portés par les employés de la ferme dans la ZAR seront aussi portés à l'extérieur de la ferme, ils doivent être portés seulement sur les fermes qui sont sous la même gestion.



> Les employés de la ferme devraient porter soit : (1) des vêtements/survêtements spécifiques au poulailler lorsqu'ils traversent la barrière entre la ZAC et la ZAR qui ne seraient pas portés en dehors de la ZAR ou (2) des vêtements spécifiques à la ferme qui ne seraient pas porter à l'extérieur de la ferme.

Les vêtements portés dans la ZAR peuvent être des vecteurs de maladies. Les vêtements de la ZAR ne devraient pas être portés dans des lieux de rencontre communs (ex. épicerie, quincaillerie) ou sur d'autres fermes avicoles car les maladies peuvent se propager d'une ferme à une autre ou d'une ferme à la vôtre.



> Toute personne, autre que les employés de la ferme, qui entre dans la ZAR avant l'expédition des poulets, doit porter des vêtements spécifiques à la ferme lorsqu'elle entre sur la ferme ou au moment de passer de la ZAC à la ZAR.

> Chaque ferme doit avoir une quantité suffisante de survêtements/vêtements et bottes/couvre-chaussures jetables pour dépanner les visiteurs ou le personnel de service qui n'en n'a pas avec eux ou pour les situations d'urgence.



> Durant la capture, lors du détassement du troupeau, les attrapeurs devraient porter des vêtements/survêtements spécifiques à la ferme et si possible l'horaire de capture devrait être planifié pour que le poulailler qui subi le détassement soit le premier visité.

(3) Nettoyage des mains :



> Les visiteurs doivent nettoyer ou désinfecter leurs mains avant d'entrer et de sortir de la ZAR, ou porter des gants spécifiques au poulailler à l'intérieur de la ZAR.



> Les éleveurs / le personnel de la ferme devraient nettoyer ou désinfecter leurs mains avant d'entrer et de sortir de la ZAR, ou porter des gants spécifiques au poulailler à l'intérieur de la ZAR.



> Les employés doivent laver leurs mains ou utiliser un désinfectant pour les mains après le contact avec des volailles mortes, à moins que des gants aient été portés pour ramasser celles-ci. Le lavage des mains ou l'utilisation d'un désinfectant pour les mains doit s'effectuer dans n'importe quelle installation sur l'exploitation agricole et le plus rapidement possible après la manipulation des volailles mortes.

La meilleure méthode consiste à se laver les mains avec du savon et de l'eau. Si les mains sont suffisamment propres, on peut utiliser un gel ou des lingettes nettoyantes.

DF

Les visiteurs doivent être accompagnés par le propriétaire ou par un employé de la ferme afin d'assurer le respect des mesures de biosécurité; par ailleurs, les visiteurs doivent être informés des mesures de biosécurité avant leur visite à la ferme.

Sauf en situation d'urgence, les visiteurs ou les employés de service ne devraient pas être autorisés dans la ZAR s'ils ont récemment été en contact avec un troupeau malade, après que le poulailler ait été nettoyé et désinfecté et lorsqu'il y a des oiseaux dans le poulailler.

DF

Si un éleveur ou un employé agricole entre en contact avec une autre exploitation avicole dont la gestion n'est pas commune, cette personne doit se laver les mains et changer de bottes et de vêtements/survêtements spécifiques à la ferme.

- > D'autres mesures de biosécurité pouvant être incluses (1) prendre une douche entre deux exploitations agricoles, (2) changer de bottes et de vêtements avant d'entrer dans la ZAC, (3) se laver les mains avant d'entrer dans la ZAC, et (4) respecter un temps d'arrêt spécifique entre les opérations.

Vous devriez éviter d'avoir à entreposer des intrants inutiles à l'intérieur de l'entrée du poulailler. L'entreposage devrait être minimal. Les aires d'entreposage devraient être à l'extérieur des poulaillers afin de minimiser le risque de contamination.

FR

Les déchets devraient être éliminés efficacement pour éviter d'attirer les animaux nuisibles et les charognards. On devrait prévoir des sacs ou des poubelles sur la ferme pour permettre aux visiteurs de jeter leurs survêtements et couvre-chaussures, plutôt que de les obliger à transporter des vêtements souillés vers un autre endroit pour les jeter.

B) Équipement de ferme et ZAR

L'équipement sale peut être une source de contamination à son retour dans le poulailler.

DF

Tout équipement introduit dans la ZAR, après nettoyage et/ou désinfection du poulailler ou pendant la période d'élevage, doit être libre de toute matière organique visible. Tout équipement qui provient d'une autre installation dont la gestion n'est pas commune doit être nettoyé et désinfecté avant son introduction dans la ZAR.

FR

Les éleveurs devraient nettoyer et désinfecter tout équipement avant de l'introduire dans la ZAR afin de réduire le risque de contamination.

C) Déplacement des troupeaux

Le meilleur moyen consiste à déplacer les oiseaux d'un enclos à l'autre selon le principe du renouvellement intégral, en réduisant le plus possible la période pendant laquelle les poussins sont placés et celle où ils sont expédiés. Selon le principe du renouvellement intégral, les poussins devraient être placés sur une période de 7 jours et les poulets devraient être expédiés sur une période de 7 jours également.

Lorsque l'éleveur utilise la méthode de détassement, le risque d'introduire des pathogènes dans un poulailler spécifique ou dans d'autres poulaillers sur la ferme peut être augmenté. Dans ces cas, des mesures de biosécurité devraient être appliquées dans le poulailler et sur la propriété :

- > Des mesures additionnelles de biosécurité peuvent être appliquées entre les poulaillers pour améliorer leur ségrégation
- > L'orientation et/ou le moment de la circulation peut faire l'objet d'une surveillance pour s'assurer de l'ordre de fonctionnement, réduire la contamination croisée potentielle et la proximité aux poulets vivants (ce mouvement de la circulation s'applique aux piétons et aux véhicules)
- > Une attention particulière peut être accordée à la manipulation du fumier et à son transport pour éviter la contamination croisée des autres poulaillers toujours en production.
- > Restreindre l'utilisation de l'équipement de la ferme dans plus d'un poulailler et le nettoyage et la désinfection de tout l'équipement devrait être fait s'il est utilisé dans plus d'un poulailler

FR

Certains poulaillers pratiquent l'élevage en continu (plusieurs groupes d'âge différent) à l'intérieur de la même zone restreinte. Les poulaillers à élevage continu regroupant des oiseaux d'âges différents doivent être gérés de façon efficace afin d'éviter l'éclosion de maladies. Dans ce cas, vous devriez soit insister que le personnel passe des oiseaux les plus jeunes aux plus âgés dans le cadre de leur routine normale de travail ou traiter les différentes aires d'élevage comme s'il s'agissait de poulaillers distincts sur la même propriété et appliquer des mesures de biosécurité distinctes pour chacune.

DF

Dans un poulailler à élevage continu :

- > Il faut observer, comme décrites dans le manuel, toutes les procédures de nettoyage et de désinfection et les périodes de vide sanitaire pour chacune des sections du poulailler
- > Il faut prendre des mesures de biosécurité pour éviter la contamination entre les oiseaux d'âges différents
- > Il faut que les procédures de régie d'élevage à l'intérieur du poulailler limitent la possibilité d'une contamination croisée et la propagation des pathogènes

2.3 Programme de lutte antiparasitaire

DF

Vous devez empêcher les oiseaux sauvages, les rongeurs et les insectes d'entrer dans le poulailler. Vous devez avoir un programme efficace de lutte antiparasitaire en place et ne jamais permettre aux animaux domestiques de pénétrer la zone d'accès restreint.

Un programme intégré de lutte antiparasitaire optimisera l'utilisation de l'environnement, des pratiques de gestion, des installations et des méthodes directes de contrôle pour prévenir l'introduction et la propagation des maladies contagieuses par les parasites.

Gardez les aires de travail propres et rangées afin d'aider à éliminer les sites de reproduction d'insectes et de rongeurs.

DF

Vous devez, au minimum, suivre ces procédures d'entretien régulier :

- > Bouchez les trous sous les avant-toits pour empêcher la formation de nids d'oiseaux ainsi que pour bloquer tout accès.
- > Les entrées d'air du poulailler ou du grenier doivent être munies d'une barrière (des grillages par exemple) pour empêcher les oiseaux sauvages de s'introduire dans le poulailler. Les grillages doivent permettre le fonctionnement normal des prises d'air pendant les conditions météorologiques hivernales (neige, glace, givre, etc.). Toutes les barrières endommagées doivent être réparées immédiatement.
- > Coupez régulièrement le gazon dans la ZAC. Cela éloigne les rongeurs tout comme une bande de pierre concassée autour du poulailler.
- > Maintenez la zone autour du poulailler propre et libre de tout débris.
- > Nivelez le sol pour éviter toute stagnation d'eau. Ceci aidera à combattre l'accumulation de micro-organismes et d'insectes susceptibles d'être porteurs de maladies.
- > Nettoyez immédiatement toute trace de moulée renversée sous les silos.
- > Maintenez les murs, toits et portes du poulailler en bons état. Les éleveurs sont responsables de veiller à l'efficacité des barrières contre les rongeurs. Toutes les ouvertures par lesquelles les rongeurs peuvent entrer dans le poulailler doivent être bloquées.

Lorsque vous utilisez des pièges à rongeurs, il faut placer les postes d'appâts et les pièges près des murs du poulailler, près des portes autour du poulailler dans l'entrée et dans le grenier. Les appâts pour rongeurs doivent être renouvelés ou remplacés régulièrement selon les directives du fabricant.



S'il y a des preuves de présence de parasites autour ou à l'intérieur de l'aire de travail dans la ZAC, une mesure de lutte antiparasitaire doit être appliquée, répétée et remplacée régulièrement afin d'en assurer le bon état de fonctionnement.

FR

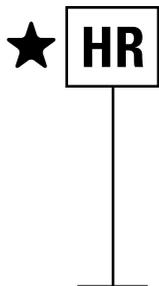
Aucune volaille d'élevage domestique (p.ex. canards, ect.) ne devrait se trouver sur la propriété. Le personnel ou les propriétaires ne devraient jamais garder des oiseaux comme animaux domestiques.

**DF**

Aucune volaille d'élevage domestique (p.ex. canards, ect.) ne doit entrer dans la ZAC et l'endroit où elle est gardée doit être clôturé pour lui en empêcher.

2.4 Construction d'un nouveau poulailler

La construction d'un nouveau poulailler est une excellente opportunité pour s'assurer d'un haut niveau de biosécurité, pour protéger vos oiseaux et votre investissement. Les éleveurs devraient inclure les éléments suivants lors de la construction d'un nouveau poulailler :



- > Une aire de stationnement désignée (avec une affiche) pour les visiteurs à l'extérieur de la ZAC pour les nouvelles fermes;
- > Installer suffisamment d'espace dans l'antichambre pour se changer au moment de passer de la ZAC à la ZAR (et vice versa), y compris une barrière physique pour séparer la ZAC et la ZAR;
- > Installer des planchers en béton pour l'assainissement et la facilité à nettoyer;
- > Installer un système à deux silos pour aider à gérer la moulée médicamenteée.



En addition, si le poulailler est sur une nouvelle ferme, les éleveurs devraient :

- > Ajouter du gravier autour des poulaillers pour minimiser l'accès des rongeurs.

3.1 Alimentation et systèmes d'alimentation

FR

Il est très important de préserver la moulée de tout risque de contamination. Le traitement thermique que subit la moulée et le cubage (ou granulation) permet d'éliminer un certain nombre de bactéries comme la salmonelle. Il est donc souhaitable que les éleveurs utilisent des aliments cubés (granulés). Toutefois, si vous préparez votre propre moulée, vous devriez veiller à minimiser les risques de contamination.

A) Si vous achetez d'une meunerie

Vous devriez acheter la moulée d'une meunerie qui possède un programme de salubrité des aliments et d'assurance de la qualité semblable au programme ProQualité^{MC}, le programme d'HACCP de l'Association de nutrition animale du Canada (ANAC). Demandez à la meunerie de vous fournir une confirmation écrite sur la facture ou dans une lettre distincte. Si le programme national ProQualité^{MC} n'est pas en application, les meuneries doivent être en mesure de démontrer qu'un programme équivalent HACCP est en vigueur, y compris avec des audits par une tierce partie.

Une liste des installations certifiées ProQualité^{MC} est disponible à même le site Web suivant : www.feedassure.com.

Si vous ajoutez un ingrédient pour compléter ou enrichir votre aliment commercial, conformez-vous à la procédure décrite au point B) ci-dessous.

DF

B) Si vous préparez votre moulée à la ferme (Point critique à maîtriser 2C)

Développez un programme de contrôle pour cet aspect de l'opération. Des mesures spéciales sont requises afin de prévenir la contamination bactérienne et de maîtriser les risques de contamination croisée par des produits médicamenteux (c.-à-d. la contamination d'aliments non médicamenteux par des aliments médicamenteux) et améliorer l'homogénéité de la moulée. Votre programme de contrôle doit incorporer la maîtrise des points critiques recommandés par l'ANAC et l'ACIA. Voici les quatre principaux points critiques à maîtriser :

- (1) peser la bonne quantité du médicament approprié
- (2) mélanger convenablement les médicaments et les aliments
- (3) prévenir la contamination croisée (p.ex. Purger, séquencer, etc.)
- (4) respecter les périodes de retrait

La section des procédures de régie d'élevage (PUN) portant sur l'alimentation peut servir à décrire le régime en vigueur dans votre ferme, ainsi que les points critiques énumérés ci-dessus.

Nota : L'information concernant les exigences du gouvernement fédéral en ce qui concerne la préparation de la moulée à la ferme est disponible à l'Agence d'inspection des aliments.

**DF**

Si vous mélangez votre moulée à la ferme, vous devez garder un dossier de préparation de moulée, (p.ex. démontrer l'ordre séquentiel de la préparation de la moulée).

DF

Si vous mélangez des aliments à la ferme, vous devez prélever un échantillon du produit final. Cet échantillon doit être conservé dans un contenant fermé pendant deux semaines après l'abattage.

Si vous ajoutez un ingrédient pour compléter votre moulée (p. ex. du blé), prélevez-en un échantillon avant d'utiliser chaque lot au cas où des contaminants seraient présents (ex : toxines). Conservez cet échantillon pendant deux semaines après l'abattage. Au besoin, faites-le analyser, autrement, jetez-le. Prenez note de l'ingrédient additionnel dans votre dossier de mélange de moulée.

C) Transfert de moulée d'une ferme à une autre

Les restes de moulée peuvent être retournés à la meunerie à des fins de retransformation, entreposés jusqu'à la prochaine fois que ce type de moulée devra servir ou transférés à un autre éleveur. Le transfert de moulée entre fermes ou son utilisation différée devrait prendre en compte la présence ou non de médicaments et le cas échéant, leurs périodes de retrait pour assurer la salubrité des aliments.

DF

Les transferts de moulée sont autorisés sur la même ferme ou entre deux fermes lorsqu'il existe un programme de contrôle en vue d'assurer la salubrité des aliments. Tous les transferts de moulée entre deux éleveurs doivent suivre le protocole décrit ci-dessous. Pour le transfert sur une même ferme ou deux fermes sous la même gestion, seul le transfert de moulée contenant des médicaments avec une période de retrait doit suivre le protocole mentionné ci-dessous.



- > L'éleveur doit garder tous les bons de livraison pour chaque livraison.
- > Il doit également conserver un registre où l'on note les transferts de moulée, faisant état des éléments figurant dans l'exemple ci-dessous.
- > Il faut prélever un échantillon de la moulée avant de le transférer au silo. Cet échantillon doit être conservé pendant au moins 14 jours après l'expédition du troupeau à l'abattoir.
- > Seule la moulée entreposée dans un silo peut être transférée; il est interdit de transférer de la moulée prise à l'intérieur du poulailler ou à l'extérieur du silo.
- > L'éleveur doit être en mesure de faire la preuve que le nettoyage du silo d'origine de la moulée et la méthode de transport ont été fait en observant le protocole de ce manuel.



Les éleveurs doivent permettre la traçabilité complète de leur moulée et pouvoir démontrer avec quoi le troupeau a été nourri (c.-à-d. bon de moulée, journal de transfert de la moulée, échantillons de la moulée).

Exemple de registre à compléter par l'éleveur :

Date de transfert de la moulée	23 jan. 2014
Nom de la ferme d'origine et no. du silo	Ferme L'envol silo # 1
Nom de la ferme de destination et no. du silo	Ferme Blouin inc. silo # 2
Liste des médicaments comportant une période de retrait utilisés dans le troupeau	aucune
Méthode de transport	Camion # 1
Prélèvement d'un échantillon	✓
Mesures de prévention de contamination croisée utilisées dans le silo d'origine	*Inspecté après le dernier troupeau; *Système à deux silos; Vidé avant que les nouveaux aliments soient livrés

Pour se retrouver avec le moins de restants de moulée possible, on suggère :

- > de suivre de près les stocks de moulée;
- > de calculer la quantité de moulée à commander en fonction de la consommation prévue du troupeau.

En minimisant la quantité de moulée en excès, les restes d'aliments pourraient être mis en sacs ou stockés sur les lieux de l'exploitation dans des contenants distincts.

L'autre solution, de plus en plus employée, consiste à installer un deuxième silo à moulée. Cette solution offre non seulement les avantages de résoudre le problème des restants de moulée et de maintenir une certaine quantité d'aliments sur la ferme pour éviter d'en manquer, mais elle simplifie aussi la transition d'un type d'aliment à un autre. Cette dernière approche constitue un contrôle supplémentaire dans le milieu HACCP destiné à garantir le respect des périodes de retrait lorsqu'un aliment médicamenté est utilisé.

D) Manipulation de la moulée

DF

Chaque lot de moulée ou d'ingrédients de moulée doit être entreposé dans des contenants ou des silos hermétiques clairement identifiés afin d'éviter la contamination microbienne, d'empêcher le développement des moisissures et d'éloigner les rongeurs ou les oiseaux sauvages.

Entreposez les trémies cartonnées destinées aux poussins à l'extérieur du poulailler, dans un endroit sec et propre, afin d'éviter la contamination microbienne imputable au troupeau précédent et d'empêcher l'accumulation de moisissures ou la contamination par des rongeurs, des oiseaux sauvages ou des insectes.

Construisez vos silos avec des matériaux qui minimisent l'accumulation de moulée sur les surfaces intérieures et extérieures.

Normalement, tous les poulets devraient recevoir des aliments à volonté. Lorsqu'il faut restreindre la quantité d'aliments, les périodes de jeûne ne devraient pas dépasser 24 heures.

E) Réception des aliments (Point critique à maîtriser 1C)

Du point de vue de la salubrité des aliments, les aliments que vous recevez sont votre première préoccupation. Le protocole de manutention des aliments vise à réduire la possibilité de contamination croisée entre les aliments médicamenteux et non médicamenteux ainsi que l'utilisation d'aliments contaminés.

DF

Il faut inspecter tous les aliments livrés à la ferme pour vérifier que ce sont bien les bons aliments qui ont été livrés et qu'il n'y a pas de signes visibles de moisissure ni de contamination. La section « alimentation » du Registre propre au troupeau ou un formulaire semblable, doit être rempli pour chaque élevage.

Il faut lire chaque bon de livraison pour vérifier la présence de médicaments ayant une période de retrait.

Le tableau 3.1 reprend à titre indicatif certains des médicaments les plus utilisés dans la moulée pour la volaille ainsi que la période de retrait associée.

Tableau 3.1 : Périodes de retrait des médicaments couramment utilisés dans la moulée pour la volaille

Médicament	Attente minimale (jours)
Avatec	0
BMD	0
Clinacox	0
Coban/Monensin	0
Coxistac 12%/Sacox 120	0
Cygro	5
Flavomycin	0
Lincomix	0
Maxiban	4
Monteban	0
Nicarb	4
Salinomycin 60/Coxistac 6%	0
Stafac/Virginiamycin 44	0
Stenorol	5
Tylan/Tylosin	0
3-Nitro 20%	5

DF

Lorsqu'un aliment médicamenteux comportant une période de retrait est utilisé pendant la période de croissance, il faut se servir de méthodes de contrôle afin qu'il n'y ait pas de contamination croisée entre l'aliment médicamenteux avec une période de retrait et le prochain aliment utilisé (qu'il s'agisse d'un aliment non médicamenteux ou d'un aliment médicamenteux sans période de retrait).

Pour réduire la contamination croisée, les méthodes de contrôle suivantes doivent être utilisées :

- > Pour un système à un silo, la moulée médicamenteuse avec une période de retrait doit être détachée de la paroi du silo avant la prochaine livraison de moulée. Ceci peut être fait en utilisant un maillet en caoutchouc ou un autre outil similaire pour frapper le silo.
- > Les systèmes à deux silos offrent un meilleur contrôle. Ils permettent de vider le silo contenant les aliments médicamenteux comportant une période de retrait (c.-à-d. rien dans le fond ou dans le cône) et la vis sans fin avant de passer au prochain type d'aliment. On y parvient notamment en ne mélangeant pas le contenu des deux silos, en vidant la vis sans fin et le silo qui contient les aliments médicamenteux comportant une période de retrait avant d'entreprendre la distribution des prochains aliments ou en prenant soin de bien sceller le silo contenant les aliments médicamenteux comportant une période de retrait.

Quel que soit le système utilisé, il faut inscrire (sur le Registre propre au troupeau ou un formulaire semblable) à quel moment le vidage complet du système d'alimentation, y compris le silo et la vis sans fin, a été effectué entre les aliments médicamenteux et les aliments sans période de retrait.

F) Échantillonnage des aliments

DF

- > Un échantillon des aliments doit être conservé à la meunerie ou à la ferme pour chaque livraison d'aliments livrée durant la période d'élevage.
- > Si des échantillons sont conservés à la meunerie et la meunerie n'est pas certifiée par le programme ProQualité de l'ANAC, alors le fait que la meunerie conserve les échantillons de moulée doit être indiqué dans la lettre d'assurance de la meunerie (le programme ProQualité de l'ANAC exige que les meuneries certifiées gardent des échantillons représentatifs de chaque lot ou cargaison de moulée et soient conservés pour une période minimale de six semaines après la distribution complète de ce lot).
- > Pour les éleveurs qui ajoutent un ingrédient à leur moulée de finition, souvenez-vous qu'un échantillon de l'ingrédient ajouté doit aussi être conservé à la ferme.
- > Les échantillons conservés à la ferme (~500 g suffit) doivent être inspectés; le prélèvement de l'échantillon doit être noté (la section « aliments » du Registre propre aux troupeaux) et l'échantillon doit être conservé dans un contenant fermé dans un endroit frais et sec pendant 14 jours après que les oiseaux ont été expédiés à l'usine de transformation. L'échantillon doit être étiqueté et l'étiquette faire état, à tout le moins, la date de l'échantillonnage, de la description des aliments et du numéro du poulailler/silo.

En plus des exigences de ce programme, des échantillons de chaque livraison de moulée à la ferme peuvent être conservés dans le cas des éleveurs qui veulent s'assurer de la qualité de la moulée conformément à leur propre programme d'assurance de la qualité.

Les éleveurs doivent savoir que, selon le type d'ingrédients que renferment leurs aliments, les échantillons peuvent changer de couleur avec le temps en raison de l'oxydation. Cette décoloration n'indique pas que les aliments livrés étaient de qualité inférieure.

3.2 Eau et conduits d'eau

Le système d'eau (source, entreposage, acheminement et traitement) peut être une source de pathogènes infectieux. Les mesures de contrôle et de prévention peuvent minimiser, voire même éliminer ce risque.

Les sources d'eau susceptibles à la contamination par des pathogènes incluent l'eau de surface (réservoirs, étangs, lacs et rivières) et les systèmes de collecte d'eau de pluie.

DF

Les systèmes d'eau de surface posent un risque beaucoup plus élevé d'introduction de substances et d'organismes infectieux et doivent être sujets à un programme continu de traitement de l'eau.

Un système hermétique (ex. : tétines) est préférable à un système ouvert (ex. : cloches ou abreuvoirs à trémie). Un système hermétique permet un environnement moins propice à la prolifération des bactéries.

DF

Une vérification visuelle (turbidité, rouille) de la qualité de l'eau doit être effectuée au minimum une fois par semaine pour assurer un approvisionnement continu d'eau de qualité.

L'eau qui alimente les abreuvoirs ouverts doit être vérifiée tous les jours pour déterminer la présence ou non de biofilms.

Il faut noter ces activités dans les registres propres aux troupeaux ou un formulaire semblable.

Les poulets devraient recevoir en tout temps une eau pure et fraîche. Les abreuvoirs à tétines assurent un degré de contrôle plus élevé que les tétines ou abreuvoirs à trémie. La température de l'eau ne devrait pas excéder 30°C (86°F).

A) Nettoyage et désinfection des conduits d'eau

DF

Vous devez purger vos conduits d'eau à pression maximale entre les troupeaux.

Les conduits d'eau devraient être purgés à pression maximale au moins chaque semaine afin d'éviter la croissance des bactéries et leur accumulation. En outre, il est recommandé de les purger après l'ajout à l'eau de produits (médicaments, etc.) afin d'éviter les résidus et les films biologiques.

DF

Les conduits d'eau doivent soit être : (1) nettoyés ou désinfectés durant la période de croissance ou (2) Nettoyés ou désinfectés entre les troupeaux. Toutes les méthodes de traitement de l'eau et les vérifications doivent être notées dans les registres propres aux troupeaux.

Tous les systèmes de traitement de l'eau (ex; chlorination, iode, ozone, lampes UV, osmose renversée, etc.) doivent être utilisés et calibrés selon les recommandations du fabricant. Par exemple, lorsqu'un désinfectant est utilisé, regarder les recommandations du fabricant pour déterminer si un agent nettoyant doit être utilisé avant le produit désinfectant.



Il y a plusieurs méthodes de traitement de l'eau qui peuvent être utilisées; des exemples inclus des produits chimiques (chlore, acide, iode, peroxyde, etc.) ou autres méthodes incluant les lampes UV et l'osmose renversée.

Si des produits chimiques sont utilisés pour le traitement de l'eau durant la période de croissance, alors la concentration du produit dans l'eau doit être vérifiée à la fin du conduit d'eau à deux reprises durant la période de croissance. La vérification de la concentration peut-être faite en utilisant des bandelettes d'analyse, un ORP (oxygen reduction potential) ou autres méthodes recommandées.

- > Les bandelettes d'analyse doivent mesurer le chlore libre (et non le chlore total). Lorsque des bandes de chlore sont utilisées pour tester le taux de chlore de façon à fournir une lecture adéquate, les résultats doivent indiquer qu'il y a des indices de chlore libre au point le plus éloigné des conduits afin d'indiquer que le produit actif est toujours présent.
- > Les éleveurs qui utilisent l'eau municipale chlorée n'ont pas besoin de vérifier le taux de chlore dans l'eau, à moins qu'ils ajoutent eux-mêmes des produits chimiques dans l'eau d'abreuvement durant la période de croissance. Même lorsqu'ils utilisent l'eau municipale, les conduits d'eau doivent être nettoyés/désinfectés soit entre les troupeaux ou durant la période de croissance.

L'efficacité des désinfectants est sévèrement diminuée en présence de matière organique. De plus, les éleveurs devraient considérer le niveau du pH de l'eau lorsqu'ils utilisent plusieurs produits nettoyants. Par exemple, l'efficacité du chlore est directement reliée au pH de l'eau; un pH d'approximativement 6,5 à 7 est optimal puisqu'à un pH plus élevé, l'efficacité du chlore diminue considérablement.

Une façon de vérifier l'efficacité d'un produit chimique est avec l'usage d'un ORP. Cet appareil mesure l'activité d'oxydation dans l'eau. Un ORP devrait être utilisé selon les recommandations du fabricant (la littérature rapporte que la lecture d'un ORP dans un poulailler devrait se situer entre 700-750 mV) et devrait être calibré selon les recommandations du fabricant en utilisant des bandelettes d'analyse du chlore libre.

La méthode de nettoyage recommandée est la suivante :

- (1) Purger à pression maximale les conduits d'eau
- (2) Remplir les conduits de solution nettoyante et attendre en observant les indications sur l'étiquette
- (3) Purger les conduits d'eau avec de l'eau propre
- (4) Appliquer le désinfectant et attendre en observant les indications sur l'étiquette
- (5) Purger les conduits d'eau avec de l'eau propre

Les tableaux suivants peuvent servir en tant que lignes directrices pour le nettoyage et la désinfection des conduits d'eau. Il faut toujours utiliser les produits en observant les indications figurant sur l'étiquette.

Tableau 3.2 Nettoyage et désinfection entre les troupeaux

	Doseur (1 oz par gallon)	Réservoir
Nettoyants		
Acide citrique	4-5 sachets* / gallon d'eau ou / 3.8 litres d'eau	4-5 sachets* / 128 gallons d'eau ou / 485 litres d'eau
Vinaigre	Aucune dilution requise	1 gallon / 128 gallons d'eau ou 3.8 litres / 485 litres d'eau
Désinfectant		
Chlore – 5 %	12 oz / gallon d'eau ou 940 ml / 10 litres d'eau	12 oz / 128 gallons d'eau ou 880 ml / 1 200 litres d'eau

* Sachet de 205 g ; ne pas utiliser durant la période de croissance des oiseaux.

Tableau 3.3 Nettoyage et désinfection durant la période de croissance des oiseaux**

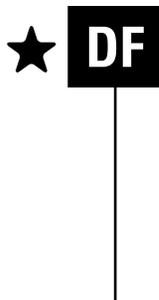
	Doseur (1 oz par gallon)	Réservoir
Nettoyants		
Acide citrique	200 grammes / gallon d'eau ou 500 grammes / 9 litres d'eau	200 grammes / 128 gallons d'eau ou 500 grammes / 1 200 litres d'eau
Vinaigre	0,5 gallon / gallon d'eau ou 500 ml / litre d'eau	0,5 gallon / 128 gallons d'eau ou 5 litres / 1 250 litres d'eau
Désinfectant		
Peroxyde – 35 %	0,5-1,0 oz / gallon d'eau ou 40-80 ml / 10 litres d'eau	0,5-1,0 oz / 128 gallons d'eau ou 37-73 ml / 1 200 litres d'eau
Chlore – 12 %	0,5 oz / gallon d'eau ou 40 ml / 10 litres d'eau	0,5 oz / 128 gallons d'eau ou 30 ml / 1 000 litres d'eau
Iode – 18,5 %	12 oz / gallon d'eau ou 95 litre / 10 litres d'eau	12 oz / 128 gallons d'eau ou 9 litre / 1 250 litres d'eau
Chlore – 5 %	1,5-5 oz / gallon d'eau ou 117-390 ml / 10 litres d'eau	1,5-5 oz / 128 gallons d'eau ou 110-366 ml / 1 200 litres d'eau

**À ces niveaux de concentration, les oiseaux peuvent en consommer sans risque. Toutefois continuer à contrôler la performance du troupeau lorsque vous suivez les recommandations. Ces produits sont cités à titre d'exemples et ne limite pas l'utilisation de produits différents.

B) Analyse bactériologique et chimique

Voici l'exigence minimale à observer :

- > Il faut procéder, chaque année, à l'analyse de toutes les sources d'eau utilisées pour la production de poulet. L'analyse doit être effectuée par un laboratoire de santé publique provincial ou municipal ou par un laboratoire privé agréé par les autorités sanitaires provinciales.
- > L'échantillon d'eau doit être prélevé à l'intérieur de l'aire d'engraissement, à même le système d'approvisionnement à la tétine/fin du conduit d'eau.





Un échantillon est requis pour chaque source d'eau. Dans les cas où une source d'eau approvisionne plus d'un poulailler, l'échantillonnage devrait se faire à tour de rôle dans différents poulaillers ultérieurement.

On retrouve ci-dessous une méthode suggérée d'échantillonnage :

- (1) Mettre des gants jetables.
- (2) Étiqueter le contenant en plastique et ne pas enlever le couvercle.
- (3) Nettoyer la sortie de la tétine/conduite d'eau à l'aide d'un tampon à l'alcool.
- (4) Enlever la tétine/sortie de la conduite d'eau et laisser l'eau couler dans un seau pendant une ou deux minutes. Cela enlèvera l'eau stagnante et les débris qui pourraient contaminer l'échantillon.
- (5) Porter des gants jetables, enlever le couvercle du contenant et laisser l'eau couler à l'intérieur du contenant et le remplir complètement.

Mise en garde : Ne pas toucher l'intérieur du couvercle, du contenant ouvert ou déposer le couvercle. Si cela survient, jeter l'échantillon et en prélever un autre.

- (6) Sceller le contenant et l'envoyer au laboratoire dès que possible. Les résultats les plus exacts sont obtenus dans un délai de 6 heures de l'échantillonnage. Réfrigérer l'échantillon toute la nuit au besoin.

Cette exigence a pour but d'évaluer la qualité de l'eau fournie aux oiseaux. Il existe plusieurs occasions de contamination lorsque l'eau entre dans le poulailler et les abreuvoirs. La température de l'eau dans la canalisation est habituellement la même que la température du poulailler, ce qui contribue à la croissance de bactéries. Les éleveurs doivent prendre en compte la possibilité que l'approvisionnement d'eau puisse contenir des biofilms composés de pathogènes pouvant occasionner des troubles de santé chez le poulet.

Analyse bactériologique :

DF

- > Il faut procéder, chaque année, à une analyse bactériologique. Cette analyse doit comporter une énumération des coliformes totaux par 100 ml et des coliformes fécaux (E.coli).

Normes bactériologiques minimales acceptables :

- > Les niveaux souhaités : aucun coliforme par 100 ml d'eau et moins de 500 organismes par ml. Cependant, l'eau peut être considérée comme étant de qualité acceptable au plan bactériologique pourvu que les seuils de tolérance suivants soient observés :
 - i) aucun échantillon ne doit présenter une énumération totale de plus de 10 coliformes par 100 ml d'eau
 - ii) aucun des organismes coliformes détectés ne doit être un coliforme d'origine fécal

DF



DF

Les nouveaux éleveurs et installations doivent disposer des résultats d'un test d'eau acceptables selon les normes lors de leur premier audit à la ferme.

Analyse chimique :

- > Il faut communiquer avec les autorités sanitaires locales pour établir si, dans votre région, il faut procéder à une analyse chimique. Il n'est pas nécessaire de prélever des échantillons de l'eau provenant de l'aqueduc municipal car une analyse chimique est effectuée à la source.



S'il y a contamination ou présence de bactéries, il faut prendre des mesures immédiates pour corriger le problème. Il faut consulter une autorité compétente ou un organisme de réglementation afin d'établir les mesures à prendre pour corriger le problème. Un test d'eau indiquant des niveaux bactériologiques acceptables doit être effectué pour démontrer que les actions correctives ont servi à régler le problème.



Les éleveurs devraient considérer d'effectuer une analyse chimique de l'eau qui n'est pas de source municipale puisque les éléments chimiques de l'eau peuvent contre-réagir avec les solutions de nettoyage et de désinfection ou avec les médicaments contenus dans les conduits.

4

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

Vous devriez posséder un environnement propre pour faire l'élevage d'un poulet de qualité. Le nettoyage, la désinfection et le vide sanitaire sont très importants dans le processus de rupture du cycle de contamination.

Les désinfectants ne fonctionnent bien que si le poulailler a été lavé. Vous devriez avoir en place des procédures de nettoyage efficaces. Vous devriez nettoyer selon votre programme de désinfection. Si vous n'avez pas un tel programme, vous ne briserez pas le cycle de contamination.

Vous devez :

DF

- > Nettoyer et désinfecter votre poulailler minutieusement (nettoyage complet) à la suite d'une manifestation de maladie (comme la LTI) ou à la suite de la déclaration d'une maladie qui a demandé un dépeuplement (comme la grippe aviaire ou la maladie de Newcastle).

Si vous soupçonnez la présence de maladie dans votre troupeau, par exemple un problème qui fait appel à une consultation vétérinaire, vous devriez nettoyer et désinfecter votre poulailler minutieusement.

4.1 Extérieur et équipement du poulailler

DF

Vous devez nettoyer (enlever les accumulations), laver et désinfecter les ventilateurs régulièrement lorsque c'est possible. Considérez l'aspect fonctionnel du nettoyage lors d'une réparation ou d'une nouvelle construction.

Vous devez :

- > Faire en sorte que l'extérieur et l'équipement du poulailler soient propres; utilisez n'importe quelle méthode convenable pour enlever, au besoin, la poussière accumulée. Portez une attention particulière aux contours des fenêtres et portes, à la base et aux alentours des silos ainsi qu'aux entrées d'air.
- > Vider et nettoyer complètement les silos et les systèmes d'alimentation (vis sans fin et conduits) entre chaque troupeau. Afin d'éviter le gel de la moulée lorsque les conditions météorologiques sont rigoureuses, il faut faire passer les aliments de démarrage dans les systèmes immédiatement après la première livraison de moulée avant même le placement des poussins.
- > Inspecter les silos pour des fuites après l'expédition de chaque troupeau. Il faut procéder à l'inspection de l'intérieur et de l'extérieur des silos au moins une fois l'an, afin de repérer la présence de croûtes ou de rouille. Le cas échéant, il faut faire appel aux services d'employés compétents pour faire nettoyer ou réparer le système. Les silos sont un élément critique du contrôle des risques de contamination de la moulée et doivent par conséquent être toujours propres. On peut les nettoyer soit en utilisant de l'air à haute pression, soit en balayant l'intérieur du silo ou en utilisant toute autre méthode appropriée.

FR

- > Il est fortement recommandé de procéder à une inspection de l'intérieur et de l'extérieur des silos et des pièces du système d'alimentation se trouvant à l'extérieur du poulailler après le départ de chaque troupeau, lorsque les conditions météorologiques le permettent. Détectez la présence de croûtes de moulée ou de rouille sur les parois. Les silos sont un élément critique du contrôle des risques de contamination de la moulée et nécessitent un contrôle régulier pour détecter la présence de croûtes de moulée ou de rouilles sur les parois intérieures.

Vous ne devriez jamais entrer vous-mêmes dans le silo. Par mesure de sécurité, vous devriez utiliser un harnais lorsque vous inspectez l'intérieur des silos et prendre toutes les précautions nécessaires pour éviter un accident.

4.2 Intérieur et équipement du poulailler

Vous devriez nettoyer (enlever les accumulations, la poussière et les débris) régulièrement les salles de travail et l'entrée du poulailler afin de réduire le risque de contamination et procurer au personnel un milieu de travail propre et sécuritaire.

Vous devez au minimum :

DF

- > Nettoyer chaque poulailler minutieusement après chaque troupeau. Faites ceci aussitôt que possible après l'expédition de chaque troupeau afin d'observer une période de vide sanitaire la plus longue possible.

Bien que cela ne soit pas exigé en ce moment, vous devriez prouver que vous participez à l'effort de l'industrie en visant la réduction des pathogènes. Pour ce faire, l'approche scientifique suggère que chacun de vos poulaillers fasse l'objet de tests visant à déceler les bactéries pathogènes au cours de la période de croissance et après les opérations de nettoyage et de désinfection. Cela vous fournira le statut bactérien de votre troupeau et vous permettra d'évaluer la validité des mesures correctives que vous avez prises et de l'efficacité de votre processus de nettoyage et de désinfection.

A) Nettoyage

Vous devriez compléter toutes les réparations intérieures et extérieures du poulailler avant de procéder au nettoyage et à la désinfection de l'intérieur. Ceci préviendra l'accès des animaux et des oiseaux au poulailler et ainsi diminuer le risque de recontamination après le nettoyage.

DF

L'intérieur du poulailler doit être nettoyé après chaque troupeau. Il existe deux étapes à suivre pour un nettoyage efficace de la ZAR.

(1) Nettoyage partiel :

- > Enlèvement du fumier : vous devez retirer le fumier à l'intérieur du poulailler immédiatement après l'expédition. Il doit être entreposé suffisamment loin afin d'éviter toute contamination des sources d'eau, de la moulée ou des poulaillers. L'idéal est d'entreposer votre fumier le plus loin possible du poulailler. Assurez-vous, une fois le nettoyage du poulailler terminé, que la section entre le poulailler et votre aire d'entreposage ne contient pas de fumier.

DF

- > Le nettoyage exige que toute la matière organique soit enlevée (c.-à-d. soufflage / brossage) des planchers, des murs, des plafonds, des ventilateurs, des mangeoires, abreuvoirs, des entrées d'air, des bottes/chaussures spécifiques au poulailler, et autres équipements (y compris tout l'équipement de capture).
- > Toutes les pièces du poulailler (c. à d. local électrique, bureau) doivent être nettoyées (enlèvement de la poussière et des débris, etc.) aussi à fond que possible.
- > Tous les seaux qui ont été utilisés pour recueillir ou transporter les carcasses doivent subir les mêmes procédures de nettoyage et de désinfection que le poulailler à la fin du troupeau.
- > Vous devez désinfecter les systèmes d'abreuvement ouverts et les laisser sécher avant de les réutiliser.

(2) Nettoyage complet :

- > Un nettoyage complet doit inclure, quand la température le permet, un lavage en profondeur des planchers, des mangeoires, abreuvoirs, des murs, des plafonds, des entrées d'air, des ventilateurs et tout autre équipement (y compris tout l'équipement de capture) et bottes /chaussures spécifiques au poulailler avec un jet d'eau sous forte pression. Il est obligatoire de laver le poulailler et l'équipement au moins une fois par année.
- > Il est fortement recommandé de procéder à un lavage complet du poulailler au jet d'eau sous forte pression (comme l'explique la section précédente), suivi d'une désinfection (comme l'explique la section suivante) après chaque troupeau.

Des planchers en terre battue sont pratiquement impossibles à nettoyer ou à désinfecter. Vous devriez les remplacer dans la mesure du possible. Si cela est impossible, vous devriez enlever le premier centimètre de surface chaque fois que vous nettoyez. Remplacez-le par un nouveau recouvrement. Il ne faudrait pas prévoir des planchers en terre battue lors de la conception d'un nouveau poulailler.

FR

B) Désinfection

DF

- > Vous devez désinfecter le poulailler au moins une fois l'an. Cette opération, qui doit être effectuée une fois que le poulailler a été lavé à l'eau, concerne tous les planchers, les mangeoires, les abreuvoirs, les murs, les plafonds et tout autre équipement (ex: distributeur d'aliment, les trémis, etc.). Vous pouvez le faire avec un lavage au désinfectant ou en utilisant un procédé de fumigation après le lavage.
- > Les conduits d'eau doivent être nettoyés ou désinfectés à l'aide d'un produit nettoyant ou d'un désinfectant entre les troupeaux s'il n'y a pas eu de programme de nettoyage ou de désinfection en continu pendant le cycle du troupeau. Il est recommandé d'utiliser les procédures de nettoyage et de désinfection énumérées dans le chapitre précédent. Vous devez purger votre système pendant une période suffisamment longue afin d'éviter de endommager (corrosion).

Évitez la recontamination. Séchez l'équipement et l'intérieur du poulailler aussi rapidement que possible.

Une pratique commune dans certaines régions du pays est de laisser une porte ouverte ou une autre ouverture pour accélérer le séchage du poulailler après son lavage. Dans ces circonstances, l'ouverture ou la porte ne devrait pas demeurer ouverte si le poulailler est sans surveillance (sans la présence d'une personne sur les lieux). Comme cette pratique augmente les risques de contamination de la ZAR, le poulailler devrait être désinfecté une fois les portes fermées.

C) Équipement

Les éleveurs doivent prendre des mesures pour que l'équipement utilisé pour le nettoyage ne contamine pas le poulailler en retour, ni ne contamine un autre bâtiment ou une autre zone sur la ferme ou à l'extérieur de la ferme.

DF

Tout l'équipement (pelles, seaux, bobcats et autres) utilisé pour le nettoyage du poulailler doit subir les mêmes procédures de nettoyage et de désinfection que le poulailler. Cette procédure peut être effectuée une fois que l'équipement a servi dans plusieurs poulaillers qui ont été nettoyés en même temps.

Il faut nettoyer et désinfecter l'équipement qui doit passer du poulailler d'une ferme à une autre ferme dont la gestion n'est pas commune.

D) Vide sanitaire

La période de vide sanitaire optimise le protocole de nettoyage et de désinfection. Elle permet la destruction de micro-organismes qui auraient survécus le processus de désinfection / fumigation mais qui sont susceptibles à la déshydratation / aridification naturelle.

La meilleure approche consiste à prévoir une période de vide sanitaire de 14 jours suite à l'expédition du troupeau et avant le placement des poussins. Pour être efficace, le nettoyage (et la désinfection) du poulailler devrait avoir lieu le plus tôt possible après l'expédition du troupeau pour rompre le cycle de contamination.

★ **FR**

- > L'enlèvement du fumier devrait être ciblé pour être exécuté à l'intérieur de 48 heures après l'expédition des poulets pour maximiser l'efficacité de la période de vide sanitaire.
- > Pour optimiser la période de vide sanitaire, le nettoyage du poulailler (et la désinfection) devrait avoir lieu le plus tôt possible après l'expédition du troupeau.
- > Pour éviter une nouvelle contamination, tout accès au poulailler devrait être minimisé après la désinfection.
- > Si une période de vide sanitaire de moins de 14 jours entre l'expédition et le placement est inévitable, l'éleveur devrait procéder au lavage et à la désinfection.

E) Entreposage du fumier

Vous devriez disposer du fumier de façon sécuritaire. De bonnes pratiques environnementales contribuent à maintenir une image positive des éleveurs de poulet et de leur produit. Vous devriez mettre en place un plan de gestion du fumier et le revoir régulièrement. Prenez connaissance des règlements provinciaux et municipaux (Agriculture, Environnement, etc.) en vigueur dans votre région. Respectez-les attentivement.



DF

Le fumier composté est plus écologique et plus facile à entreposer. Il peut aussi être un sous-produit intéressant. Vous devriez également explorer cette alternative lors de l'implantation et de la révision de votre plan de gestion de fumier.

Lorsque le fumier est entreposé et épandu sur la propriété, il doit être entreposé et géré de façon à ne pas être transporté accidentellement dans la ZAR par les gens, l'équipement, les véhicules ou par les conditions météorologiques.

N'épandez pas de fumier dans la zone d'accès contrôlé.

Tout le fumier devrait être entreposé à l'extérieur d'un rayon d'au moins 15 m du poulailler et lorsque cela est possible, les nouveaux poulaillers devraient être construits pour y incorporer une ZAC d'au moins 15 m.

Si le fumier est, à l'heure actuelle, entreposé dans la zone de 15 m :

- > Le fumier devrait être déplacé dans les meilleurs délais; quant à la durée d'entreposage, elle dépend de la période de l'année. Le fumier devrait être entreposé le moins longtemps possible; le fumier devrait être déplacé le plus rapidement possible l'été et, s'il y a lieu, il peut être entreposé plus longtemps l'hiver.
- > Le fumier devrait être déplacé sans tarder si le troupeau précédent a été malade.
- > Le fumier devrait être entreposé sur une semelle de béton présentant une pente en direction opposée à celle du poulailler.
- > Le terrain entre le poulailler et la semelle de béton où est entreposé le fumier devrait être libre de fumier.

Nota : Il ne faut pas que le fumier soit entièrement recouvert car il s'agit d'une matière combustible. Si le fumier est recouvert en entier, alors il faut prévoir une ventilation adéquate.

Plusieurs gouvernements provinciaux ont des règlements concernant l'entreposage du fumier et sa gestion. Les éleveurs devraient s'assurer qu'ils connaissent et se conforment aux règlements.

5

POUSSINS

5.1 Achat



Vous devriez acheter vos poussins qu'auprès de couvoirs agréés par l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), idéalement auprès de couvoirs qui adhèrent aux principes de l'HACCP. L'exploitant du couvoir devrait sur demande produire le certificat d'agrément de l'ACIA ou le certificat de reconnaissance des principes de l'HACCP, le cas échéant.

Une liste des couvoirs certifiés HACCP figure sur le site Web de l'Agence canadienne d'inspection des aliments à l'adresse www.inspection.gc.ca.

Après vous être entendu avec l'exploitant du couvoir, voici l'information qui doit obligatoirement accompagner chaque lot livré à votre ferme :

A) Vaccins reçus au couvoir ou administrés à la ferme



Obtenir de l'exploitant du couvoir qu'il garantisse sur la facture l'historique des vaccinations (type de vaccins administrés). Cet historique est nécessaire pour remplir la Feuille d'information sur le troupeau qui sera envoyée au transformateur.



Il est fortement recommandé d'obtenir de l'exploitant du couvoir une garantie écrite quant à la dose des vaccins utilisés. Cette information peut servir à la bonne gestion de votre troupeau durant la période de croissance.



Tous vaccins administrés à la ferme doivent aussi être notés sur la Feuille d'information sur le troupeau, et toute période de retrait doit être respectée.

B) Traitements reçus, y compris les périodes de retrait, le cas échéant

L'exploitant du couvoir y peut avoir injecté des antibiotiques aux poussins âgés d'un jour. Or, une période de retrait s'applique pour certains de ces médicaments. Cela signifie, en d'autres mots que si un antibiotique à une période de retrait de trente (30) jours, que les poussins traités avec un antibiotique ne peuvent pas être commercialisés pour 30 jours après le dernier traitement avec un antibiotique.



Le bon de livraison doit obligatoirement indiquer tout médicament administré au couvoir ainsi que la dose prescrite.

Les éleveurs qui produisent des cornouailles (expédiées au marché en moins de 30 jours) ne doivent pas expédier leurs oiseaux à l'usine de transformation avant la période de retrait associée au médicament administré au troupeau.

C) Groupe d'âge des troupeaux reproducteurs

Entre le moment où il commence à pondre (à l'âge d'environ 25 semaines) et la fin de la période de ponte (à l'âge d'environ 60 semaines), un troupeau d'approvisionnement des couvoirs produit des œufs de plus en plus gros. Ces œufs donnent des poussins d'un jour qui sont également de plus en plus gros et qui ont des degrés d'immunité variables selon l'âge du troupeau reproducteur.

Comme les exploitants des couvoirs doivent avoir des troupeaux d'âges différents pour répondre à une demande constante, ils ont affaire à des œufs de différents calibres et par conséquent, à des poussins de différentes grosseurs. Pour que les poussins livrés soient le plus possible de poids uniformes, la pratique générale chez les exploitants de couvoirs consiste à grouper leur production par groupes d'âges ou tailles d'oiseaux. Par exemple, ils peuvent regrouper les œufs ou les poussins provenant des troupeaux reproducteurs :

- > de 24-30 semaines (petits)
- > de 31-45 semaines (moyens)
- > de 46-60 semaines (gros)

Le fait de savoir de quels groupes d'âge proviennent le ou les lots achetés peut, dans certains cas, influencer la décision relative à l'emplacement à donner aux différents lots de poussins. On peut ainsi décider de réserver les étages supérieures aux poussins les plus petits afin qu'ils bénéficient d'une température plus élevée. Le groupe d'âge du troupeau reproducteur devrait être divulgué à l'aviculteur sur le bon de livraison ou sur la facture. On ne doit toutefois pas utiliser cette information pour exiger que les lots subséquents proviennent de troupeaux reproducteurs appartenant à des groupes d'âge précis. La pression qu'exerceraient les éleveurs pour obtenir des poussins appartenant à des fourchettes de grosseur particulières entraînerait une modification de la structure d'établissement des prix et risquerait d'occasionner des pertes supplémentaires aux couvoirs.

D) Identification des lots

Au Canada, la production des œufs d'incubation ne permet pas de produire en une seule unité de production suffisamment de poussins pour remplir un poulailler canadien moyen. Pour répondre à la demande du marché et expédier des lots uniformes, les exploitants de couvoirs canadiens doivent mélanger des poussins provenant de différents troupeaux reproducteurs. À des fins de recherche en aval, l'information sur l'identification du troupeau devrait obligatoirement apparaître sur la facture ou le bon de livraison afin d'informer l'éleveur de l'origine des poussins.

Les éleveurs n'ont pas besoin de connaître avec précision le nom du troupeau reproducteur ni le nom de la ferme d'origine; un système de codes permettant de retracer l'origine du troupeau suffit. Ce système doit être efficace, en ce sens qu'il doit permettre à un éleveur de présenter à toute partie menant une enquête sur un cas de problème de santé, disons à un inspecteur des couvoirs de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, ou à un auditeur du PASAF à des fins d'audit, des éléments d'information permettant de remonter jusqu'à l'origine du produit qu'il a acheté.

E) Date d'éclosion

Les exploitants des couvoirs planifient leur calendrier de production de manière à ce que des poussins soient prêts à être livrés pendant les heures de travail le jour de l'éclosion. Toutefois, il arrive que la livraison de certains lots soit remise au lendemain et/ou que le transport de certains poussins prenne plus de temps. Chaque fois que des poussins ont été retirés du couvoir depuis plus de 12 heures, l'exploitant du couvoir est tenu d'informer l'éleveur de l'état particulier des poussins expédiés, afin de permettre à l'éleveur de faire le nécessaire pour assurer un milieu optimal au troupeau qui arrive.

Lorsqu'un problème survient après le placement ou durant la période de croissance, il faut fournir de l'information additionnelle sur demande. Les exploitants des couvoirs doivent tenir des registres complets et conserver l'information pertinente relative à toutes les transactions et aux questions de santé pour répondre aux besoins des recherches en aval et des enquêtes, ainsi qu'aux demandes des inspecteurs de l'ACIA.

5.2 Préparation du poulailler et livraison

A) Litière

Soyez prudent afin de ne pas contaminer le poulailler lorsque vous vous procurez la litière (copeaux, paille, papier déchiqueté et autres). Prenez des mesures afin de vous assurer que la litière est exempte autant que possible d'impuretés. Le risque varie selon le choix de composition de la litière.

FR

Si vous achetez la litière, vérifiez si le fournisseur possède un programme visant à garder les matériaux propres. Le programme devrait s'appliquer à l'entreposage et à la livraison. Vous devriez insister pour que les camions de livraison du fournisseur suivent vos procédures pour les véhicules de service.

Il est fortement recommandé d'entreposer la litière dans un endroit sec, couvert dans le but de la protéger des animaux domestiques et sauvages. Les locaux d'entreposage devraient être visés par votre programme de lutte antiparasitaire.

DF

Tous les produits antiparasitaires utilisés dans l'aire d'entreposage de la litière ne doivent pas être appliqués/mis sur la litière, car ils pourraient la contaminer avant son placement.

Au moment du placement, il faut vérifier que la litière n'est pas moisie, qu'elle ne contient ni plumes, ni fientes d'oiseaux et enregistrer cette activité sur les Registres propres aux troupeaux ou un formulaire semblable.

FR

Lors de l'épandage de la litière dans le poulailler, prenez les plus grandes précautions afin d'empêcher la recontamination du poulailler.

B) Préparation du poulailler

Une fois que le couvoir vous a avisé de la date et de l'heure de livraison, assurez-vous, avant la livraison, que le poulailler est prêt à recevoir les poussins. Vous devez passer en revue les listes de vérification (Registres propres aux troupeaux) pour vous assurer que le poulailler et que tout l'équipement (y compris les éleveuses, les mangeoires et les abreuvoirs) ont été bien nettoyés et sont fin prêts pour le placement des poussins à leur arrivée.

Voici comment s'y prendre :

- > S'assurer que la litière est propre, douce et sèche. Prévoir une épaisseur suffisante pour absorber les fientes des poussins, sauf dans le cas des exploitations dont les planchers sont chauffés. L'épaisseur varie selon le type de litière utilisée.
- > Régler la température à l'avance afin que la température corporelle des poussins ne subisse aucune fluctuation entre le départ du couvoir et le moment où les poussins sont placés dans le poulailler.
- > S'assurer que les conduits d'eau sont prêts à fonctionner. Dès qu'un éleveur est avisé qu'il recevra une livraison de poussins de plus d'un jour, il doit veiller à mettre immédiatement une provision d'eau suffisante à la disposition des oiseaux.

C) Livraison

L'éleveur ou l'un de ses employés devrait toujours être présent au moment de la livraison et du placement des poussins pour s'assurer que ces derniers sont en bonne condition physique. Voici les critères d'évaluation de la qualité qui sont utilisés au niveau du couvoir et qu'on suggère à l'éleveur d'utiliser à la réception des poussins :

- > poussin alerte : poussin ayant des yeux brillants et grands ouverts qui dégagent une expression de curiosité.
- > poussin vigoureux : poussin qui s'active instantanément lorsqu'il est dérangé et ne montre aucun signe de faiblesse.
- > bon état de santé : on juge de l'état d'un poussin en le manipulant. Un poussin en bonne santé est ferme et non mou. L'ombilic est guéri, le duvet n'est pas aplati et le poussin ne présente aucun signe de déshydratation. Les ombilics non guéris ouvrent rapidement la voie aux infections bactériennes et à la mort des poussins.
- > poussin normal : un poussin normal ne présente aucune malformation apparente ni anomalie telle que bec tordu, doigt tordu, pattes faibles ou écartées, etc. Dans le lot, il ne doit pas y avoir d'oiseaux nettement plus petits que la moyenne.

Il faut observer le nouveau troupeau dès son arrivée. Il faut vérifier et noter aussi l'état du troupeau 3 à 4 jours après son arrivée. Notez vos observations et prenez note de toutes les mesures correctives apportées. Il est également nécessaire d'observer votre troupeau au moins deux fois par jour pendant tout le temps où le troupeau se trouve dans le poulailler.

Les procédures de biosécurité par ceux qui entrent dans la ZAR, à l'intérieur du poulailler, sont décrites dans le chapitre 2, « Contrôle de l'accès à la ferme ».

Afin de minimiser les risques de contamination du poulailler une fois qu'il a été nettoyé (et désinfecté), les éleveurs et les employés du couvoir devraient prendre les précautions suivantes au moment du placement des poussins dans le poulailler :

- > La zone de livraison devrait être propre, sèche et exempte de débris et de matière organique.
- > Le personnel du couvoir devrait porter de préférence des vêtements propres appropriés et des bottes imperméables qui peuvent être nettoyées et désinfectées à l'arrivée à la ferme.
- > Idéalement, demander aux employés du couvoir (camionneur et/ou employés) de déposer les boîtes contenant les poussins à l'entrée de la ZAR. L'équipe de l'éleveur prend ensuite la relève pour placer les poussins dans le poulailler. Si l'équipe du couvoir participe au placement des poussins, il faudrait prendre davantage de précautions pour prévenir l'introduction de contamination étrangère à la ferme.



6

MÉDICAMENTS ET PRODUITS CHIMIQUES

D'autres intrants devraient être à considérer pendant la période de croissance de votre troupeau. Pensez aux médicaments, vitamines, pesticides et les poisons contre les rongeurs. Il faudrait considérer la qualité de chaque intrant que vous utilisez. Quel en sera l'impact potentiel sur l'efficacité de la production et la salubrité du produit fini, soit le poulet.

Certains éleveurs pourraient entreposer à l'intérieur ou à proximité du poulailler des produits chimiques tels les herbicides, insecticides et fertilisants qui ne sont pas utilisés dans l'exploitation de la volaille. S'ils le font, ils devraient faire attention lors de leur entreposage et de leur utilisation. Les employés de la ferme devraient être formés comme il se doit sur la réception, l'utilisation et l'entreposage de ces produits.

Lors de l'usage ou à proximité de produits chimiques (désinfectants, insecticides, etc.) assurez-vous de suivre les mesures de sécurité pour éviter des effets nuisibles sur la santé; suivez les directives sur l'étiquette des produits.

6.1 Produits chimiques : Achat, réception, entreposage et usage

Durant la période de croissance, vous pouvez administrer à vos poulets des médicaments, des vaccins ou encore leur donner des vitamines ou autres additifs alimentaires. Il faut aussi tenir compte de l'utilisation de produits chimiques pour le contrôle des insectes et animaux nuisibles et des produits chimiques utilisés dans vos autres opérations agricoles.

Plusieurs gouvernements provinciaux ont des règlements concernant l'achat, l'utilisation et l'entreposage de médicaments et/ou de produits chimiques. Les éleveurs devraient s'assurer qu'ils connaissent et sont conformes aux règlements.

Vous devez :

DF

- > Acheter ou utiliser les produits chimiques approuvés pour les animaux destinés à l'alimentation humaine. Lorsque vous utilisez ces produits, vous devez vous conformer aux directives du fabricant (par exemple, les nettoyeurs à piscine pour désinfecter l'eau et l'huile à moteur pour préserver le bois ne sont pas permis) ou de votre vétérinaire.
- > Vous assurer que vos employés ont été bien formés avant de les autoriser à utiliser des produits chimiques.
- > Noter si des produits chimiques – assortis ou non d'une période de retrait – sont utilisés dans la ZAR pendant la période de croissance, dans les Registres propres aux troupeaux ou tout autre formulaire semblable.
- > Contrôler tous les approvisionnements d'intrants de la ferme. Assurez-vous à la livraison que les contenants n'ont pas été ouverts. Chacun doit porter une étiquette précisant le nom du produit, sa concentration et son efficacité. Les produits doivent être accompagnés d'un mode d'emploi. Vous devez conserver cette information dans vos dossiers. Assurez-vous que la mention sur l'étiquette du sac décrit bien ce que vous avez commandé.

**DF**

- > Entreposer les médicaments, vitamines et autres additifs alimentaires dans des contenants hermétiques en observant les directives du fabricant (il faut observer les consignes sur l'étiquette) et seulement avec des produits compatibles. Les médicaments doivent être gardés dans leur emballage d'origine ou l'information contenue sur l'étiquette transférée dans un dossier.
- > Entreposer tous les contenants de produits chimiques. Ceux-ci doivent être étiquetés (ils doivent porter le nom des produits et la concentration si celle-ci diffère de l'original) et à l'écart des médicaments.

Vous devriez :

FR

- > Acheter les médicaments, vitamines, additifs alimentaires et autres produits chimiques qu'auprès d'entreprises ayant une bonne réputation ou de fabricants qui ont un programme de contrôle de la qualité. L'existence de ce programme devrait être indiquée par une marque ou un numéro de traçabilité sur l'étiquette (DIN ou PC), ou par une lettre d'assurance remise par le fabricant.
- > Établir un protocole de manipulation des produits s'ils ne satisfont pas ces conditions. Notez toutes les mesures correctives prises.



6.2 Utilisation de médicaments durant la période de croissance (Point critique à maîtriser 3C)

Des médicaments (incluant les antibiotiques) peuvent être administrés au troupeau durant la période de croissance. Cependant, il faut observer de façon rigoureuse les lois afin d'assurer la salubrité du produit fini.

**DF**

Seuls les médicaments approuvés par la Direction des médicaments vétérinaires de Santé Canada qui possèdent un DIN valide peuvent être utilisés pour traiter des troupeaux de poulets. Toute utilisation de médicaments doit respecter soit les indications, telles qu'elles figurent sur l'étiquette du produit/monographie soit les indications d'une prescription vétérinaire (voir utilisation d'étiquettes supplémentaires ci-dessous).

- > Toute utilisation de médicaments au moyen de l'alimentation doit être conforme au *Recueil des notices sur les substances médicamenteuses* (RNSM) publié par l'Agence canadienne d'inspection des aliments ou doit résulter d'une prescription vétérinaire afin d'être conforme au *Règlement sur les aliments du bétail*.
- > L'utilisation d'ingrédients pharmaceutiques actifs (une substance destinée à être utilisée dans la fabrication d'un médicament) et des produits obtenus en vertu des dispositions relatives à l'usage personnel de la Loi sur les aliments et drogues (produits pharmaceutiques importés d'un autre pays) n'est pas autorisée pour l'élevage des poulets dans le cadre du Programme d'assurance de la salubrité des aliments à la ferme des PPC.

Tous les médicaments approuvés par Santé Canada reçoivent une identification numérique de médicament (DIN). Pour savoir si un médicament a été approuvé par Santé Canada et trouver des informations sur ses conditions particulières d'utilisation, consultez les sites Web suivants :

- www.poultryindustrycouncil.ca (cliquer sur "vet compendium"-(Recueil vétérinaire))
- www.inspection.gc.ca (rechercher *Recueil des notices sur les substances médicamenteuses*)

**DF**

- > Les antibiotiques de Catégorie I ne sont pas autorisés à être utilisés de manière préventive.
 - Santé Canada classe les antibiotiques (Catégories I à IV) selon leur plus haut degré d'importance pour les êtres humains et notamment la troisième et la quatrième génération des céphalosporines (par exemple Ceftiofur^{MD}) et des fluoroquinolones (par exemple Baytril^{MD}).

La classification d'antimicrobiens d'importance critique pour l'être humain doit être examinée avant toute utilisation, en collaboration avec un vétérinaire, afin de veiller à ce que les antimicrobiens d'importance critique pour l'être humain soient utilisés uniquement après un examen approfondi et une justification soigneuse. Voici un exemple du tableau de classification et de médicaments courants :

Catégorie	Importance aux êtres humains	Critères de la catégorie	Médicaments
I	Importance critique	Essentiels au traitement d'infections graves chez l'être humain et peu ou aucune solution de rechange disponible	Céphalosporines (par ex. Ceftiofur ^{MD}) Fluoroquinolones (par ex. Baytril ^{MD})
II	Grande importance	Essentiels au traitement d'infections graves chez l'être humain et peu de solutions de rechange disponibles	aminosides, virginiamycine (Stafac ^{MD}), lincomycine, Penicilline
III	Moyenne importance	Important pour traiter les infections chez l'être humain et solutions de rechange généralement disponibles	Bacitracine, Sulfamide, Tétracycline
IV	Faible importance	Utilisation interdite sur les êtres humains	Ionophore (par ex. Rumensin ^{MD} , Monteban ^{MD} , Maxiban ^{MD} , Sacox ^{MD} , etc.)

**FR**

- > Les vétérinaires devraient être consultés pour cause de maladies ou de symptômes cliniques en fonction de leur expertise dans le domaine du diagnostic de maladie et leur utilisation de l'information et de principes pharmacologiques.
 - Les vétérinaires s'inspirent des lignes directrices canadiennes pour un usage prudent de l'Association canadienne des médecins vétérinaires qui indiquent que les vétérinaires doivent utiliser l'historique, les signes cliniques, l'expérience antérieure à la ferme, les outils de diagnostic, y compris la pathologie macroscopique, la microbiologie et d'autres tests de diagnostic avec résultats des cultures et de l'épreuve de sensibilité dans les cas indiqués, afin de favoriser le choix des antimicrobiens et d'augmenter de ce fait les chances d'un traitement efficace.
- > Les éleveurs ne devraient pas utiliser les médicaments solubles en vente libre, sans une prescription vétérinaire.
 - **À noter** : ceci a pour objectif de faire en sorte que les médicaments solubles en vente libre ne soient utilisés que sous prescription vétérinaire. Les questions touchant les capacités vétérinaires et le bien-être des animaux présentent d'importants obstacles qui se traduisent par un calendrier de mise en œuvre plus long. En attendant, les éleveurs et les intervenants de l'industrie doivent travailler ensemble pour mettre en place des processus leur permettant d'atteindre le présent objectif.

**DF**

Toutes les prescriptions d'antibiotiques doivent être obtenues dans le cadre d'une relation vétérinaire-client-patient (RVCP).

**DF**

Le personnel de la ferme qui administre un médicament doit savoir comment manipuler et administrer ledit médicament.

Voici des définitions de divers types de médicaments :

Médicaments approuvés : Les médicaments approuvés, ce sont des médicaments vétérinaires qui ont été évalués par la Direction des médicaments vétérinaires (DMV) de Santé Canada (SC) avant que ne soit approuvé le libellé de l'étiquette précisant les conditions régissant leur emploi, à savoir :

- i) l'espèce, p. ex., poulet
- ii) les indications d'emploi, p. ex., pour prévenir la coccidiose ou traiter des maladies respiratoires
- iii) le mode d'administration, p. ex., par voie d'eau, d'aliment ou d'injection
- iv) la dose maximale et la fréquence ou la durée des traitements
- v) les précautions, dont la période de retrait

L'utilisation de médicaments en dérogation des directives de l'étiquette (UMDDE) : utilisation d'un médicament approuvé par Santé Canada d'une façon non conforme aux indications d'emploi précisées sur l'étiquette, dans la notice d'accompagnement ou dans la monographie du produit. Par exemple, l'UMDDE peut englober l'administration à d'autres espèces (p. ex., poulet versus bovins) ou l'administration d'une dose plus élevée.

Utilisation de médicaments non approuvés : utilisation d'un médicament non approuvé (un médicament sans DIN). Utilisation d'un médicament qui n'a jamais été approuvé aux fins d'utilisation par un organisme canadien de réglementation.

A) Médicamenteur

DF

Le médicamenteur doit être calibré chaque fois qu'un médicament est administré. Les résultats des calibrations, la méthode de calibration, les écarts observés et les réparations nécessaires doivent être enregistrés. Notez cette activité dans le registre propre au troupeau, ou l'équivalent.

La méthode de calibration suivante peut être suivie pour effectuer ces analyses; d'autres protocoles de calibration (p. ex., recommandations du fabricant) peuvent aussi être utilisés pour en contrôler l'exactitude.

- (1) Débranchez le dispositif d'écoulement du médicamenteur de la ligne d'eau (raccord union ou raccord rapide).
- (2) Utilisez une tasse à mesurer graduée en ml et remplissez-la d'eau.
- (3) Déposez le bout du tube d'admission du médicamenteur dans la tasse à mesurer, placez une chaudière sous le dispositif d'écoulement du médicamenteur et faites circuler de l'eau dans le médicamenteur.
- (4) Si l'eau disparaît de votre tasse à mesurer en quantité appropriée, alors le médicamenteur fonctionne comme il se doit. Sinon, il faut le réparer.

B) Administration de médicaments dont l'utilisation n'est pas indiquée sur l'étiquette ou non approuvés

L'utilisation de médicaments non indiqués sur l'étiquette et de médicaments non approuvés pour traiter la volaille doit se faire en observant le protocole établi par l'ACIA dans le Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes et intitulé « Mesures requises pour éviter la présence de résidus de médicaments utilisés de façon non conforme à l'étiquette ». Les grandes lignes de ce protocole sont présentées dans les paragraphes ci-dessous.

DF

- > L'administration de médicaments dont l'utilisation n'est pas indiquée sur l'étiquette n'est autorisée que si sont observées les directives notées dans l'ordonnance d'un vétérinaire. En vertu de la Loi relative aux aliments du bétail, l'utilisation d'aliments médicamenteux d'une façon non indiquée sur l'étiquette n'est autorisée que moyennant l'obtention d'une ordonnance d'un vétérinaire.
- > En aucun cas un éleveur ne peut utiliser des médicaments d'une façon non indiquée sur l'étiquette ou non approuvés sans obtenir au préalable une ordonnance d'un vétérinaire.
- > Les médicaments non indiqués sur l'étiquette devraient être utilisés seulement lorsqu'il n'y a pas d'autres traitements disponibles.



FR

Si l'on détecte des résidus dans des produits traités d'une façon non indiqués sur l'étiquette ou si l'on repère des résidus en quantité supérieure au seuil de tolérance établi par Santé Canada dans des produits traités de façon non indiqués sur l'étiquette, alors le produit ne pourra être destiné à la consommation humaine et il sera confisqué.

Comme les vétérinaires sont tenus responsables des résidus détectés dans des produits traités découlant d'une utilisation de médicaments non indiquée sur l'étiquette ou de l'utilisation de médicaments non approuvés, ils doivent obtenir de l'information exacte concernant les périodes de retrait. Il s'agit d'un processus hautement scientifique où il faut tenir compte de facteurs comme l'âge, le sexe, l'état sanitaire du troupeau puis communiquer avec des professionnels de sociétés pharmaceutiques, d'écoles de médecine vétérinaire ou encore consulter la base de données gFARAD (global Food Animal Residue Avoidance Database).



FR

- > Les éleveurs devraient, en consultation avec leur vétérinaire, examiner toutes les autres alternatives possibles pour traiter une maladie et éviter qu'elle ne se manifeste de nouveau sans utiliser des médicaments dont l'utilisation n'est pas indiquée sur l'étiquette.

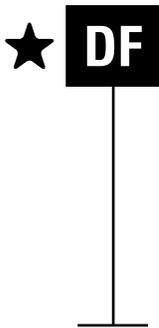
C) Période de retrait des médicaments (Point critique à maîtriser 3C)

Suite à un médicament avec une période de retrait dans la moulée et/ou dans l'eau, vous devez observer la période de retrait avant la transformation. La période de retrait doit correspondre aux directives de l'étiquette ou l'ordonnance vétérinaire. Ceci permettra aux médicaments d'être éliminés du système des oiseaux et de prévenir tout résidu de se retrouver dans le produit final. Sinon, les dispositions de chapitre 9 : « Mesures de contrôle et mesures correctives » doivent être observées.

La période de retrait des médicaments ne figure pas toujours sur les étiquettes de médicaments approuvés (certains coccidiostatiques ne sont pas facilement absorbés dans l'intestin). Lorsque la période de retrait des médicaments n'est pas précisée sur l'étiquette approuvée par Santé Canada, cela signifie qu'elle n'est pas requise.



DF



Il faut noter sur la Feuille d'information sur le troupeau tous les médicaments administrés dans l'eau ou la moulée ainsi que les renseignements pertinents (dont date, maladie, médicaments, période de retrait, le cas échéant, durée du traitement et si le traitement a été efficace ou non).

Lorsqu'un médicament assorti d'une période de retrait a été administré durant la période de finition (deux dernières semaines), la moulée dans les systèmes d'alimentation est minimisée et les conduits d'eau doivent être purgés. Les dates auxquelles ces mesures ont été prises doivent être notées dans les Registres propres aux troupeaux.

D) Consignation des médicaments utilisés

(1) Consignation des médicaments utilisés dans les registres propres aux troupeaux



Toute utilisation de médicaments dans l'alimentation ou l'eau doit être consignée dans les registres propres aux troupeaux ou dans tout autre document similaire. Tous les médicaments (Catégorie I à IV tel que décrit ci-dessus) doivent être consignés.

On retrouve les noms de médicaments sur les étiquettes des aliments pour animaux, de médicaments et les prescriptions vétérinaires. Vous trouverez ci-dessous un exemple de consignation des médicaments dans les registres propres aux troupeaux.

Nom du médicament	Voie d'administration	Test du médicamenteur d'eau			Consignez toute mesure de contrôle utilisée*
		Date	Résultat(s)	Mesures correctives (s'il y a lieu)	
<i>Monteban</i>	<input checked="" type="checkbox"/> moulée <input type="checkbox"/> eau				
<i>BMD</i>	<input checked="" type="checkbox"/> moulée <input type="checkbox"/> eau				
	<input type="checkbox"/> moulée <input type="checkbox"/> eau				
	<input type="checkbox"/> moulée <input type="checkbox"/> eau				
	<input type="checkbox"/> moulée <input type="checkbox"/> eau				
	<input type="checkbox"/> moulée <input type="checkbox"/> eau				

* Dans le cas des médicaments assortis d'une période de retrait et utilisés durant la période de croissance : consignez la date à laquelle la moulée dans les mangeoires a été minimisée ou les lignes d'eau purgées.

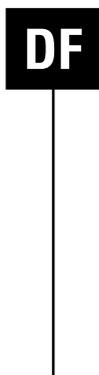
(2) Feuille d'information sur le troupeau (FIT)

Ce formulaire contient les renseignements nécessaires qui répondent aux exigences de l'ACIA.

Vous devez transmettre une copie de cette feuille à deux reprises aux abattoirs où vous expédiez vos oiseaux :

- > une première fois, quand la feuille est encore incomplète, 3-4 jours avant la capture, pour informer l'abattoir sur la nature des oiseaux qu'il recevra (y compris des maladies, des traitements et du taux de mortalité). À vous de vous entendre avec l'abattoir sur la façon de lui acheminer cet exemplaire.
- > une deuxième fois, cette fois dûment remplie avec la livraison des oiseaux.

L'information sur la Feuille d'information sur le troupeau doit être conservée même pour les éleveurs qui expédient leurs oiseaux à des usines de transformation provinciales. La Feuille d'information sur le troupeau est le formulaire utilisé pour enregistrer les vaccins, les médicaments et les maladies et toute autre information



DF

sur le retrait de la moulée et la capture. L'information peut être notée sur la Feuille d'information sur le troupeau ou sur un autre formulaire conservé au dossier.

Il y a d'autres renseignements au chapitre 10 « Feuille d'information sur le troupeau ». Les instructions complètes pour remplir la Feuille d'information sur le troupeau se trouvent à l'endos de celle-ci.

(3) Inscrire l'administration de médicaments dont l'utilisation n'est pas indiquée sur l'étiquette sur la Feuille d'information sur le troupeau

DF

Si vous administrez des médicaments dont l'utilisation n'est pas indiquée sur l'étiquette il faut noter la période de retrait sur la Feuille d'information sur le troupeau, de même que le nom du vétérinaire qui a établi l'ordonnance, la date de l'ordonnance et la source d'information concernant la durée de la période de retrait. Toute utilisation de médicaments en dérogation des directives de l'étiquette doit être notée sur la Feuille d'information sur le troupeau peu importe si elle est préventive ou curative.

- > Si l'information concernant la période de retrait a été obtenue du gFARAD ou d'une autre source, les noms et numéros de téléphone (ou adresse de courrier électronique) de la personne qui l'a fournie doivent figurer sur l'ordonnance.
- > Si l'information vient du gFARAD, les vétérinaires doivent également inscrire sur les ordonnances le numéro de référence de la base de données du gFARAD pour indiquer d'où provient l'information.

Une copie de l'ordonnance du vétérinaire, précisant entre autres une période de retrait conforme à la limite maximale des résidus (LMR) canadiens pertinents ou donnant l'assurance qu'aucun résidu n'a été détecté, doit être annexée à la copie de la version préliminaire de la Feuille d'information sur le troupeau.

L'ACIA a avisé les transformateurs qu'ils ne doivent pas accepter de chargements de volailles vivantes à moins d'avoir obtenu une copie de l'ordonnance lorsque le troupeau a été traité au moyen de médicaments, qu'il s'agisse de médicaments dont

7

LA PÉRIODE DE CROISSANCE

7.1 Système d'alarme

DF

Dans chaque poulailler, un système d'alarme doit être fonctionnel pour vous informer de toute panne de courant et de toute variation de température dépassant les limites critiques.

FR

Vos poulaillers devraient avoir en place une génératrice. Vous devriez en contrôler le fonctionnement régulièrement afin d'être en mesure, en cas de panne, de procurer à vos oiseaux un environnement approprié. Souvent, la fréquence des vérifications est stipulée dans la police d'assurance de la ferme.

7.2 Surveillance du troupeau et pesage des oiseaux

Il est préférable de peser fréquemment les oiseaux durant la période de croissance. Il faudrait les peser régulièrement au moyen d'une balance dans le poulailler à 28 jours et 3 à 4 jours avant leur expédition.

7.3 Protocole de chargement

A) Période de jeûne

Afin de s'assurer que les intestins de la volaille sont complètement vides au moment où elle est transformée, vous devez retirer l'aliment afin de permettre une période de jeûne.

Le moment précis choisis pour cette opération est important. Selon les plus récentes données, il faudrait idéalement empêcher l'accès à la moulée de 6 à 10 heures avant l'éviscération. Empêcher l'accès à la moulée trop tardivement ou trop hâtivement peut causer de sérieux problèmes à l'usine de transformation.

La période optimale de retrait de l'aliment dépend de plusieurs facteurs :

- > votre programme d'alimentation
- > la taille de l'oiseau
- > le temps prévu de la capture
- > la durée du transport
- > la période d'attente à l'abattoir avant la transformation



Les études démontrent que l'approvisionnement en minéraux et en acides organiques (comme l'acide lactique) par l'eau potable pendant la période de retrait réduit grandement la contamination après la récolte.

DF

Vous devez vérifier auprès de votre transformateur les directives concernant la période de jeûne.

Les directives qu'on vous donnera peuvent varier selon les méthodes de gestion du transformateur. Parfois, les transformateurs vous préciseront la période de jeûne exacte. Parfois, ils vous préciseront l'heure de transformation prévue et vous fourniront des données concernant les contaminations résultant des périodes de jeûne des troupeaux précédents. Vous pourrez réduire les contaminations résultant des périodes de jeûne inappropriées.

B) Capture

L'éleveur ou son employé devrait superviser le chargement de tous les lots expédiés.

Une capture adéquate devrait être faite humainement en respectant le bien-être de l'oiseau. Elle minimise le stress et les blessures. Elle préserve la qualité du produit pour la transformation et la commercialisation.

Les membres des équipes affectées à la capture devraient :

- > mettre des vêtements et des chaussures propres lorsqu'ils pénètrent dans la ZAR
- > recevoir les instructions appropriées de leurs employeurs sur les aspects fondamentaux du bien-être des animaux
- > manipuler les oiseaux de façon appropriée

Avant le détassement du troupeau, l'équipe d'attrapeurs devrait fournir à l'éleveur son protocole de biosécurité documenté (p.ex. Lettre).

Le dépeuplement partiel d'un troupeau ou le détassement est un facteur de risque signalé de contamination comme la colonisation de *Campylobacter* des oiseaux restants étant donné qu'on ne maintient pas la biosécurité pendant ce processus. Les options possibles pour réduire les risques associés à l'éclaircissage incluent ce qui suit :

- > Faire en sorte que le troupeau soit la première capture du soir;
- > Demander à l'équipe de capture de mettre des vêtements (des vêtements réservés pour le poulailler ou des survêtements jetables) et des chaussures (des chaussures réservées pour le poulailler ou des bottes jetables) propres avant d'entrer dans la ZAR;
- > Demander aux membres de l'équipe de capture de désinfecter leurs mains avec du désinfectant à mains avant et après le processus d'éclaircissage du troupeau;
- > Les équipes de capture devraient enlever et laisser les vêtements disposés et bottes jetables

Pendant le chargement, vous devriez faire tout ce qui est possible afin de protéger les oiseaux contre une baisse soudaine de température. Amenez graduellement la température intérieure du poulailler vers le niveau de la température extérieure. Protégez vos oiseaux contre la pluie et les sources de chaleur et de vapeur.

Transportez de préférence en position horizontale les caisses contenant des oiseaux vivants. Si un convoyeur est utilisé pour le chargement des caisses, son inclinaison doit empêcher les caisses de pencher au point que les volailles s'empilent les unes sur les autres. Les déplacer doucement au cours du chargement, du transport et du déchargement.

Toute information pertinente concernant la période de jeûne, la capture, le chargement et l'expédition doit figurer sur la Feuille d'information sur le troupeau.



DF

8

GESTION DES MALADIES

8.1 Supervision des oiseaux

DF

Vous devez au moins observer vos poulets deux fois par jour et plus fréquemment durant la première semaine d'élevage.

Installez le parquet de façon à permettre une inspection facile du troupeau. Ceci est particulièrement important lorsqu'une seule personne est responsable d'un grand nombre de poulets.

DF

Traitez promptement les poulets malades ou blessés. Si vous devez en disposer, faites-le sans cruauté. Vous devez éliminer quotidiennement les poulets malades ou blessés.

Faites attention aux signes cliniques de maladie et à toute augmentation anormalement élevée du taux de mortalité. Si vous découvrez un problème, consultez un vétérinaire ou un laboratoire de diagnostic. Ils vous donneront un diagnostic et vous recommanderont le traitement pertinent. Garder les rapports de recommandations écrites du vétérinaire.

Protégez vos poulets des autres animaux. Ceci aidera à diminuer les risques de contamination et de maladie.

A) Retrait et élimination des poulets morts

Il faut prendre des précautions au moment de déplacer les poulets morts sur la ferme. Une maladie infectieuse peut être présente dans votre troupeau sans que des signes cliniques soient apparents durant les premiers stades de la période d'incubation. Assurez-vous de réduire au minimum les chances d'un transfert bactériologique ou de maladie.

DF

Chaque jour, il faut ramasser les poulets morts sur le plancher du poulailler. Une carte de mortalité quotidienne doit être maintenue pour chaque troupeau.

Après être venus en contact avec des poulets morts, les employés de la ferme doivent se laver les mains ou utiliser un désinfectant à mains, à moins que des gants aient été utilisés pour ramasser les morts. Le lavage et la désinfection des mains peuvent survenir à n'importe quel endroit sur la ferme et doivent être faits le plus tôt possible après la manipulation des poulets morts.

Plusieurs gouvernements provinciaux ont des règlements concernant la gestion des mortalités. Les éleveurs devraient s'assurer qu'ils connaissent les façons de disposer des oiseaux morts et qu'ils se conforment aux règlements. Il est possible que vous puissiez les incinérer, les composter ou les expédier à des fins d'équarrissage.

Les poulets morts doivent être éliminés dans un lieu à l'extérieur de la ZAR (communément appelée aire de production), y compris l'entrée du poulailler ou tout autre local à l'intérieur du poulailler qui ferait partie de la ZAR. Comme méthode d'élimination, les congélateurs sont autorisés dans l'entrée du poulailler. Les lieux d'élimination doivent prévenir la contamination des aliments et de l'eau et doivent être conçus et entretenus de manière à empêcher les rongeurs et les charognards d'avoir accès aux poulets morts. Toute méthode d'élimination doit être permise par les règlements provinciaux sur l'élimination des carcasses.

Dans les lignes qui suivent, le lecteur trouvera des lignes directrices pour les différentes formes d'élimination des oiseaux morts :

(1) Équarrissage à la ferme

- > Les carcasses devraient être entreposées de façon à ne pas laisser échapper de matière organique ou permettre l'accès aux parasites ou rongeurs et faciliter le déplacement à l'extérieur de la ZAC lorsque le camion d'équarrissage arrive.
- > Tous les sceaux utilisés pour enlever les carcasses devraient subir les mêmes procédures de nettoyage/désinfection que le poulailler.

(2) Incinération à la ferme

- > Les incinérateurs devraient être propres et bien entretenus.
- > L'incinération complète devrait avoir lieu à chaque cycle.
- > La capacité maximum ne devrait pas être dépassée lorsque l'incinérateur est en marche.
- > Lorsque les incinérateurs sont nouvellement installés, ils ne devraient pas être situés du même côté que les prises d'air du poulailler.

(3) Enfouissement

- > Les carcasses devraient être recouvertes d'une quantité suffisante de terre ou d'autres matériaux pour prévenir l'accès des animaux charognards.
- > Le site d'enfouissements devrait être situé en fonction du type de sol et de l'emplacement de la nappe d'eau.

(4) Compostage

- > Les méthodes de compostage devraient être conçues et utilisées conformément aux méthodes de compostage fondées sur la science et de sorte à maintenir des températures idéales de compostage.
- > Il est recommandé que les températures soient surveillées afin d'assurer que le compostage soit efficace.
- > Les composteurs devraient être entretenus de façon à minimiser la présence de mouches, de rongeurs et charognards.

(5) Disposition des carcasses à l'extérieur de la ferme (ex : zoo)

- > Noter le protocole et l'endroit de disposition.
- > La méthode de disposition des oiseaux morts ne devrait pas présenter un risque pour la salubrité des aliments et la santé des animaux.

DF

Durant les périodes où le niveau de biosécurité est rehaussé (ex : suspicion ou situation de maladie confirmée) :

- > Si les poulets morts ne sont pas transportés immédiatement au site d'entreposage (ex : ils sont conservés dans un contenant pour une période de temps) les contenants doivent être hermétiques et
- > Toutes les carcasses transportées à l'extérieur de la ferme, doivent l'être dans des contenants fermés

Si vous acheminez à une usine d'équarrissage des oiseaux morts suite à une exposition accidentelle à des insecticides ou à d'autres produits chimiques, il faut signaler aux responsables de l'usine la cause de la mortalité afin d'éviter que des résidus nocifs soient réintroduits dans la chaîne alimentaire.

8.2 Gestion des maladies

A) Reconnaissance des maladies

On ne s'attend pas à ce que les éleveurs soient en mesure de diagnostiquer les maladies; toutefois, il est important que le personnel soit suffisamment compétent ou éduqué pour identifier les changements de comportement, d'apparence, les tendances dans la mortalité ou dans la productivité au sein d'un troupeau et qui pourraient indiquer la présence d'une maladie infectieuse.

DF

Si une déviation par rapport aux normes est identifiée, le personnel doit connaître les mesures à prendre.

Les éleveurs doivent communiquer avec un vétérinaire dans les cas inexplicables ou élevés de mortalité ou d'anomalie.

Voici un exemple des signes cliniques qui devraient mener à une consultation avec un vétérinaire :

- > Baisse de la consommation d'eau ou de moulée
- > Un comportement nerveux (comportement dépressif, agitation ou paralysie, etc.)
- > Toux ou éternuements (difficulté respiratoire)
- > Taux élevé de mortalité
- > Diarrhée
- > Manque d'énergie (comportement dépressif)
- > Enflure des tissus autour des yeux et du cou
- > Caroncule et crête décolorées
- > Tremblements musculaires, ailes tombantes, torsions de la tête et du cou, absence de coordination ou paralysie totale

B) Protocoles d'intervention en cas de maladie

Chaque ferme doit avoir un plan d'intervention d'urgence/quarantaine qui doit être mis en application chaque fois qu'une maladie contagieuse est soupçonnée ou après confirmation d'un vétérinaire.

Le plan écrit d'intervention d'urgence/quarantaine doit inclure, au minimum, les points suivants :

- > communiquer avec un vétérinaire dans les cas où une maladie est soupçonnée
- > discussion de la situation avec les membres de la famille et les employés de la ferme
- > bloquer l'entrée de la ZAC (à l'aide d'une barrière, d'un corde/chaîne, d'un tracteur ou autre) afin d'empêcher la circulation
- > limiter la circulation entre les poulaillers et vers l'extérieur de la propriété
- > limiter le transport d'équipement vers ou en provenance de la ferme
- > rehausser le processus de nettoyage et de désinfection des véhicules qui entrent et sortent de la ZAC
- > améliorer le nettoyage et la désinfection du poulailler ainsi que la gestion des oiseaux morts
- > aviser l'office provincial et les autres intervenants de l'industrie à l'effet qu'une maladie est soupçonnée ou confirmée

Si la présence d'une maladie à déclaration obligatoire (la grippe aviaire, souche virulente du Newcastle, typhose aviaire ou pullorose) est soupçonnée ou confirmée, vous devez en informer sans tarder un vétérinaire de l'ACIA ainsi que votre office provincial.

Chaque éleveur devrait connaître son rôle dans le plan d'intervention d'urgence de la province. À cette fin, il peut communiquer avec le bureau de l'office provincial.

VOTRE CYCLE DE PRODUCTION ET L'HACCP

DF

Le manuel *Votre propre poulet* a été rédigé en fonction d'un processus fondé sur l'HACCP et les exigences ont été élaborées selon les pratiques de production utilisées sur les fermes canadiennes de poulet. Si d'autres dangers sur votre ferme présentent un risque en matière de salubrité des aliments ou de santé animale, le niveau de risque de ces dangers doit être réduit au minimum même s'ils ne sont pas mentionnés dans le présent manuel.

Les renseignements présentés ci-dessous offrent un complément d'information quant au processus utilisé.

9.1 Application de l'HACCP à la ferme

Les principes fondamentaux de l'HACCP s'appliquent très bien à l'élevage de poulet. Toutefois, avant que les éleveurs ne puissent appliquer un tel programme, ils doivent déjà observer des règles de base. Cela s'applique à la transformation alimentaire, ainsi qu'à la ferme.

- > De bonnes pratiques de production (BPP) doivent être en place (Registres propres aux troupeaux).
- > Ces BPP doivent faire l'objet d'un suivi pour s'assurer qu'elles sont effectivement respectées (Registres propres aux troupeaux).
- > Les éleveurs doivent pouvoir démontrer qu'ils ont pris des mesures efficaces pour corriger un problème lorsqu'il existe un risque ou une déviation des bonnes pratiques de production.

Une fois que les éleveurs auront respecté ces conditions, ils seront en mesure d'appliquer un programme HACCP. Le processus HACCP compte trois volets :

- (1) D'abord, il faut bien comprendre les risques potentiels. Il existe trois catégories de risques en rapport à la salubrité des aliments : biologiques, chimiques et physiques.

Risques biologiques

D'ordre général, les principaux risques biologiques retrouvés dans une entreprise d'élevage de bétail sont associés aux microorganismes pathogènes humains comme l'E.coli, le Campylobacter et la salmonellose. Il existe d'excellentes façons de maîtriser les risques biologiques au niveau de la transformation alimentaire. Toutefois, nous en connaissons moins en ce qui touche leur prévention à la ferme.

Risques chimiques

Les risques chimiques dans l'élevage de poulet peuvent provenir d'un certain nombre de sources. Par exemple, les poulets peuvent avoir reçu un niveau inadéquat d'antibiotiques ou de vaccins, ou peuvent ingérer des mycotoxines s'ils consomment de la moulée contaminée par une moisissure. Les litières peuvent être faites de matières naturelles contenant des niveaux excessifs de pesticides.

Risques physiques

Les risques physiques se retrouvent le plus souvent dans les usines de transformation

alimentaire où des éléments étrangers tels du métal, du plastique ou du verre peuvent se frayer un chemin dans les produits finis. Même s'il peut également exister des risques physiques dans les entreprises d'élevage, il est peu probable que des risques physiques se matérialisent dans les troupeaux vivants de poulets expédiés à l'usine de transformation.

- (2) Le deuxième volet consiste à trouver des façons de réduire, voire éliminer les risques. Certains peuvent et doivent être maîtrisés avant le placement des poussins. Il est aussi possible de maîtriser certains risques durant la période d'élevage. D'autres ne peuvent pas être maîtrisés à la ferme car nous n'en connaissons pas assez au sujet de la façon dont ces risques peuvent affecter la salubrité des aliments. Cela est aussi possible parce qu'il n'existe aucune mesure à prendre, compte tenu de nos connaissances actuelles, pour prévenir ces risques à la ferme.
- (3) Enfin, le dernier volet consiste à déterminer les mesures spécifiques que vous prendrez pour corriger ou maîtriser les risques qui se présenteront.

9.2 Les sept principes de l'HACCP

L'Organisation mondiale de la santé (OMS) a établi sept principes à suivre dans l'élaboration d'un programme HACCP, soit :

- (1) Identifier les risques biologiques, chimiques et physiques associés à chaque matière première et à chaque étape de la production;
- (2) Appliquer le processus décisionnel de l'HACCP pour déterminer quels sont les points critiques à maîtriser (PCM). (Vous trouverez plus loin une description plus détaillée du processus décisionnel);
- (3) Établir des seuils critiques qui assureront que chacun des PCM est effectivement contrôlé;
- (4) Établir des procédures de suivi ou des activités reliées à chaque PCM;
- (5) Établir un ensemble de mesures correctives qui doivent être appliquées lorsqu'un problème est identifié;
- (6) Établir des procédures de vérification qui indiquent que le programme de contrôle donne les résultats voulus;
- (7) Établir un système de tenue de dossiers ou de documentation de sorte à prouver que ce que vous dites se concrétise.

9.3 Le processus décisionnel de l'HACCP

Les éleveurs peuvent contrôler plusieurs risques liés à la salubrité des aliments efficacement en ayant et en suivant des bonnes pratiques de production. Cependant, certaines pratiques ont besoin d'une surveillance et d'un contrôle minutieux.

L'une des étapes les plus difficiles dans l'examen de vos opérations d'un point de vue de l'HACCP est de déterminer vos points critiques à maîtriser. Un PCM peut être soit une matière première ou une étape de la production. Heureusement, il existe un consensus international quant à l'approche à suivre : le processus décisionnel de l'HACCP.

Voici les étapes :

Une fois qu'un risque potentiel est identifié, il faut déterminer s'il peut être entièrement contrôlé par vos Bonnes pratiques de production (BPP). Dans l'affirmative, il faut décrire comment et indiquer les mesures correctives qui peuvent être appliquées.

Si le risque ne peut être contrôlé en suivant vos Bonnes pratiques de production, il faut alors suivre le processus décisionnel.

Le processus décisionnel compte quatre questions reliées aux points suivants :

- (1) si une mesure de contrôle peut être utilisée à n'importe quelle étape de la production;
- (2) la possibilité que le risque soit au-delà des niveaux acceptables;
- (3) si une mesure de contrôle permettant d'éliminer ou de réduire le risque a été identifiée;
- (4) si d'autres mesures peuvent être prises pour éliminer le risque ou réduire son existence à un niveau acceptable.

Les réponses à ces questions vous diront si une matière première ou une étape de la production est un point critique à maîtriser.

Les Producteurs de poulet du Canada ont identifié trois points critiques à maîtriser afin d'éviter la présence de résidus chimiques :

- (1) la réception de la moulée contaminée lorsqu'il existe un risque d'utiliser cette moulée pour nourrir les poulets;
- (2) mélange des ingrédients de moulée à la ferme (médicamentée et non médicamentée) peut mener à une contamination croisée de la moulée avec aucune période de retrait avec celle avec une période de retrait.
- (3) le traitement à l'aide de médicaments ajoutés à l'eau ou à la moulée et qui, sans contrôle adéquat, peut donner lieu à des résidus inacceptables.

Pour chacun de ces PCM, l'équipe a identifié des mesures de contrôle et des mesures correctives.

9.4 Mesures de contrôle et mesures correctives

Les méthodes de surveillance, de gestion des écarts et de vérification sont au coeur de tout programme d'assurance de la salubrité des aliments à la ferme fondé sur les principes de l'HACCP. Ces méthodes n'ont pas besoin d'être compliquées. Elles sont une suite d'opérations faciles qui dénotent une manière de penser que l'on finit par intégrer dans notre quotidien.

Voici une description des mesures qu'il faut prendre pour réduire les risques pour la salubrité des aliments en ce qui concerne chacun des PCM de ce programme :

A) Réception des aliments (PCM 1C)

Méthodes de surveillance :

- > Vérifier les silos pour voir s'ils sont identifiés correctement (une fois par année)
- > Tenir un registre d'identification des silos recevant chaque chargement (une fois par année)
- > Demander au camionneur de laisser un bon de livraison des aliments



**DF**

- > Pour chaque chargement, tenir un registre des médicaments reçus ainsi que de la date de réception
- > Inspecter les aliments pour détecter entre autres la présence de moisissure et la granulométrie
- > Prélever des échantillons de la façon expliquée au chapitre 3. Entreposer les échantillons en vue d'une éventuelle analyse

Méthodes de gestion des écarts :

Voici quelques mesures correctives qui peuvent s'avérer nécessaires :

- > Retirer les aliments des distributeurs d'aliments et noter la date où ils ont été enlevés
- > Communiquer avec l'équipe de capture et/ou le transformateur afin de fixer un autre moment pour leur intervention. Noter cette démarche
- > Rediriger les aliments vers un poulailler approprié. Aborder cet écart avec le fournisseur

Méthodes de vérification :

- > Un auditeur doit vérifier la mise en œuvre des procédures et de surveillance du programme d'assurance de la salubrité des aliments du producteur. Cette vérification doit inclure une révision des dossiers de troupeau, observations et/ou interview du producteur/employé. Cette vérification doit survenir à chaque année selon les exigences de la fréquence des audits des PPC.

B) Mélange des ingrédients de moulée à la ferme (médicamentée et non médicamentée) (PCM 2C)

Méthodes de surveillance :

- > Les producteurs peuvent soit nettoyer, vider ou séquencer après la production de moulée avec des médicaments pour prévenir la contamination croisée.
- > Garder la production, le protocole de la séquence du mélange et les dossiers
- > Pour chaque lot, prenez un échantillon de la moulée et notez la médication dans les dossiers avec la date et l'identification du silo où elle est entreposée.
- > L'équipement doit être calibré avant son utilisation.
- > Pour la production de moulée médicamentée : La quantité adéquate de médicaments doit être mesurée/pesée, il doit y avoir un mélange adéquat du médicament dans la moulée, une contamination croisée doit être prévenue et la période de retrait du médicament doit être adhérente. De plus, la balance et les instruments de pesage doivent être vérifiés et doivent être appropriés pour le résultat que l'on veut obtenir, et le test d'efficacité doit être performé.

Méthodes de gestion des déviations :

Pour la moulée médicamentée :

- > Retirer les aliments des distributeurs d'aliments et noter la date et l'heure où ils ont été enlevés;

**DF**

- > Communiquer avec l'équipe de capture et/ou le transformateur afin de fixer un autre moment pour leur intervention. Consigner cette démarche;
- > Rediriger les aliments vers un troupeau approprié. Aborder cet écart avec le fournisseur.

Pour la médication dans l'eau :

- > Dans le cas des médicaments qui sont administrés dans l'eau, arrêter la distribution du médicament. Noter la date où elle a été enlevée.
- > Communiquer avec l'équipe de capture et/ou le transformateur afin de fixer un autre moment pour leur intervention. Noter cette démarche.

Méthodes de vérification :

- > Un auditeur doit vérifier la mise en œuvre des procédures et de surveillance du programme d'assurance de la salubrité des aliments du producteur. Cette vérification doit inclure une révision des dossiers de troupeau, observations et/ou interview du producteur/employé. Cette vérification doit survenir à chaque année selon les exigences de la fréquence des audits des PPC

C) Traitement à l'aide de médicaments (PCM 3C)

Méthodes de surveillance :

- > S'assurer d'utiliser les bons médicaments au bon moment durant la période de croissance
- > Suivre les instructions du fabricant ou la prescription vétérinaire
- > Tenir un registre des médicaments employés et des dates marquant le début et la fin du traitement
- > S'assurer que le médicamenteur est calibré correctement, selon les spécifications de l'équipement utilisé. Il faut vérifier les médicamenteurs avant chaque utilisation.
- > Les conduits d'eau doivent être vidangés et rincés et les silos complètement vider et la charger le silo pour de la moulée sans période de retrait et minimiser la moulée dans le système d'alimentation en moulée lorsque des médicaments avec une période de retrait sont utilisés durant la période de finition.

Méthodes de gestion des écarts :

Pour la moulée médicamentée :

- > Suivre les mêmes méthodes que celles qui sont décrites pour la réception des aliments;
- > Retirer la moulée des distributeurs d'aliments et noter la date où elle a été enlevée;
- > Communiquer avec l'équipe de capture et/ou le transformateur afin de fixer un autre moment pour leur intervention. Noter cette démarche;
- > Rediriger la moulée vers un poulailler approprié. Aborder cette déviation avec le fournisseur;

**DF**

Pour la médication dans l'eau :

- > Dans le cas des médicaments qui sont administrés dans l'eau, arrêter la distribution du médicament. Noter la date où elle a été enlevée.
- > Communiquer avec l'équipe de capture et/ou le transformateur afin de fixer un autre moment pour leur intervention. Noter cette démarche.

Méthodes de vérification :

- > Un auditeur doit vérifier la mise en œuvre des procédures et de surveillance du programme d'assurance salubrité des aliments du producteur. Cette vérification doit inclure une révision des dossiers de troupeau, observations et/ou interview du producteur/employé. Cette vérification doit survenir à chaque année selon les exigences de la fréquence des audits des PPC

10

TENUE DES DOSSIERS

Les formulaires sont conçus de manière à vous aider à démontrer votre maîtrise des opérations. Ces formulaires sont nécessaires durant les processus de pré-audit et d'audit. Ils joueront un rôle très important pour démontrer que vous avez correctement mis en œuvre les bonnes pratiques de production et que vous maîtrisez les points critiques du programme.

La tenue des dossiers est la clé d'un programme solide fondé sur l'HACCP. Les registres permettent aux éleveurs de prouver qu'ils ont fait ce qu'ils disent avoir fait. Les formulaires utilisés :

- > démontrent votre maîtrise des opérations;
- > documentent ce que vous avez fait;
- > vous rappellent ce qu'il faut faire et assurent le suivi des pratiques garantissant la salubrité des aliments produits à la ferme.

Des formulaires sont inclus dans le présent manuel, mais si vous avez déjà votre propre système ou un programme personnel de contrôle de la qualité et de la salubrité des aliments comportant des formulaires qui respectent les objectifs de ce programme, vous n'avez pas à changer et pouvez continuer à vous en servir. Vous devrez toutefois vérifier que toute l'information exigée par le présent manuel se retrouve dans vos formulaires.

10.1 Types de registres

DF

A) Procédures de régie d'élevage

- > Vous trouverez sous l'onglet « Tenue des dossiers » du présent manuel un livret sur les Procédures de régie d'élevage. Le formulaire de Procédures de régie d'élevage vous permet de décrire les procédures que vous suivez normalement sur votre ferme. Il faut remplir ces formulaires pour démontrer les pratiques qui sont couramment utilisées sur votre ferme.
- > Ces formulaires doivent être complétés en tout temps. Les procédures doivent aussi être revues chaque année ou mises à jour au besoin.

B) Registres propres aux troupeaux (à compléter pendant chacun des cycles)

- > Ces formulaires renferment de l'information sur chacun des troupeaux. Il s'agit de démontrer quelles procédures ont été utilisées pendant chacun des cycles de croissance.
- > Un jeu complet de formulaires doit être complété à chaque élevage. Certains de ces formulaires exigent aussi que vous gardiez les bons de livraison de vos fournisseurs d'aliments et de poussins.
- > Il existe d'autres façons de présenter l'information sur un troupeau. Cette information peut vous être fournie par votre office provincial ou par des fournisseurs. Tout simplement, n'oubliez pas de vérifier que toutes les informations exigées par le programme se retrouvent dans les formulaires que vous utilisez.
- > Les éleveurs devront conserver en tout temps les dossiers des 12 derniers mois.

10.2 Comment compléter les formulaires

A) Procédures de régie d'élevage

- > Les formulaires « Procédures de régie d'élevage » du manuel posent des questions précises sur les procédures que vous utilisez dans votre exploitation. Répondez à chaque question en cochant l'encadré à côté des questions qui se rapportent à votre ferme, en fournissant une réponse plus longue au besoin ou en faisant un trait ou en inscrivant « S.O. » pour les questions qui ne concernent pas votre exploitation.
- > Si l'information demandée se trouve déjà ailleurs, indiquez simplement l'endroit et veillez à ce qu'elle soit disponible lors de l'audit à la ferme.
- > Signez et datez ces formulaires à l'endroit approprié chaque fois qu'un changement a été effectué.
- > Ces formulaires doivent être revus, au minimum, chaque année.

B) Registres propres aux troupeaux

Voici quelques directives générales pour remplir les formulaires se rapportant à chacun des troupeaux :

- > Lorsque vous terminez une activité, cochez la case qui se trouve à côté de celle-ci sur le formulaire;
- > Écrivez la date à laquelle vous avez fini sur la ligne prévue à cette fin;
- > Inscrivez le nom du produit chimique, de l'additif alimentaire ou du médicament que vous utilisez;
- > Chaque fois qu'une activité ne s'applique pas à votre exploitation, faites un trait ou inscrivez « S.O. ».

Formulaires d'enregistrement de données propres aux troupeaux intégrés pour les programmes de salubrité des aliments et de soins aux animaux :

- > Liste de la préparation des poulaillers
 - Inscrivez la date de chacune des activités. Lorsqu'il y a un « * », il faut décrire l'activité et inscrire le nom du produit chimique et/ou sa concentration.

C) Feuille d'information sur le troupeau (FIT)

Les instructions sur la manière d'utiliser la Feuille d'information sur le troupeau se trouvent à l'endos de celle-ci. Il faut suivre ces instructions.

- > Voici quelques instructions importantes :
 - Donnez le nom de tous les vaccins et de tous les médicaments administrés au couvoir (consultez le bon de livraison ou la facture du couvoir) à la section A.
 - Mentionnez aussi tous les vaccins administrés à la ferme à la section A.
 - À la section B, énumérez toutes les maladies ou tous les symptômes qui ont été diagnostiqués, y compris ceux pour lesquels aucun médicament n'a été administré.
 - De plus, énumérez tous les médicaments qui ont été donnés au troupeau pendant toute la période de croissance, à la suite d'une maladie ou d'un symptôme.

DF

DF

- Pour les médicaments utilisés à titre préventif qui se trouvent dans les aliments, seuls ceux qui comportent une période de retrait et qui ont été donnés au troupeau au cours des 14 derniers jours doivent être énumérés à la section C.

10.3 Feuille de consignation des déviations



DF

Chaque fois qu'il se produit une déviation pendant la période d'élevage, elle doit être consignée sur la feuille de consignation des déviations, le registre propre aux troupeaux ou sur un formulaire semblable et la raison pour laquelle elle s'est produite doit être mentionnée (par exemple : concentration de chlore libre non détectée à la fin de la conduite d'eau, etc.) Une déviation simple n'affecte pas directement la certification. Dans certains cas, un changement doit être apporté aux pratiques de gestion pour que l'écart ne se reproduise plus. Dans l'éventualité où cela se produit, l'éleveur doit inscrire quels changements sont apportés.

Si un problème devient chronique (p. ex., se reproduit durant les trois prochains troupeaux), l'éleveur sera tenu de modifier sa régie d'élevage afin de corriger le problème et de recevoir une certification. Des mesures préventives doivent être prises pour prévenir que les déviations se reproduisent (par exemple, la formation continue des employés peut être une option).

L'éleveur peut utiliser la feuille de consignation des déviations (ou une fiche semblable) pour noter l'information demandée ci-dessus.

PROCÉDURES DE RÉGIE D'ÉLEVAGE DU PASAF

Version 5.0

Les Procédures de régie d'élevage (PRE) doivent être mises à jour chaque fois qu'une modification est apportée et au minimum une fois par an. La signature et la date doivent apparaître ci-dessous chaque fois que les PRE sont révisées ou qu'une modification est apportée. Un membre du personnel de la ferme (p.ex. éleveur ou gestionnaire de la ferme) qui a élaboré au développement ou à la révision des PRE se doit de signer et dater ci-dessous. Un membre du personnel de la ferme (p.ex. éleveur ou gestionnaire de la ferme) qui a élaboré au développement ou à la révision des PRE se doit de signer et dater ci-dessous.

Signature _____ Date _____ mois/année

Un membre du personnel de la ferme (p.ex. éleveur ou gestionnaire de la ferme) qui a élaboré au développement ou à la révision des PRE se doit de signer et dater ci-dessous.

CHAPITRE 1 : FORMATION DU PERSONNEL

A) Dossier de formation

- (1) Demander à chaque employé de la ferme d'attester par sa signature apposée et la date inscrite qu'il a pris connaissance du programme *Votre propre poulet* ainsi que de vos Procédures de régie d'élevage et qu'il les comprend. Une mise à jour s'impose chaque fois que les PRE sont mises à jour. Le personnel de service (p.ex. représentant de la meunerie, l'équipe du couvoir, l'équipe d'attrapeurs) et le membre du personnel de la ferme (p.ex. éleveur ou gestionnaire de la ferme qui a signé à la première page des PRE) ne sont pas requis de signer le dossier de formation.

Nom	Signature	Date

- (2) Indiquez toutes les autres formations reçues par les employés de la ferme en matière de biosécurité ou de salubrité des aliments

Nom	Formation	Date

CHAPITRE 2 : CONTRÔLE DE L'ACCÈS À LA FERME

A) Contrôle de l'accès à la zone d'accès contrôlé (ZAC)

- (1) Il est possible de consulter un plan de la ferme qui indique la disposition du terrain, des bâtiments agricoles ainsi que l'emplacement de la ZAC et de la ZAR.
- (2) Indiquez à qui vous fournissez le diagramme de la ferme (s'il y a lieu) :
- _____
- (3) Une pancarte ou une barrière physique sert à préciser l'entrée de la ZAC.
- (4) Indiquez l'emplacement de l'aire de stationnement désignée pour les visiteurs (s'il y a lieu) :
- _____
- _____
- _____
- (5) Indiquez toute mesure précise de biosécurité imposée aux véhicules des fournisseurs qui entrent dans la ZAC :
- _____
- _____

B) Contrôle de l'accès à la zone d'accès restreint (ZAR)

- (1) Une pancarte à l'entrée de la ZAR précise que la zone est restreinte.
- (2) Les portes ainsi que les autres points d'entrée au poulailler sont verrouillés (pendant la période de croissance et entre les élevages après le nettoyage du poulailler).
- (3) Indiquez le type de barrière ou de délimitation servant à démarquer la ZAC de la ZAR dans chaque poulailler :
- _____
- _____
- (4) Indiquez les mesures de biosécurité prévues à l'intention des employés du poulailler qui entrent dans la ZAR :
- Bottes réservées à un poulailler ou bottes jetables;
 - Vêtements ou survêtements spécifiques au poulailler;
 - Vêtements spécifiques à la ferme (p. ex. les vêtements portés dans le poulailler ne sont pas portés ailleurs);
 - Vêtements ou survêtements portés sur les fermes sous la même gestion;
 - Chapeaux/bonnets;
 - Masques;
 - Désinfection des mains (à l'aide de savon et eau ou désinfectant à mains);
 - Indiquez toute autre mesure de biosécurité en vigueur :
- _____
- _____

(5) Indiquez les mesures de biosécurité prévues à l'égard des fournisseurs/visiteurs pénétrant dans la ZAR :

- Bottes réservées au poulailler ou bottes jetables;
- Survêtement spécifique au poulailler ou spécifique à la ferme;
- Chapeaux/bonnets
- Masques;
- Désinfection des mains (à l'aide d'eau et de savon ou de désinfectant à mains;
- Les fournisseurs/visiteurs doivent signer un registre;
- Les visiteurs sont accompagnés par le propriétaire ou un employé qui s'assure du respect de la biosécurité;
- Indiquez toute autre mesure de biosécurité en vigueur :

Y a-t-il des exceptions à la liste des fournisseurs/visiteurs qui doivent se plier aux protocoles ci-dessus?

Si le détassement à lieu, quelles mesures sont prises par l'équipe d'attrapeurs pour réduire le risque associé à cette activité? (S'il y a lieu)

(6) Indiquez les mesures visant à éviter la contamination croisée dans le cas où des travailleurs agricoles sont en contact avec d'autres exploitations avicoles qui ne relèvent pas de la même administration :

- Désinfection des mains avant d'entrer dans la ZAR;
- Changement de vêtements avant d'entrer dans votre ZAR ou des survêtements sont portés dans la ZAR;
- Changement de bottes avant d'entrer dans votre ZAR;
- Une douche est requise entre la visite de chaque ferme;
- Délais de ____ heures ou ____ jours avant de pénétrer dans votre ZAR;
- Autres :

(7) Définissez votre protocole pour l'introduction d'équipement dans la ZAR après le nettoyage et la désinfection du poulailler ou lorsque des oiseaux sont présents dans la ZAR :

- Inspection visuelle de l'équipement pour y détecter des matières organiques pour s'assurer qu'il n'y a pas de matière organique visible; que tout équipement avec de la matière organique visible est nettoyé (et désinfecté)
- Tout l'équipement est nettoyé et désinfecté;
- L'équipement provenant d'une autre ferme est nettoyé et désinfecté.
- Autres :

(8) Si votre poulailler fonctionne en continu, indiquez vos protocoles permettant de limiter la contamination croisée entre les oiseaux d'âges différents :

- Déplacement des personnes des oiseaux les plus jeunes vers les oiseaux les plus âgés;
- Protocoles de biosécurité distincts pour chaque ZAR;
- Indiquez toutes autres mesures de biosécurité en vigueur :

(9) Indiquez toute autre mesure de biosécurité en vigueur dans votre entreprise visant les personnes ou l'équipement entrant dans la ZAR :

C) Lutte antiparasitaire

(1) Analyse de la situation relative aux parasites : évaluer les problèmes de parasites dans votre entreprise au cours de l'année précédente (aucun, quelques-uns, plusieurs) :

	Aucun	Quelques-uns	Plusieurs
Rongeurs			
Oiseaux sauvages			
Mouches			
Ténébrions			
Autres parasites			

(2) Cochez les cases correspondant au programme de lutte antiparasitaire en vigueur dans votre entreprise :

- Élimination de la végétation, de l'équipement et des débris à proximité des poulaillers;
- Les aliments renversés sont nettoyés immédiatement;
- Le poulailler est maintenu en bon état pour réduire le nombre de rongeurs;
- Des mesures sont prises pour empêcher les oiseaux sauvages d'entrer dans le poulailler;
- Des mesures sont prises pour empêcher les animaux domestiques (p. ex. chats et chiens) d'entrer dans la ZAR;
- Les endroits favorables à l'accumulation d'eau stagnante sont nivelés

(3) Indiquez les mesures de lutte à l'égard des oiseaux sauvages :

(4) Indiquez les mesures de contrôle à l'égard des mouches :

(5) Indiquez les mesures de contrôle à l'égard des rongeurs :

(6) Indiquez les mesures de contrôle à l'égard des ténébrions :

(7) Indiquez d'autres mesures de lutte antiparasitaire en vigueur dans l'exploitation agricole :

- (8) Il n'y a pas de sauvagine domestique sur la ferme, ou
 Toute sauvagine domestique n'est pas permise dans la ZAC et est clôturée

CHAPITRE 3 : ALIMENTATION ET EAU

A) Aliments achetés à l'extérieur

- (1) Votre meunerie a fourni une attestation écrite de son adhésion à un programme de salubrité des aliments;
- (2) Un échantillon de chaque livraison est conservé à la ferme ou à la meunerie;
- (3) Un échantillon de tout ingrédient (p. ex. blé) ajouté à un aliment acheté est conservé à la ferme.
- (4) Les bons de livraisons de moulée sont gardés pour chaque livraison à la ferme

B) Préparation des aliments à la ferme

- (1) Décrivez votre programme de contrôle des aliments préparés à la ferme qui comprend :

Un contrôle périodique de l'efficacité du mélangeur pour assurer le mélange adéquat des aliments (indiquez la fréquence, p. ex. tous les six mois, ainsi que la méthode utilisée et conservez les résultats dans vos dossiers) :

Procédures permettant l'ajout aux aliments de la quantité nécessaire d'ingrédients, notamment :

- Le calibrage périodique du système de mesurage (si l'on utilise un broyeur-mélangeur volumétrique, tel qu'un broyeur-mélangeur-doseur);
 - La vérification périodique de la balance du mélangeur (si l'on a recours à un mélangeur gravimétrique);
 - La vérification périodique de la balance à médicaments;
 - Décrivez la fréquence/autres :
-
-

Marche à suivre pour le nettoyage de l'équipement à mélanger, notamment :

- nettoyage à l'aspirateur nettoyage au balai lavage
 - rinçage production séquentielle des aliments
 - décrivez le processus/autres :
-
-

- Vérification périodique du contenu des échantillons d'aliments (les résultats sont conservés dans les dossiers).
- Un registre sur la moulée mélangée à la ferme est conservé dans les dossiers
- Un registre des ingrédients qui composent les aliments (recette de moulée) est conservé dans les dossiers.
- Un échantillon de la moulée est gardé pour 14 jours après l'abattage

C) Manutention des aliments

- (1) Tous les silos de la ferme sont identifiés.
 - (2) Indiquez la fréquence d'inspection des silos pour détecter l'accumulation d'aliments (croûtage) ou la présence de rouille :
-
-

- (3) Indiquez les mesures de contrôle utilisées dans le cas de médicaments assujettis à une période de retrait:

- Système à deux silos;
 - Emploi d'un maillet en caoutchouc pour frapper les parois du silo.
 - Autres mesures de contrôle :
-
-

(4) Que faites-vous des aliments restants?

- Conservation dans un silo jusqu'au prochain élevage; Indiquer le numéro du silo :

- Conservation dans des sacs jusqu'au prochain élevage;
- Transfert vers un autre poulailler sur le même site;
- Transfert vers une autre ferme à l'extérieur;
- Retour à la meunerie

D) Source d'approvisionnement en eau

(1) Indiquez quelle est votre source d'alimentation en eau :

- Aqueduc municipal
- Puits
- Eau de surface (p. ex. lac);
- Autre :

(2) Indiquez le type de traitement utilisé à la ferme (indiquez le type de produits chimiques et la fréquence d'utilisation);

- Pendant la croissance : _____
- Entre les élevages : _____
- pH de l'eau : _____

(3) Si l'eau est traitée durant l'élevage du troupeau, indiquez la méthode, à quel endroit et la fréquence de vérification de la concentration des produits de traitement de l'eau.

(4) Indiquez où les échantillons annuels d'analyse de l'eau sont prises :

(5) Les résultats des analyses annuelles de l'eau sont conservés dans les dossiers et les mesures correctives sont appliquées au besoin.

CHAPITRE 4 : NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

A) Méthodes de nettoyage et de désinfection

(1) Décrivez la méthode de nettoyage et de désinfection que vous utilisez dans votre poulailler ou celle utilisée par l'équipe de nettoyage

(2) Si le nettoyage et la désinfection sont confiés à une entreprise, joignez le contrat à la fin de la présente section ou inscrivez :

Nom de l'entreprise de nettoyage : _____

Adresse : _____

N° de téléphone : _____

B) Gestion du fumier

(1) Décrivez votre plan de gestion du fumier :

(2) Quand ciblé vous l'enlèvement de votre fumier après l'expédition des poulets (jours)?

C) Équipement

(1) L'équipement utilisé durant le nettoyage est :

Seulement utilisé sur la ferme, ou

Utilisé sur différentes fermes. Si oui, indiquer quelle méthode de contrôle est utilisée pour prévenir la contamination croisée entre les fermes :

CHAPITRE 5 : POUSSINS

A) Couvoir

- (1) Indiquez le numéro d'enregistrement fédéral du couvoir : _____
- (2) Vous avez fourni une confirmation écrite attestant que votre couvoir a reçu l'agrément par l'ACIA de l'adhésion aux principes de l'HACCP.

CHAPITRE 6 : MÉDICAMENTS ET PRODUITS CHIMIQUES

A) Médicaments

- (1) Décrivez les méthodes auxquelles vous avez recours pour choisir les médicaments à utiliser pour votre troupeau :

- (2) Tous les médicaments sont consignés sur le Registres propres aux troupeaux
- (3) Décrivez la méthode utilisée pour calibrer le médicamenteur :

- (4) Les médicaments servant à traiter une maladie ou des symptômes sont notés sur la Feuille d'information sur le troupeau.
- (5) Les médicaments sont conservés dans leur emballage d'origine avec l'étiquette ou
 l'information contenue sur l'étiquette est transcrite dans un dossier sur la moulée

B) Agents nettoyants, désinfectants et autres produits chimiques

- (1) Les produits chimiques utilisés sur la ferme sont homologués pour les bâtiments à l'usage des animaux de ferme et utilisés selon les directives.
- (2) Les produits chimiques sont entreposés dans un endroit distinct de celui servant à entreposer les médicaments ou les aliments.
- (3) Tous les contenants de produits chimiques sont étiquetés et affichent le nom du produit et la concentration (si différente de l'originale).

CHAPITRE 7 : PÉRIODE DE CROISSANCE

A) Décrivez votre système d'alarme :

(1) Décrivez quelle(s) mesure(s) vous prenez pour réduire la contamination résultant de la période de jeûne :

- Vérification auprès de votre transformateur sur les directives concernant la période de jeûne
- Période de jeûne entre 6 à 10 heures avant l'éviscération
- Un acide organique est ajouté à l'eau des poulets durant la période de jeûne
- Autre : _____

CHAPITRE 8 : GESTION DES MALADIES

A) Reconnaissance des maladies

(1) Indiquez la fréquence quotidienne des vérifications du troupeau : _____

(2) Indiquez quelle situation motive le recours au vétérinaire :

- Lorsqu'il s'agit d'un niveau non expliqué de mortalité ou de morbidité élevée.
Indiquez le taux de mortalité précis qui sert de déclencheur (s'il y a lieu) :

Autres:

B) Mortalités

(1) Un registre quotidien des mortalités est conservé pour chaque troupeau.

(2) Indiquez votre protocole d'élimination des oiseaux morts

(3) Les employés se lavent les mains après avoir ramassé les oiseaux morts.

C) Protocoles d'intervention en cas de maladie

Lorsque l'on soupçonne une maladie contagieuse ou qu'un vétérinaire vous le confirme, des mesures d'intervention d'urgence ou de quarantaine sont mises en place. Ce protocole entre en vigueur dans les cas de maladies soupçonnées ou confirmées sur votre ferme ou à proximité de celle-ci.

- Verrouillez les poulaillers en tout temps et inscrivez dans un registre des visiteurs toutes les entrées et les sorties de la ferme, sans vous limiter à la ZAR.
- Bloquez l'entrée de la ZAC (à l'aide d'une barrière ou d'une corde/chaîne, d'un tracteur, etc.) pour éviter la circulation non-essentiel.
- Informer votre office provincial.
- Réduisez au minimum la circulation qui entre et sort de la ferme (ZAC et ZAR), y compris par les membres de la famille. Dans la mesure du possible, intervenez par des méthodes sans contact comme le téléphone, le télécopieur ou le courriel.
- Éliminez ou retardez toutes les activités qui pourraient servir de vecteur à la propagation de la maladie. Évitez les contacts directs avec les entreprises avicoles de l'extérieur ou leur personnel.
- Ne visitez pas d'autres fermes et évitez de visiter des endroits de rassemblement communs, tels que les cafés locaux ou les réunions publiques.
- Reportez ou réduisez toutes les visites de service ou les autres visites à la ferme. Consultez votre liste de contacts en cas d'urgence et faites preuve d'une grande prudence lorsque vous autorisez une visite essentielle par des fournisseurs d'intrants ou des fournisseurs de services.
- Les personnes qui pénètrent dans la ZAC doivent porter des bottes jetables (ou se servir de bains de pieds) ainsi que des combinaisons jetables pendant leur séjour sur la ferme. Les fournitures jetables doivent rester sur la ferme après leur utilisation. Il est recommandé de procéder à la désinfection ou à un lavage vigoureux des mains à l'eau chaude et au savon avant d'entrer et de sortir.
- Les véhicules qui entrent dans la ZAC devraient passer par une station de lavage avant la visite à la ferme. Il est important de traiter au désinfectant les pneus et l'intérieur des ailes (à l'entrée et à la sortie). L'intérieur de la cabine du camion, y compris, par exemple, le plancher, les tapis, les pédales, le volant, le bras de vitesse et les poignées de portières devraient également être désinfectés.
- Les membres de la famille qui s'adonnent à des activités à l'extérieur de la ferme, notamment pour le travail ou les études devraient éviter d'aller au poulailler. Ils devraient éviter le contact avec d'autres espèces à plumes (y compris les animaux de compagnie). Il importe d'adhérer à des protocoles de biosécurité rigoureux afin de minimiser les risques.
- Assurez la gestion du troupeau avec un nombre limité de personnes. Utilisez des vêtements fraîchement lavés et des bottes pour chaque poulailler. Assurez-vous qu'aucune pièce d'équipement n'entre ou ne sort de la zone à moins d'être nettoyée en profondeur et désinfectée. Il est également recommandé de se désinfecter ou de se laver les mains vigoureusement avec de l'eau chaude et du savon avant de quitter le poulailler.
- L'entrée des poulaillers devrait être nettoyée et désinfectée quotidiennement.

- Les oiseaux morts devraient être confinés à la ferme jusqu'à ce que les détails de la situation soient connus. Suivez les bonnes pratiques de compostage ou de congélation et assurez-vous qu'aucun animal sauvage ou domestique n'a accès aux oiseaux morts.
- Les poulets morts sont gardés dans des contenants hermétiques avant d'être transportés vers leur site d'entreposage et, s'ils sont transportés à l'extérieur de la ferme, ils doivent également être transportés dans des contenants hermétiques.
- Planifiez bien la méthode d'élimination des ordures de manière à vous assurer de traiter avec prudence les matières produites à la ferme et d'en assurer le contrôle jusqu'à ce que la situation soit rétablie.
- Si la maladie se déclare dans votre voisinage, observez les variations de la consommation des aliments et de l'eau ainsi que les signes d'anomalies. Observez votre troupeau et déclarez toute maladie ou mortalité inhabituelle à votre vétérinaire, s'il s'agit d'une maladie à déclaration obligatoire, votre office provincial ainsi que vos fournisseurs.
- Mettez tout en œuvre pour rehausser les protocoles de biosécurité.
- Indiquez toutes autres mesures qui seraient prises sur votre ferme :

PROCÉDURE DE RÉGIE D'ÉLEVAGE DU PROGRAMME DE SOINS AUX ANIMAUX

A) Température

Transcrivez le programme de température de votre troupeau, incluant les seuils de réglage de la température, et les procédures suivies lorsque la température dévie de la plage (tant pour les hautes que pour les basses températures).

B) Éclairage

Décrivez le programme d'éclairage pendant le cycle de votre troupeau.

Prévoyez-vous au moins une heure de réduction de l'intensité de l'éclairage (de 50 %) quotidiennement? Oui Non

C) Santé du troupeau

Indiquez la fréquence quotidienne d'observation du troupeau. Ce nombre varie-t-il pendant l'élevage? Oui Non

Indiquez les éléments observés pendant les tournées quotidiennes :

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Diminution de la consommation d'aliments et d'eau | <input type="checkbox"/> Modification du comportement |
| <input type="checkbox"/> Modifications du degré d'activité | <input type="checkbox"/> Bruits anormaux de la respiration et respiration par la bouche |
| <input type="checkbox"/> Plumage anormal | <input type="checkbox"/> Boiterie et incapacité de se lever |
| <input type="checkbox"/> Déjections anormales | <input type="checkbox"/> Forme physique |
| <input type="checkbox"/> État du plumage | <input type="checkbox"/> Poulets morts, malades ou blessés |

Indiquez toute autre observations effectuée :

D) Qualité de l'air

Décrivez les procédures quotidiennes que vous suivez pour contrôler l'humidité et l'ammoniac (inclure la méthode utilisée, la fréquence de contrôle et les seuils de réglage (si applicable) de l'humidité et de l'ammoniac).

E) Qualité de la litière

Décrivez les procédures quotidiennes que vous suivez pour observer la qualité de la litière (inclure la méthode utilisée et la fréquence de l'observation).

F) Densité

L'information statique qui suit doit être disponible pour chaque poulailler. Ce formulaire ou autre document similaire peut être utilisé.

Étape 1 & 2: Nombre d'oiseaux selon la superficie basé sur la densité maximale et le poids cible

	Superficie ¹	Densité maximum	Poids-cible ²	Capacité en nombre d'oiseaux selon la superficie
Étage 1				
Étage 2				
Étage 3				

¹ Les mesures doivent être prises à l'intérieur du poulailler.

² Si plus d'un poids ciblé est utilisé par superficie (p.ex. chargement partiel), des formulaires supplémentaires peuvent être utilisés pour calculer le nombre maximal d'oiseaux à placer par poulailler.

Étape 3 & 4: Calcul le nombre d'oiseaux basé sur le nombre de mangeoires et le nombre d'abreuvoirs.

	Capacité en nombre d'oiseaux des mangeoires			Capacité en nombre d'oiseaux des abreuvoirs		
	# Total de mangeoires (a)	Recommandation: # d'oiseaux / mangeoire (b)	Capacité des mangeoires (a x b)	# Total d'abreuvoirs(c)	Recommandation: # d'oiseaux / abreuvoir (d)	Capacité des abreuvoirs (c x d)
Étage 1						
Étage 2						
Étage 3						

Étape 5: Calcul du nombre maximum de poussins à placer

	Capacité la moins élevée en termes d'oiseaux (selon la superficie, les abreuvoirs et les mangeoires)	Mortalité prévue*	Nombre maximum de poussins à placer
Étage 1			
Étage 2			
Étage 3			

*selon l'historique de la ferme

G) Coordonnées du vétérinaire

Nom :

Téléphone :

Télécopieur :

H) Procédures pendant la capture

Indiquez les procédures que vous utilisez pendant la capture.

- Mangeoires surélevées
- Abreuvoirs surélevés
- Baisse de l'intensité lumineuse

Éleveur ou employé disponible : par téléphone en personne

INDEX

A

animaux domestiques 2.7, 2.8
antibiotiques 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 5.1, 6.1, 6.2, 6.4, 6.5,
9.5, 9.6

B

bain de pieds 2.4
biosécurité 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.6, 2.7, 2.8, 5.3, 5.4, 8.3
bottes 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 4.3

C

certification v, x
cornouailles 5.1
couvoirs 2.3, 5.1, 5.2, 5.3, 5.4

D

désinfection 2.7, 3.6, 3.7, 3.8, 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 8.1,
8.4
détassement 2.5, 2.7, 7.2
DF (Doit Faire) iv, vii, viii

E

eau
analyse 3.8
nettoyage et désinfection 3.6, 3.7, 4.3
élevage continu 2.7
élimination des oiseaux morts 8.1, 8.2
employé 1.1, 1.2
entrepotage
des additifs alimentaires 3.4, 6.2
des poulets morts 8.1, 8.2
des produits chimiques 6.2
équarrissage 8.1, 8.2, 8.3
équipement 2.6, 2.7, 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5

F

feuille d'information sur le troupeau 5.1, 6.6, 6.7, 7.2,
10.2
fournisseurs 2.2, 2.3, 2.4, 6.1, 10.1
FR (Fortement Recommandée), iv, vii
fumier 2.1, 2.2, 2.7, 4.2, 4.4, 4.5

G

génératrice 7.1
gravier 2.9
grillages 2.8

H

HACCP iii, x, 2.2, 3.1, 5.1, 9.1, 9.2

I

insectes 2.7, 2.8

L

lavage des mains 2.5, 8.1
litière 2.2, 2.5, 5.3, 5.4
lutte antiparasitaire 2.7

M

maladies 8.4
médicamenteurs 6.4, 9.5
médicaments xi, xii, 3.2, 3.4, 6.1, 6.2, 6.4, 6.5, 6.6, 9.4,
9.5, 9.6
médicaments approuvés 6.4
médicaments dont l'utilisation n'est indiquée sur l'étiquette 6.2, 6.5
médicaments non approuvés 6.4, 6.5
médicaments en vente libre 6.3
mesures de contrôle 9.3
moulée
échantillon de 3.5
meunerie 3.1
période de retrait 3.2, 3.4, 6.5, 9.3
préparation sur la ferme 3.1, 3.2
réception 3.4, 9.3
silos 2.1, 2.8, 3.3, 3.5, 4.1, 4.2, 9.3
transfert de 3.2

N

nettoyage
après chaque troupeau 4.2, 4.3
complet 4.1, 4.3
conduits d'eau 3.6, 4.3
équipement 2.6, 4.1, 4.2, 4.3, 4.4
extérieur du poulailler 4.1
intérieur du poulailler 4.2, 4.3
partiel 4.2
silos 4.1
ventilateurs 4.1, 4.3

P

- période de jeûne 7.1, 7.2
- période de retrait 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 5.1, 6.1, 6.4, 6.5, 6.6, 10.3
- planchers en terre battue 4.3
- points critiques à maîtriser xi, 3.1, 3.4, 9.3, 9.5
- poubelles 2.6
- poulailler à élevage continu 2.7
- poussins
 - évaluation de la qualité 5.4
 - livraison et placement 5.4, 5.5
- procédures
 - analyse d'eau 3.8
 - d'audit vi, vii, viii
 - désinfection du poulailler 4.3
 - nettoyage d'équipement 2.6, 4.1, 4.2, 4.3, 4.4
 - nettoyage des conduits d'eau 3.6, 4.3
 - nettoyage du poulailler 4.1, 4.2, 4.3
 - placement des poussins 5.4, 5.5
 - pour les visiteurs 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5
 - préparation de la moulée 3.1, 3.2
 - procédures de régie d'élevage a
 - réception de moulée 3.4, 9.3
 - transfert de moulée 3.2
 - véhicules de service 2.1, 2.2, 2.3
 - vérification des médicamenteurs 6.4, 9.5
- procédures de régie d'élevage 1.1, 1.2, 3.1, 10.1, 10.2
- processus d'audit v, vii
- produits chimiques
 - entreposage 6.1
 - utilisation 3.7, 6.1

Q

- quarantaine 8.4
- questionnaire d'audit 1.3

R

- réception 3.4, 5.4, 9.3
- registre des visiteurs 2.4
- registres 9.1, 10.1
- relation vétérinaire-client-patient (RVCP) 6.3
- risques biologiques 9.1
- risques chimiques 9.1
- risques physiques 9.1

S

- système d'alarme 7.1

T

- tenue de dossiers vii, 1.1, 10.1, 10.2
- transformateurs 7.2, 9.3

V

- vaccins 5.1, 6.1, 6.6, 10.2
- véhicules 2.1, 2.2, 2.6
- verrouillage des portes 2.3
- vêtements/survêtements 2.5, 2.6
- vétérinaires 2.4, 4.1, 6.1, 6.4, 6.5, 8.1, 8.3, 8.4
- vide sanitaire 4.4
- visiteurs 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6

W

- water 8

Z

- zone d'accès contrôlé xii, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 4.5
- zone d'accès restreint xii, 2.1, 2.3, 2.4, 2.6, 5.5