

LE MÉLANGE DES ALIMENTS MÉDICAMENTEUX À LA FERME



Lorsque vous mélangez vos aliments médicamenteux à la ferme, des mesures doivent être prises pour prévenir la contamination bactérienne et contrôler les risques associés à la manipulation des produits médicamenteux (comme peser la bonne quantité de médicaments et respecter les délais d'attente associés aux médicaments).

Le PSAF des PPC est axé sur les exigences en matière de salubrité des aliments; par conséquent, le manuel n'aborde pas toutes les exigences fédérales concernant les aliments du bétail. En outre, les meuneries qui vendent des aliments sont considérées comme des meuneries commerciales et sont assujetties à des règlements différents.

LISTE DE CONTRÔLE POUR LE MÉLANGE DES ALIMENTS MÉDICAMENTEUX À LA FERME

- Achetez vos intrants auprès de compagnies ou de fabricants qui ont un programme de contrôle de la qualité en place.
- Développez un programme de contrôle pour cet aspect de l'opération. Consignez votre programme de contrôle dans la procédure de régie d'élevage (PRE) ou un document similaire.
- Conservez un dossier sur le mélange des aliments.
 - » Cela inclut le type d'aliments produits, l'ordre séquentiel des aliments produits, les médicaments utilisés et leur taux d'inclusion.
 - » Consignez ces renseignements dans le dossier de préparation de la moulée à la ferme ou un document similaire.
- Séquencez, rincez ou nettoyez physiquement l'équipement après la préparation de la moulée médicamenteuse afin de prévenir la contamination croisée.
- Consignez le lieu d'entreposage (p. ex. silo/ réservoir) où les aliments sont conservés.
- Prélevez un échantillon des ingrédients de l'aliment final.
 - » L'échantillon doit être conservé jusqu'à 2 semaines après la mise en marché du troupeau.
- S'il y a variation durant le mélange des aliments à la ferme (p. ex. mauvais médicament ou mauvaise quantité de médicaments), des mesures doivent être prises pour réduire les risques, dont voici quelques exemples :

- » Retrait des aliments (rinçage ou nettoyage) dans le système d'alimentation.
- » Prise de contact avec l'équipe de capture ou le transformateur, pour reporter leurs activités.
- » Discussion de la variation avec les employés de la ferme pour déterminer la source du problème et prendre les mesures correctives appropriées pour en prévenir la répétition.

MÉLANGE DES MÉDICAMENTS AVEC UNE PÉRIODE DE RETRAIT

- Lorsque vous mélangez des médicaments avec une période de retrait, des mesures de contrôle supplémentaires sont nécessaires, dont voici quelques exemples :
- Un test de calibration des balances au moins une fois par année.
- Un test d'efficacité du mélangeur au moins tous les 3 ans.
- Le maintien d'un registre du calibration des balances, des rapports de laboratoire concernant les tests d'efficacité du mélangeur et des mesures correctives qui ont été prises.

AJOUTEZ-VOUS UN INGRÉDIENT (COMME DU BLÉ) À VOS ALIMENTS ACHETÉS SUR LE MARCHÉ?

- Pour satisfaire aux exigences du PSAF des PPC, l'ajout doit être consigné, et un échantillon de l'ingrédient ajouté ou du mélange doit être prélevé et conservé pendant deux semaines après le traitement du troupeau.

- ✓ Note: L'ajout d'un ingrédient à une moulée commerciale médicamentée est considéré comme de la préparation de moulée à la ferme aux termes de la Loi relative aux aliments du bétail et du Règlement sur les aliments du bétail. Par conséquent, des exigences supplémentaires sont nécessaires pour se conformer au Règlement sur les aliments du bétail.

OÙ PUIS-JE TROUVER PLUS D'INFORMATION SUR LES LIGNES DIRECTRICES DE SÉQUENÇAGE POUR LE MÉLANGE D'ALIMENTS MÉDICAMENTEUX?

- ✓ L'ACIA a élaboré des lignes directrices de séquençage afin de permettre la production d'aliments médicamenteux et non médicamenteux en utilisant le même équipement, à condition que lorsque des aliments contenant des médicaments sont produits, ceux-ci soient suivis uniquement par des aliments devant contenir les mêmes médicaments, ou par des aliments contenant une quantité résiduelle de médicaments qui pose un risque acceptable.
- ✓ Consultez les **lignes directrices de séquençage de l'ACIA** pour une liste de chaque médicament approuvé et les types d'aliments (par espèce et classe d'animaux) qui peuvent être séquençés en toute sécurité.

COMMENT EFFECTUER UN TEST DE CALIBRAGE DES BALANCES?

- ✓ Les balances et les appareils de mesure doivent être calibrés et entretenus correctement afin d'éviter les erreurs de mesure des médicaments et d'autres ingrédients.
- ✓ Les tests de calibrage sont effectués en utilisant des poids de test pour vérifier la précision des balances. Des exemples spécifiques de **procédures de test pour les balances et les appareils de mesure** ont été fournis par l'ACIA.
- ✓ Les balances et appareils de mesure sont considérés comme précis s'ils répondent aux critères établis par l'ACIA :
 - » Les balances en opération doivent avoir une limite de tolérance de 0,2 %.
 - » Les appareils de mesure seront considérés comme précis si la variation par rapport au poids réel est dans la limite de 5 % du débit cible ou si la variation ne dépasse pas un changement d'un échelon dans le réglage de l'appareil.
 - » De plus amples renseignements sur les critères d'acceptabilité sont **disponibles de l'ACIA**.

COMMENT EFFECTUER UN TEST D'EFFICACITÉ DU MÉLANGEUR?

- ✓ Les tests d'efficacité du mélangeur sont effectués pour déterminer si les aliments sont mélangés de façon uniforme.
- ✓ Les tests d'efficacité du mélangeur sont effectués à l'aide d'une substance expérimentale (comme du sodium, chlorure, zinc, etc.) et consistent à puiser des échantillons multiples du produit fini. Ces échantillons sont ensuite testés en laboratoire pour déterminer le coefficient de variation (CV) du mélangeur. Des exemples de **tests spécifiques d'efficacité du mélangeur** ont été fournis par l'ACIA.
- ✓ Les mélangeurs sont considérés comme produisant des aliments homogènes lorsque le coefficient de variation (CV) du lot testé ne dépasse pas 15 % pour les aliments complets.

Consultez le Manuel du PASAF et la page Web du **Programme national d'inspection des aliments** de l'ACIA pour plus d'information concernant le mélange des aliments à la ferme.

