



Programme canadien de sécurité alimentaire à la ferme pour les éleveurs de chèvres

Manuel du producteur



Accueil

Bienvenue au Programme canadien de salubrité alimentaire à la ferme pour les éleveurs de chèvres. Ce programme de salubrité alimentaire, présidé par la Fédération canadienne nationale de la chèvre, est dirigé et a été mis sur pied par des membres de l'industrie venant d'un peu partout au Canada. Le programme est mis en œuvre afin de relever les défis en matière de salubrité alimentaire auxquels doit faire face le secteur de la chèvre maintenant et à l'avenir.

Pourquoi un programme de salubrité alimentaire à la ferme est-il nécessaire?

La salubrité alimentaire est devenue une priorité nationale et internationale pour les gouvernements et les entreprises alimentaires. Cela est dû aux nombreuses crises liées à la salubrité alimentaire qui ont été médiatisées à l'échelle mondiale et aux changements dans les systèmes gouvernementaux touchant l'inspection des aliments. La salubrité alimentaire est également un sujet de préoccupation pour les consommateurs. Beaucoup de personnes n'ont jamais eu l'occasion de visiter une ferme et savent très peu de choses sur l'élevage des chèvres, mais ils se soucient de ce qu'ils mangent. De nombreuses épiceries soulignent maintenant l'existence de leur propre programme de salubrité alimentaire et demandent des renseignements sur la façon de fonctionner des producteurs. Voici quelques questions que les consommateurs se posent :

- Les agriculteurs utilisent-ils trop d'antibiotiques?
- Comment puis-je être certain qu'il n'y a aucun produit chimique dans la viande ou le lait?
- Y a-t-il des hormones dans le lait ou la viande que j'ai achetés?

Les consommateurs veulent donc des garanties sur la salubrité des aliments qu'ils consomment. En réponse à ces demandes, de nombreux grossistes, détaillants et restaurateurs exigent la mise en place de nouvelles normes pour les produits qu'ils achètent auprès des transformateurs et des producteurs. Ces normes garantiront aux consommateurs que des procédures existent pour contrôler et minimiser les risques liés aux aliments. Pour les produits agricoles, cela signifie l'application de normes approuvées non seulement pour le secteur agroalimentaire, mais également pour les pratiques de gestion agricole.

Des mécanismes de contrôle existent déjà au sein de l'industrie caprine en vue d'assurer un approvisionnement sécuritaire de viande et de lait au consommateur. Le Programme canadien de salubrité alimentaire à la ferme pour les éleveurs de chèvres, toutefois, va encore plus loin en permettant au producteur de réduire ou d'éliminer les dangers coûteux concernant la viande et le lait avant qu'ils ne surviennent et non après qu'un dommage irréversible ait été fait. Des dommages comme les suivants :

- Des antibiotiques dans le lait cru ou la viande qui ne peuvent pas être retirés
- Du lait avec un compte élevé de bactéries peut être pasteurisé afin de réduire son risque pour la santé humaine, mais le lait et la saveur qui en résultent sont de moins bonne qualité et le produit aura une durée de vie moindre.
- Des morceaux d'aiguilles logés dans la viande endommagent la viande et posent un risque pour la santé humaine.

Puisqu'aucune de ces situations ne peut être « fixée » une fois que le risque s'est concrétisé, le programme vise à :

- améliorer la capacité d'un producteur à contrôler et à prévenir les risques liés à la salubrité des aliments en ce qui a trait au lait et à la viande produits à l'exploitation;
- accroître la sensibilisation et la compréhension des risques liés à la salubrité alimentaire;
- améliorer la communication en milieu agricole;
- vérifier que l'ensemble du personnel à la ferme suit les procédures de façon uniforme;
- augmenter la rentabilité grâce à une diminution dans la perte de produits.

Sur quoi le programme repose-t-il?

Comme tout programme de salubrité des aliments à la ferme élaboré par d'autres groupements de producteurs spécialisés, le Programme canadien de salubrité alimentaire à la ferme pour les éleveurs de chèvres est fondé sur un système internationalement reconnu de salubrité alimentaire. La Commission du Codex Alimentarius, qui fait partie de l'Organisation mondiale de la santé (OMS), ainsi que la *Food and Agriculture Organization* (FAO), appuient ce système reconnu. Le système utilise les principes d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP), qui est une approche systématique et scientifique à l'égard de la salubrité alimentaire. Il s'agit d'une approche préventive qui met l'accent sur l'identification des dangers liés à la salubrité alimentaire et la mise en œuvre de mesures pour éviter que ces dangers ne s'immiscent dans la chaîne alimentaire.

Quels sont les dangers pour la salubrité des aliments?

Ces dangers sont soit biologiques, chimiques ou physiques. Les dangers biologiques sont des bactéries, des virus, des levures et des moisissures; en fait, tout agent pathogène humain. Tout produit chimique qui n'est pas censé se trouver dans la viande ou le lait, comme un résidu de médicament vétérinaire, sera considéré comme un danger chimique. Un exemple de danger physique est une aiguille cassée qui s'est logée dans la viande. Chacun de ces dangers est susceptible de causer des blessures ou de provoquer une maladie chez l'humain. Afin de réduire ou d'éliminer ces risques en matière de salubrité alimentaire dans les systèmes de production, le programme fondé sur le système HACCP applique une démarche systématique composée de sept étapes.

Les sept étapes du système HACCP sont les suivantes :

1. Identifier les dangers physiques, chimiques et biologiques potentiels qui sont présents dans les lieux d'élevage et qui réduisent la salubrité des aliments.
2. Déterminer les points de contrôle critiques (PCC) — des mesures pouvant être prises pour prévenir, éliminer ou réduire à un niveau acceptable un risque en matière de salubrité des aliments.
3. Établir les limites à respecter pour veiller à ce que chaque PCC soit maîtrisé.
4. Établir une procédure régulière de surveillance ou de mise à l'essai des PCC.
5. Mettre en place des mesures correctives à prendre lorsque la surveillance révèle un problème.
6. Vérifier que toutes les procédures concernant les PCC fonctionnent correctement.
7. Mettre en place un système de tenue de dossiers efficace qui documente le plan fondé sur le programme HACCP

Le Programme canadien de salubrité alimentaire à la ferme pour les éleveurs de chèvres repose sur ces sept principes du système HACCP

Que représente la mise en œuvre du programme?

Le manuel du Programme canadien de salubrité alimentaire à la ferme pour les éleveurs de chèvres décrit les mesures de prévention et fournit les renseignements dont vous aurez besoin pour vous conformer au programme. Comme il s'agit d'un programme générique pouvant s'appliquer à toutes les exploitations d'élevage de la chèvre, vous devrez l'adapter de manière à ce qu'il réponde aux besoins particuliers de votre ferme. Les étapes de base du programme sont le recours aux bonnes pratiques préventives de production et le système de tenue de dossiers. Vous aurez besoin, ainsi que votre personnel, de suivre une formation sur la salubrité alimentaire. Il vous faudra consigner les erreurs qui se produisent et les mesures que vous prenez pour éviter que d'autres problèmes surgissent. Des erreurs se produiront dans les meilleures exploitations, mais le fait de consigner ces incidents permet de vérifier que le programme de salubrité alimentaire fonctionne efficacement chez vous.

Il convient de signaler que la participation à ce programme ne diminue en rien votre responsabilité à l'égard de problèmes potentiels de salubrité alimentaire. Que vous suiviez le programme ou non, vous êtes toujours tenu responsable de la salubrité des aliments que vous produisez. Toutefois, la participation au programme vous offre une garantie supplémentaire, car elle démontre que vous avez fait preuve de diligence raisonnable en vue de prévenir les dangers liés à la salubrité alimentaire. Si un problème survient, vous pouvez démontrer au moyen de vos dossiers que vous avez pris toutes les mesures raisonnables pour empêcher que le problème ne se produise ou qu'il s'aggrave. Le mot clé ici est « démontrer », car les documents écrits servent à prouver que vous avez pris des précautions.

Parmi les autres avantages qui peuvent être tirés de la mise en œuvre du programme, on peut compter :

- Une confiance accrue des consommateurs dans la salubrité, la qualité et l'uniformité des produits caprins;
- Une part de marché potentiellement accrue pour les produits canadiens de la chèvre;
- Une meilleure identification et une meilleure prévention des problèmes de salubrité alimentaire à la ferme;
- Une meilleure compréhension de la gestion du troupeau et une réduction potentielle dans l'utilisation de produits vétérinaires découlant d'une bonne tenue de dossiers;
- Une plus grande portée et un renforcement du programme de salubrité alimentaire au-delà de l'exploitation;
- Des possibilités accrues de répondre aux exigences des acheteurs en fournissant un processus de vérification crédible pour les éleveurs désireux d'obtenir la certification au programme;
- Une minimisation des rappels de produits qui s'avèrent coûteux.

À propos du présent manuel

La première partie du manuel décrit les activités où les problèmes de salubrité alimentaire qui sont le plus susceptibles de se produire dans les exploitations de viande caprine et dans les fermes laitières. Les bonnes pratiques de production (BPP) figurant dans la première partie sont des pratiques que vous devez suivre afin de prévenir ou de réduire les risques en matière de salubrité des aliments, et elles décrivent ce que vous pouvez faire pour gérer la situation en cas de problème. Chacune des BPP est définie comme étant « **obligatoire** » ou « recommandée ». Les pratiques « **obligatoires** » sont inscrites en caractères gras et elles sont essentielles en vue d'assurer la salubrité alimentaire. Afin de vous conformer aux exigences du programme, vous

devez suivre ces pratiques à tout moment. Ce sont également les pratiques qui seraient examinées par un vérificateur si vous souhaitez être certifié comme étant entièrement conforme au programme.

Les BPP « recommandées » sont des pratiques qui sont relativement importantes pour la salubrité des aliments à la ferme, mais représentent un danger moindre de causer un problème que les risques abordés par les BPP « **obligatoires** ». L'application des points recommandés permettra de contribuer au respect global du programme et d'améliorer vos pratiques de gestion.

La deuxième partie se compose de treize formulaires de tenue de dossiers. Un des éléments clés du Programme canadien de salubrité alimentaire à la ferme pour les éleveurs de chèvres est le maintien d'un système de tenue de dossiers précis et vérifiable. Par la tenue de ces dossiers, vous aurez un moyen concret et vérifiable de démontrer les précautions et les bonnes pratiques de gestion que vous employez pour éliminer les risques en matière de salubrité alimentaire dans votre exploitation. Vous pouvez, si vous le souhaitez, créer vos propres formulaires de tenue de dossiers, mais pour vous conformer au programme, vous devez consigner les mêmes renseignements que ceux précisés dans les formulaires du présent manuel.

Enfin, les annexes figurant dans la dernière partie du manuel fournissent des données supplémentaires et constituent une ressource pour vous aider à obtenir plus de renseignements si vous le souhaitez.



Ce projet a été rendu possible grâce au financement d'Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC) dans le cadre de l'Initiative canadienne intégrée de salubrité des aliments (ICISA). AAC est heureux de participer à ce projet et s'est engagé à travailler avec ses partenaires de l'industrie pour sensibiliser le public sur l'importance du secteur agroalimentaire au Canada.

Table des matières

Mot de bienvenue

Section A - Pratiques de salubrité alimentaire pour les éleveurs de chèvres **A1**

1. Installations et locaux **A3**

- 1.1 Manutention du fumier et gestion des nutriments A3
- 1.2 Ventilation A4
- 1.3 Laiterie A5

2. Animaux et gestion des animaux **A6**

- 2.1 Achat, réception et isolement des nouveaux animaux A6
- 2.2 Identification des animaux A7
- 2.3 Procédures de gestion courante A7
- 2.4 Vente des animaux A7
- 2.5 Expédition des animaux A8

3. Biosécurité **A10**

4. Santé animale **A11**

- 4.1 Isolement des animaux malades A11
- 4.2 Achat de médicaments vétérinaires A12
- 4.3 Réception des médicaments vétérinaires A12
- 4.4 Stockage des médicaments vétérinaires A13
- 4.5 Utilisation des médicaments vétérinaires A14
- 4.6 Utilisation non indiquée des médicaments vétérinaires A15
- 4.7 Administration de médicaments vétérinaires A16
- 4.8 Élimination des médicaments vétérinaires et des fournitures connexes A17
- 4.9 Dossier de traitement par médicament A17
- 4.10 Santé du troupeau et maladies qui préoccupent les producteurs laitiers A19

5. Aliments et litière **A20**

- 5.1 Achat d'aliments et de litière A20
- 5.2 Réception d'aliments et de litières A21
- 5.3 Stockage des aliments et de la litière A22
- 5.4 Mélange d'aliments médicamenteux à la ferme A23
- 5.5 Alimentation, abreuvement et litières A25
- 5.6 Pâturages A26

6. Eau	A27
6.1 Qualité de l'eau	A27
6.2 Eau médicamentée	A28
6.3 Entreposage de l'eau	A29
6.4 Qualité de l'eau pour les entreprises laitières	A29
7. Gestion des produits laitiers de la chèvre	A31
7.1 Généralités	A31
7.2 Équipement de production laitière	A32
7.3 Assainissement de l'équipement de production laitière	A33
7.4 Traite	A35
7.5 Manipulation du lait provenant de biches traitées avec des médicaments	A37
7.6 Refroidissement, stockage et chargement du lait cru	A38
8. Produits chimiques agricoles	A40
8.1 Généralités	A40
8.2 Utilisation et stockage de produits chimiques utilisés dans la production laitière	A41
9. Formation du personnel	A42
9.1 Formation à temps plein, à temps partiel et saisonnière (Y compris les membres de la famille)	A42
9.2 Formation des travailleurs occasionnels	A43
10. Gestion des problèmes	A44
Problèmes liés aux animaux et à leur gestion (Section 2)	A44
Problèmes liés aux aliments et à la litière (section 5)	A45
Problèmes liés à la qualité de l'eau (section 6)	A45
Problèmes liés à la traite (article 7)	A46
Section B – Tenue de dossiers à la ferme	B1
Dossier 1 : Déclaration d'état d'expédition ou de réception	B2
Dossier 2 : Traitement par médicament	B3
Dossier 3 : Traitement par médicament pour les entreprises laitières	B4
Dossier 4 : Problèmes et mesures correctives	B5
Dossier 5 : Inventaire de produits en santé animale	B6
Dossier 6 : Inventaire d'aliments	B7
Dossier 7 : Exemple d'ordonnance du vétérinaire	B8
Dossier 8 : Certification d'aliments prohibés	B9
Dossier 9 : Mélange d'aliments et d'eau médicamentés	B10

Dossier 10 : Usage de pesticides dans les pâturages	B11
Dossier 11 : Températures quotidiennes et nettoyage du bassin de refroidisseur	B12
Dossier 12 : Formation du personnel	B13
Dossier 13 : Formation du personnel pour les entreprises laitières	B14
Section C – Formulaire d'évaluation à la ferme	C1
Partie 1 : Listes de vérification	C2
Partie 1 : Descriptions par écrit	C21
Glossaire	D1
Annexes	E1
Annexe I : Conception d'une laiterie	E1
Annexe II : Recommandations canadiennes pour la qualité des eaux – abreuvement des animaux	E4
Annexe III : Règlement provincial pour la manipulation et l'élimination de cadavres d'animaux	E5
Annexe IV : Maladies à déclaration obligatoire et autres maladies contagieuses Maladies à déclaration obligatoire qui concernent les chèvres — maladies présentes au Canada	E6



Sécurité alimentaire à la ferme pour les éleveurs de chèvres

Section A



Section A - Pratiques de salubrité alimentaire pour les éleveurs de chèvres

Introduction

La présente section du manuel établit les secteurs de la production de la viande de chèvre et de la production laitière où des problèmes de salubrité alimentaire peuvent se manifester. Il s'agit notamment des éléments suivants :

- Animaux – achat, identification, gestion et vente;
- Médicaments vétérinaires – sélection, stockage, utilisation et élimination;
- Nourriture, eau et litières – achat ou approvisionnement, stockage, traitement, mélange, ajout de médicaments, distribution et pâturages;
- Traite – assainissement, traite, refroidissement du lait, manutention, stockage et transport;
- Gestion générale des exploitations agricoles – achat, stockage et utilisation de produits chimiques industriels et agricoles;
- Personnel – biosécurité, formation.

Vous pouvez prendre un large éventail de mesures pratiques afin d'améliorer la salubrité des denrées alimentaires produites à votre exploitation (et vous en effectuez déjà un grand nombre d'entre elles!); il s'agit des Bonnes pratiques de production (BPP).

Les BPP qui **doivent être suivies en tout temps** afin de se conformer au programme canadien de sécurité alimentaire à la ferme pour les éleveurs de chèvres (GOFFSP) sont énumérées en premier dans chaque section du présent manuel et les exigences figurant dans les sous-titres sont inscrites en caractères gras. Les BPP « recommandées » sont des pratiques qui sont relativement importantes pour la salubrité des aliments à la ferme, mais représentent un danger moindre de causer un problème que les risques abordés par les BPP « **obligatoires** ». Le respect de toutes les pratiques obligatoires et recommandées permettra une conformité globale au programme.

En outre, le GOFFSP précise quatre secteurs de production du lait et de la viande de chèvre qui présentent suffisamment de risques alimentaires pour que vous soyez tenus de prendre et de consigner des mesures spéciales en vue de réduire les risques. Il s'agit des points de contrôle critiques (PCC). Il y a seulement quatre secteurs de production caprine qui font l'objet de PCC:

1. Le traitement des animaux avec des médicaments vétérinaires;
2. La manipulation des aiguilles brisées et les rapports connexes;
3. Le mélange d'aliments et d'eau avec des médicaments à la ferme;
4. Le refroidissement et la manutention du lait.

Pour chacun de ces quatre cas, le manuel précise les pratiques qui sont à votre disposition afin de réduire le risque pour le consommateur. Elles ne sont pas toutes obligatoires, car dans certains cas, vous aurez un choix quant aux mesures à prendre. Tout au long du manuel, les pratiques liées aux PCC sont mises en évidence au moyen du logo de la tête de chèvre :



Beaucoup de ces pratiques de gestion concernent la tenue de dossiers à la ferme. Les formulaires à cette fin mentionnés dans le présent manuel figurent à la section 2 Formulaires pour la tenue de dossiers à la ferme, qui fournit des exemples de la manière de les remplir correctement.

Responsabilité :

Les bonnes pratiques de production appartiennent généralement à 3 catégories :

- **Procédures de suivi :** L'application régulière de toutes les procédures de gestion est réalisée par l'éleveur ou un employé qualifié.
- **Procédures de rectification :** Si un problème survient, des mesures correctives doivent être apportées par l'éleveur ou un employé qualifié.
- **Procédures de vérification :** Quelqu'un d'autre que l'éleveur ou la personne effectuant le travail est chargé de vérifier que la procédure est effectuée correctement.

Les éleveurs (ainsi que leurs familles et employés) doivent respecter toutes les lois fédérales et provinciales en ce qui concerne leur secteur agricole.

1. Installations et locaux

La propreté, l'entretien et l'assainissement de l'équipement contribueront à réduire le potentiel de risques relatifs à la sécurité alimentaire pouvant se manifester à la ferme. Il est important de nettoyer et de désinfecter tout l'équipement de production caprine qui peut éventuellement représenter des risques de transmission et de sécurité alimentaire pour les animaux.

Le terrain, les bâtiments, les zones d'évacuation des eaux et les zones de stockage du fumier doivent être situés aux bons endroits, être bien conçus et être bien entretenus. Cela permettra de diminuer le risque qu'un contaminant pénètre dans le lait en :

- empêchant la présence d'eau stagnante;
- contrôlant la croissance de plantes indésirables;
- contrôlant la population de rongeurs et d'insectes;
- minimisant la croissance bactérienne;
- empêchant que le ruissellement du fumier, les eaux usées et les odeurs ne pénètrent dans les granges ou la laiterie.

Problèmes de salubrité des aliments :

Si le terrain et les zones avoisinantes ne sont pas configurés, conçus et entretenus adéquatement, il y a une possibilité accrue que la viande ou le lait soit contaminé.

Les installations et l'équipement qui ne peuvent être convenablement nettoyés peuvent contribuer à la contamination de la viande ou du lait.

Si la laiterie n'est pas située au bon endroit ou qu'elle n'est pas constituée de matériaux qui permettent le nettoyage, des problèmes de salubrité et des odeurs peuvent contaminer le lait.

1.1 Manutention du fumier et gestion des nutriments

Une bonne conception et un bon emplacement de l'étable feront en sorte que les biches sont propres avant d'entrer dans la laiterie. Cela permettra d'empêcher les bactéries et les contaminants physiques d'entrer dans le lait. L'étable doit être propre, sèche et confortable pour les chèvres. Loger vos animaux dans un environnement propre et sec peut réduire le recours aux médicaments vétérinaires, puisque les animaux seront moins sensibles aux maladies.

La gestion des nutriments consiste à mesurer les quantités d'engrais, de fumier et de boues municipales qui sont répandues au sol afin d'éviter une accumulation de nutriments. Un excès de nutriments dans le sol peut entraîner la contamination des cultures ou des sources d'eau.

Problèmes de salubrité des aliments :

Le maintien d'un troupeau propre et en santé contribue à minimiser la présence de contaminants physiques, biologiques et chimiques dans le lait.

Une accumulation excessive de fumier sur l'animal peut entrer en contact avec la carcasse au moment de l'abattage, causant un transfert de bactéries à la viande. Dans les exploitations caprines vouées à la production laitière, les pis sales augmentent le risque de contamination du lait. Un pelage souillé sera un problème plus important si le fumier n'est pas géré correctement dans les étables.

Une application incorrecte de nutriments (fumier) dans les pâturages ou sur le sol utilisé pour cultiver des aliments destinés à vos chèvres peut causer une accumulation de substances potentiellement nocives qui peuvent entraîner la présence de résidus inconnus dans la viande ou le lait.

Exigences :

1.1.1 Garder l'étable dans un état qui évite l'accumulation de fumier sur les animaux, en particulier les biches. Utiliser une litière adéquate pour assurer la propreté et la santé des pis. Les enclos et les aires de circulation (allées) doivent être propres et secs, sans accumulation excessive de fumier.

1.1.2 Ne pas utiliser de produits d'ensilage moisissus ou avariés comme litière. L'exposition de vos biches à ces produits peut permettre à la bactérie Listeria de contaminer le lait.

1.1.3 Respecter les règlements municipaux ou provinciaux en matière de gestion des nutriments (achat, sites de stockage et épandage de fumier, d'engrais commerciaux ou de boues municipales), de compostage et d'élimination des cadavres d'animaux.

1.1.4 Acheter uniquement les engrais commerciaux autorisés par la Loi fédérale sur les engrais.

1.1.5 Éliminer les cadavres d'animaux conformément au règlement provincial.

De plus, vous êtes invités à :

1.1.6 Réduire la présence de fumier sur les animaux en fournissant une litière suffisante et en nettoyant l'étable au besoin. Si un système d'évacuation de fumier est utilisé, ajouter de la litière fraîche au besoin pour maintenir la surface aussi sèche que possible. Autrement, enlever régulièrement le fumier afin de réduire son accumulation.

1.1.7 Envisager d'établir un plan de gestion des nutriments dans votre exploitation. Consulter un spécialiste de gestion des nutriments lors de l'élaboration du plan.

1.2 Ventilation

Vous êtes invités à :

1.2.1 Maintenir une qualité de l'air adéquate dans les installations d'élevage afin de prévenir les problèmes de santé.

1.2.2 Prévenir l'excès d'humidité dans les bâtiments afin de réduire la présence de germes et de moisissures. Veiller à ce que le système de ventilation fonctionne correctement. Le taux d'humidité relative recommandé pour l'hébergement des animaux l'hiver se situe entre 60 et 75 %.

1.3 Laiterie

La laiterie est le dernier lieu de contrôle de la salubrité et de la qualité du lait. Les activités connexes, notamment la manutention du lait, sa congélation, son entreposage et le nettoyage du matériel ont toute une incidence directe sur la salubrité et la qualité du lait. La laiterie doit être utilisée exclusivement aux fins de :

- collecte, de refroidissement, de stockage ou de transfert du lait;
- de nettoyage, de désinfection et de stockage des matériaux et de l'équipement servant à manipuler le lait.

La conception et la structure de la laiterie, y compris l'emplacement de l'équipement, doivent faciliter les activités afférentes et permettre :

- l'entretien de l'équipement et un nettoyage adéquat;
- le bon fonctionnement de l'équipement utilisé pour recueillir, transférer, stocker et refroidir le lait;
- un examen visuel de l'équipement.

Veillez vous reporter à l'annexe 1 pour plus de détails sur la conception et la structure de la laiterie. Les producteurs doivent respecter l'ensemble des lois provinciales en matière de gestion des produits laitiers de la chèvre.

2. Animaux et gestion des animaux

2.1 Achat, réception et isolement des nouveaux animaux

La communication avec le vendeur est nécessaire pour veiller à ce que l'acheteur reçoive un historique précis de tous les animaux achetés. Si la communication directe avec l'ancien propriétaire n'est pas possible, les acheteurs doivent s'assurer que tous les animaux potentiellement contaminés par des résidus de médicaments vétérinaires ou d'aliments dangereux ou insalubres ne sont pas vendus à l'abattoir.

Les autres animaux de votre exploitation, comme les chiens de troupeau, les animaux de garde et de lutte contre les ravageurs, le sperme et les embryons sont aussi des sources potentielles de maladies qui peuvent présenter un risque pour la sécurité des aliments destinés aux humains. Des soins similaires devraient être pris lors de l'achat de ces animaux et des produits connexes.

Si un acheteur n'est pas mis au courant que les animaux à vendre sont porteurs d'un résidu de médicaments ou d'une aiguille cassée, il peut être à risque de consommer ces résidus ou de se blesser.

Les chèvres elles-mêmes, ou d'autres animaux domestiques qui font partie de l'exploitation peuvent représenter un risque biologique pour la sécurité alimentaire.

Le processus d'approvisionnement de nouveaux animaux peut exposer l'éleveur à des risques en matière de sécurité alimentaire, car il peut ramener chez lui des éléments indésirables accrochés à ses vêtements, à son véhicule ou à sa personne.

Les nouvelles chèvres qui arrivent dans le troupeau, ou d'autres animaux domestiques qui arrivent à la ferme peuvent porter des maladies qui peuvent se propager au reste du troupeau, ce qui aura en fin de compte une incidence sur la sécurité alimentaire.

Problèmes de salubrité des aliments :

Exigences :

2.1.1 Tenir des dossiers clairs et faciles à suivre traitant des dates de réception, des sources, des numéros d'étiquette ou de tatouage de tous les animaux achetés.

2.1.2 Obtenir un registre d'expédition signé (Dossier 1 : Déclaration d'état d'expédition ou de réception) pour chaque animal ou groupe d'animaux achetés. Si le vendeur est incapable de fournir le registre d'expédition signé (Dossier 1 : Déclaration d'état d'expédition ou de réception), ou des renseignements équivalents, vous devez garder les animaux pendant 28 jours avant de les réexpédier ou selon les directives du vétérinaire. Suivre la procédure décrite à la section 10.1 du présent manuel.

2.1.3 Inspecter les animaux à l'arrivée pour ce qui a trait à l'état de santé général ou aux signes de maladie et vérifier dans les documents que les dates de retrait des médicaments vétérinaires ont été respectées. Veiller à consigner toute anomalie au Dossier 1 : Déclaration d'état d'expédition ou de réception.

En outre, vous êtes invités à :

2.1.4 Acheter, lorsque cela est possible, les animaux auprès d'éleveurs participant au programme canadien de sécurité alimentaire à la ferme destiné aux éleveurs de chèvres, qui suivent un programme de santé animale et appliquent les protocoles recommandés en matière de biosécurité.

2.1.5 Acheter uniquement du sperme et des embryons qui ont été recueillis à un site de collecte agréé (notamment par l'ACIA).

2.1.6 Vérifier que les animaux reçus sont ceux qui ont été achetés en examinant leur marque d'identification (étiquettes, tatouages).

2.1.7 Isoler les nouveaux animaux du reste du troupeau pour une période minimale de deux semaines. Consulter votre vétérinaire si des problèmes de santé surviennent pendant cette période.

2.2 Identification des animaux

Exigences :



2.2.1 Utiliser un système fiable d'identification et de suivi des animaux individuels ou en groupe (enclos) qui ont été traités avec un médicament (aliments et eau médicamenteux, par exemple). Un système fiable peut comprendre :

- les étiquettes d'oreille;
- les marqueurs de bétail;
- la description de l'enclos ou le numéro d'identification.

Si vous utilisez des marqueurs de bétail, veiller à ce que la marque reste visible jusqu'à ce que le délai d'attente ait été respecté.

2.3 Procédures de gestion courante

Il est important de nettoyer et de désinfecter tout l'équipement de production caprine qui peut éventuellement transmettre des problèmes de sécurité alimentaire parmi les animaux.

Problème de sécurité alimentaire :

L'équipement utilisé pour la gestion courante des chèvres, servant notamment à l'écornage, à la castration, au parage des onglons ou à la tonte, peut éventuellement transmettre des problèmes de sécurité alimentaire parmi les animaux.

Vous êtes invités à :

2.3.1 Acheter de l'équipement propre et salubre, et le désinfecter de manière appropriée avant toute utilisation.

2.3.2 Nettoyer et désinfecter régulièrement tout équipement utilisé pour la gestion courante des chèvres et servant notamment à l'écornage, à la castration, au parage des onglons, à la mise bas ou à la tonte. Consulter votre vétérinaire quant aux produits appropriés pour le nettoyage et la désinfection.

2.4 Vente des animaux

Les éleveurs doivent veiller à ce que tous les animaux vendus aux fins d'abattage, d'engraissement ou de reproduction ne comportent pas de risques pour la sécurité alimentaire et que les acheteurs soient directement informés de tout problème potentiel. Ces précautions doivent être prises pour tous les animaux vendus, puisque même les animaux reproducteurs réformés finiront probablement comme produits destinés à la consommation humaine.

**Problème de sécurité
alimentaire :**

Exigences :

La viande contenant des résidus de médicaments ou comportant d'autres dangers comme des aiguilles cassées présente un risque pour la sécurité des consommateurs.



2.4.1 Vérifier le Dossier 2 : Traitement par médicament (Dossier 3 pour les entreprises laitières) avant d'expédier les animaux afin de veiller à ce que les délais d'attente prescrits pour les médicaments ont été respectés et que les animaux ne portent pas d'aiguilles cassées. Les animaux vendus aux fins d'abattage ou à un acheteur inconnu (dans le cadre notamment d'une vente aux enchères publique) doivent respecter tous les délais d'attente prescrits pour les médicaments et être libres d'aiguilles cassées.



2.4.2 Mettre en place des mesures correctives pour les cas où un animal qui pose un risque pour la sécurité alimentaire est accidentellement envoyé à l'abattage ou à une vente aux enchères publique et consigner l'incident au Dossier 4 : Problèmes et mesures correctives.



2.4.3 Les éleveurs peuvent vendre des chèvres à des acheteurs connus (dans le cadre de ventes privées) qui ne respectent pas tous les délais d'attente prescrits pour les médicaments ou qui sont porteurs d'aiguilles cassées, si un document écrit identifiant l'animal contaminé est fourni à l'acheteur et que le tout est consigné au Dossier 1 : Déclaration d'état d'expédition ou de réception. Marquer l'animal en question de manière très visible en utilisant une étiquette d'oreille particulière ou une marque de crayon et consigner le marquage au Dossier 5 : Inventaire de produits en santé animale.



2.4.4 Informer immédiatement l'usine d'emballage ou le marché aux enchères si des animaux ont été accidentellement expédiés à l'abattoir avant que les délais d'attente soient venus à échéance ou qu'ils sont porteurs d'aiguilles cassées non déclarées. Consigner l'incident au Dossier 4 : Problèmes et mesures correctives.

Vous êtes invités à :

2.4.5 Garder une liste téléphonique à jour des contacts pertinents (vétérinaire, abattoir, marché aux enchères, transformateur, etc.) dans un lieu qui est accessible à l'ensemble du personnel de votre ferme.

2.5 Expédition des animaux

Les animaux peuvent être exposés à des produits chimiques dangereux au moment de l'expédition qui peuvent être ingérés et absorbés, entraînant la contamination de la viande.

Des conditions insalubres pendant l'expédition peuvent augmenter le risque de bactéries en raison de poils souillés, qui contaminent la carcasse au moment de l'abattage et de la transformation.

**Problème de sécurité
aliments :**

Exigences :



2.5.1 Tenir, dans un endroit accessible, une liste de mesures à prendre avant l'expédition ou la vente des animaux. La liste devrait comprendre la vérification de :

- **L'identification des animaux avec l'aide du Dossier 2 : Traitement par médicament (Dossier 3 pour les entreprises laitières) afin de veiller à ce que les animaux vendus pour la consommation humaine soient exempts de résidus de médicaments vétérinaires et de fragments d'aiguilles;**

- Si un animal est expédié durant le délai d'attente précisé dans le Dossier 2, vous devez remplir le Dossier 1 : Déclaration d'état d'expédition ou de réception et veiller à ce qu'il accompagne l'animal au départ de la ferme;
- Vérifier l'état de l'animal afin de s'assurer qu'il est apte au transport (c.-à-d. relativement libre de salissures, capable de marcher et de se tenir debout, pas trop maigre);
- Vérifier l'état du véhicule de transport afin de s'assurer qu'il a été nettoyé à fond, qu'il a été correctement entretenu et qu'il est exempt de matières dangereuses.

En outre, vous êtes invités à :

2.5.2 Si vous utilisez votre propre véhicule pour le transport des chèvres, vérifier qu'il n'y a pas de produits chimiques dangereux à bord du véhicule avant le chargement des animaux. Les produits chimiques dangereux comprennent notamment, mais non exclusivement : les produits de nettoyage, les engrais, les pesticides, les peintures, les teintures, les produits médicamenteux et les semences traitées.

2.5.3 Couvrir le plancher du camion ou de la remorque avec de la paille ou un autre matériau de litière afin de réduire les salissures de la toison avec du fumier et de la boue.

2.5.4 Si vous faites appel aux entreprises de camionnage, vérifier qu'il existe des procédures pour le nettoyage et le maintien de conditions sanitaires à bord des camions. Si les conditions sont inacceptables, prendre des mesures correctives, si cela s'avère possible, et consigner les renseignements sur le manifeste ou le connaissement à titre de référence par la suite.

Remarque : Pour plus d'informations sur l'expédition des animaux, se référer au **Code de pratiques recommandées pour le soin et la manipulation des chèvres** (<http://www.nfacc.ca/codes-de-pratiques/chevres>) ou au **Code de pratiques recommandées pour le soin et la manipulation des animaux de ferme – Transport** (<http://www.nfacc.ca/codes-de-pratiques/transport>).

3. Biosécurité

Un plan de biosécurité permettra de protéger la santé de vos animaux en prévenant les maladies – et, en fin de compte, en assurant la qualité des aliments que vous produisez.

Problème de sécurité alimentaire :

Les nouveaux animaux, l'équipement, les employés ou les visiteurs à la ferme peuvent introduire des organismes porteurs de maladies dans le troupeau, ce qui peut entraîner un risque de sécurité alimentaire pour les consommateurs.

Pour obtenir un exemplaire de la norme volontaire nationale de biosécurité, veuillez communiquer avec la Fédération canadienne nationale de la chèvre (FCNC).

Exigence :

3.1 Éliminer les cadavres d'animaux conformément au règlement provincial.

En outre, vous êtes invités à :

3.2 Élaborer un plan de biosécurité pour votre ferme. (Consulter www.inspection.gc.ca ou communiquer avec la FCNC pour plus de détails.)

3.3 Contrôler la circulation autour de votre ferme au moyen de barrières et de panneaux aux points d'entrée qui indiquent que des éléments de biosécurité sont en vigueur dans l'exploitation.

3.4 Limiter l'accès des véhicules en visite à la ferme; lorsqu'il faut leur donner accès, les désinfecter au préalable.

3.5 Tenir un journal de visiteurs, avec leurs coordonnées et des données sur les visites antérieures et les prochaines visites.

3.6 Mettre à la disposition des visiteurs des couvre-chaussures jetables en plastique.

3.7 Acheter du bétail sain auprès de fournisseurs réputés ayant un état sanitaire égal ou supérieur au vôtre. (Voir la section 2.1 – Achat, réception et isolement des nouveaux animaux). Acheter le sperme et les embryons auprès d'un établissement agréé afin de diminuer le risque de transmission de maladies lié à l'introduction d'animaux.

3.8 Veiller à ce que les travailleurs (réguliers et occasionnels) soient formés de manière appropriée sur les protocoles de biosécurité de votre exploitation. (Voir la section 9 : Formation du personnel).

3.9 Les ouvriers agricoles qui visitent d'autres fermes ou animaleries (enchère de bestiaux, etc.) devraient prendre des précautions pour empêcher l'introduction de bactéries pathogènes ou de parasites dans le troupeau, en portant notamment des vêtements et des chaussures de rechange.

3.10 Nettoyer et désinfecter convenablement le nouvel équipement avant son arrivée à la ferme, et après des périodes d'absence à la ferme (par exemple, après les foires).

3.11 S'efforcer de contrôler l'accès de la faune (les ongulés sauvages, les oiseaux) à vos installations et aux pâturages au moyen d'une clôture adéquate et de moustiquaires, et évacuer rapidement tout bétail ou animal sauvage mort.

4. Santé animale

Médicaments vétérinaires

Prévenir la présence de médicaments vétérinaires dans la viande et le lait est un grand sujet de préoccupation à l'égard de la sécurité alimentaire pour tous les secteurs d'élevage. Les médicaments vétérinaires peuvent comprendre notamment, mais non exclusivement :

- les antibiotiques;
- les médicaments vétérinaires mélangés aux aliments et à l'eau;
- les produits antiparasitaires internes et externes;
- les vaccins;
- les insectifuges;
- les hormones de reproduction;
- le lait de remplacement médicamenté;
- les pansements;
- les produits naturopathiques ou homéopathiques (consulter votre vétérinaire).

4.1 Isolement des animaux malades

Les animaux malades peuvent transmettre des maladies au reste du troupeau, avec des conséquences potentielles pour la viande et le lait qu'ils produisent.

Vous êtes invités à :

4.1.1 Surveiller les animaux au moins tous les jours afin de déceler les signes de mauvaise santé.

4.1.2 Séparer immédiatement et physiquement du reste du troupeau les animaux présentant des signes de mauvaise santé. Cela aidera à un formuler un diagnostic plus précis et à procéder au traitement, tout en limitant la propagation potentielle de la maladie.

4.1.3 Prendre soin des animaux isolés après les animaux en bonne santé, afin de limiter la propagation par les préposés à l'entretien.

4.1.4 Les installations de confinement doivent avoir leurs propres systèmes d'approvisionnement en aliments, en seaux d'eau et en équipement de routine.

4.1.5 Les préposés à l'entretien devraient porter des vêtements particuliers réservés à cette fin (comme des combinaisons) lorsqu'ils soignent des animaux isolés.

4.1.6 Les préposés à l'entretien doivent se laver les mains et les pieds, ou changer de bottes après avoir travaillé dans la zone d'isolement.

**Problème de sécurité
alimentaire :**

4.2 Achat de médicaments vétérinaires

Problème de sécurité alimentaire :

L'achat d'un mauvais médicament ou d'un produit expiré ou contaminé pourrait entraîner la présence de résidus de médicaments inconnus dans la viande ou le lait.

Exigences :

4.2.1 Les éleveurs du Québec doivent avoir une ordonnance pour tous les médicaments vétérinaires utilisés à leur ferme.

4.2.2 Lors de l'achat des médicaments vétérinaires, demander la notice du produit, qui contient des instructions complètes sur l'utilisation et le stockage du produit. Conserver la notice du produit en tant que référence pour chaque médicament utilisé à la ferme.

En outre, vous êtes invités à :

4.2.3 Les éleveurs de l'Ontario sont invités à passer avec succès le Cours sur les médicaments destinés aux chèvres.

4.2.4 Acheter des médicaments vétérinaires par l'entremise d'un fournisseur réputé.

4.2.5 Vérifier la date de péremption de chaque médicament avant l'achat.

4.2.6 Acheter la plus petite quantité nécessaire du produit afin de faire en sorte qu'il sera utilisé rapidement.

4.3 Réception des médicaments vétérinaires

Problème de sécurité alimentaire :

La réception d'un mauvais médicament peut exposer vos chèvres à la contamination ou à une utilisation inadéquate d'un produit, ce qui peut donner lieu à la présence de matières dangereuses ou de résidus inconnus dans la viande ou le lait.

Vous êtes invités à :

4.3.1 Refuser tout médicament vétérinaire qui ne porte pas une étiquette appropriée ou une description du produit qui est conforme au Règlement sur l'alimentation et la santé des animaux.

4.3.2 Lors de la réception des médicaments vétérinaires, vérifier que vous avez reçu ce que vous avez commandé et attester cette vérification en paraphant l'acte de vente.

4.3.3 Inspecter les médicaments vétérinaires et vérifier qu'ils n'ont pas subi de dommages ou qu'ils n'ont pas été contaminés avant d'accepter la livraison. Ne pas accepter ou utiliser de produits qui présentent des signes évidents de dommages ou de contamination.

4.4 Stockage des médicaments vétérinaires

Des modifications chimiques peuvent se produire dans les médicaments vétérinaires qui ne sont pas stockés conformément aux instructions du fabricant relatives à la température, à l'humidité et à la lumière, ou si la date de péremption est dépassée. Ces changements peuvent modifier le temps nécessaire pour que le produit soit évacué par l'animal. Cela peut causer la présence d'un résidu dans la viande, même lorsque le délai d'attente indiqué sur l'étiquette ou la notice du produit est respecté.

**Problèmes de salubrité
des aliments :**

Les médicaments vétérinaires qui sont mal entreposés ou manipulés ne seront pas entièrement efficaces dans le cadre de leur usage prévu et n'auront pas de délais d'attente prévisibles.

Les chèvres peuvent, par inadvertance, consommer des médicaments vétérinaires qui ne sont pas stockés dans un endroit sûr. Cela pourrait entraîner des périodes d'attente inconnues ou des animaux expédiés à l'abattage qui sont porteurs de résidus de médicaments.

Remarque : Pour plus d'informations sur l'achat d'aliments médicamentés, voir la section 5.

Exigences :

4.4.1 Stocker les médicaments vétérinaires et les fournitures connexes dans des endroits sûrs (hors de portée des chèvres). Consigner le lieu de stockage au dossier 5.



4.4.2 Lorsque vous recevez un médicament vétérinaire, mettre les listes d'inventaire à jour. Utiliser le Dossier 5 : Inventaire de produits en santé animale et le Dossier 6 : Inventaire d'aliments si vous achetez des aliments médicamentés.



4.4.3 Vérifier l'exactitude de l'inventaire de médicaments (Dossier 5) et de l'inventaire d'aliments médicamentés (Dossier 6) au moins une fois par an. À l'issue de chaque examen, signer et dater le dossier et en commencer un nouveau.

4.4.4 Jeter ou retourner au lieu de l'achat tout contenant ouvert ou produit mal étiqueté. Consigner les médicaments mis au rebut au Dossier 5 : Inventaire de produits en santé animale.

4.4.5 Utiliser uniquement des produits de marquage du bétail qui sont clairement destinés à une utilisation sur les animaux.

4.4.6 Si les médicaments vétérinaires se trouvent là où ils ne sont pas censés être, les déplacer immédiatement dans un endroit approprié et sécurisé. Consigner l'incident au Dossier 4.

4.4.7 Respecter les exigences en matière de stockage relatives à la température, à la lumière et à l'humidité qui sont indiquées sur l'étiquette du produit ou qui sont prescrites par votre vétérinaire. Jeter tous les produits qui :

- sont expirés;
- ont été accidentellement congelés;
- ont été exposés à une chaleur excessive;
- ont les extrémités endommagées par une utilisation répétée.

En outre, vous êtes invités à :

4.4.8 En cas de prise de doses successives de la même bouteille, placer une aiguille de transfert stérile dans la bouteille et la laisser en place de manière à pouvoir soutirer à répétition le produit avec la seringue. Utiliser une aiguille différente pour injecter l'animal.

4.4.9 Il est recommandé que les aiguilles soient retirées des bouteilles avant leur entreposage afin de prévenir la contamination du médicament.

4.5 Utilisation des médicaments vétérinaires

Toute utilisation consignée, testée et approuvée d'un produit de santé animal figurera sur l'étiquette ou la notice du produit. Une utilisation de médicaments non prescrite sur l'étiquette ou la notice, ou à l'intention d'un animal non visé par le produit, est considérée comme une utilisation non indiquée.

Tout produit, indépendamment du fait que son utilisation soit indiquée ou non, doit être un médicament vétérinaire approuvé (il doit porter, par exemple, un numéro d'identification valide).

Les exigences du programme canadien de sécurité alimentaire pour les éleveurs de chèvres sont différentes selon la classification du médicament. Les médicaments vétérinaires sont classés comme suit :

- **Médicaments vétérinaires enregistrés** – des produits qui sont testés et approuvés aux fins d'utilisation.
- **Médicaments vétérinaires sur ordonnance** – ne peuvent être achetés que sur ordonnance de votre vétérinaire. Le symbole « Rx » figure sur l'étiquette du produit.
- **Médicaments vétérinaires en vente libre** – peuvent être achetés par l'entremise d'une clinique vétérinaire ou d'un commerce agréé comme une entreprise d'alimentation ou une pharmacie.

Exigences :

Médicaments vétérinaires enregistrés : médicaments sur ordonnance et en vente libre



4.5.1 Suivre avec soin la posologie du médicament, la durée du traitement, les délais d'attente et l'âge ou le poids de l'animal traité qui sont indiqués sur l'étiquette ou la notice du produit.



4.5.2 Demander une notice détaillée du produit lorsque vous achetez des médicaments vétérinaires au cas où ils ne sont pas fournis avec chaque bouteille. Conserver une copie de la notice du produit au dossier pour chaque type de médicament que vous utilisez à votre ferme.



4.5.3 Calibrer et contrôler toutes les seringues automatiques afin de vérifier l'exactitude des doses administrées et consigner ces données dans la section commentaire du Dossier 2 : Traitement par médicament ou du Dossier 3 : Pour les entreprises laitières.

4.6 Utilisation non indiquée des médicaments vétérinaires

Parfois, il peut être nécessaire d'administrer un médicament avec une dose ou une durée différente de celles indiquées sur l'étiquette du produit. En outre, de nombreux médicaments couramment utilisés au Canada ne sont pas homologués pour les chèvres. Afin de veiller à ce que les délais d'attente soient respectés, la participation des vétérinaires est nécessaire lorsque des médicaments sont utilisés d'une manière autre que ce qui est indiqué sur l'étiquette ou la notice du produit.

L'utilisation de médicaments d'une manière autre que ce qui est indiqué sur l'étiquette est **appelé une utilisation non indiquée**. L'utilisation non indiquée comprend, mais ne se limite pas à des situations où un produit est :

- administré à des espèces qui ne sont pas listées sur l'étiquette;
- utilisé pour traiter des maladies et des conditions qui ne sont pas listées sur l'étiquette;
- utilisé à une dose différente de celle précisée sur l'étiquette;
- administré au moyen d'une méthode, fréquence, durée ou d'un calendrier de traitement ne figurant pas sur l'étiquette;
- administré à des animaux envoyés à l'abattoir avant le délai d'attente indiqué.

Toute personne qui utilise ou prescrit une utilisation non indiquée d'un médicament vétérinaire fera l'objet de mesures réglementaires si des résidus du produit se retrouvent dans l'alimentation humaine.

**Problème de sécurité
alimentaire :**

Si un médicament vétérinaire n'est pas utilisé exactement comme précisé sur la fiche du produit ou est administré à une autre espèce, des résidus du produit peuvent toujours être présents dans les tissus de l'animal après le délai d'attente indiqué.

Exigences :

4.6.1 Entretien d'une bonne relation patient/client/praticien avec un vétérinaire avant une utilisation non indiquée d'un produit de santé animale. Se reporter au glossaire pour la description de ce que constitue une relation patient/client/praticien.



4.6.2 Obtenir des instructions écrites d'un vétérinaire actif lors de l'utilisation non indiquée du médicament d'ordonnance. Conserver des copies du Dossier 7 : Ordonnance du vétérinaire (ou de l'information équivalente) dans vos dossiers.



4.6.3 Au Québec, vous devez avoir une ordonnance pour tous les médicaments vétérinaires utilisés à votre ferme.

En outre, vous êtes invités à :

4.6.4 Consulter votre vétérinaire avant l'utilisation non indiquée de n'importe quel médicament en vente libre.

4.6.5 En Ontario – passer avec succès le Cours sur les médicaments destinés aux chèvres.

4.7 Administration de médicaments vétérinaires

Bien qu'il soit extrêmement rare qu'une aiguille se brise lors de l'injection, vous devez utiliser des pratiques d'injection qui minimisent ce risque. Dans les rares cas où cela se produit, vous devez également prendre des mesures adéquates pour empêcher que l'aiguille ne se retrouve dans le système alimentaire.

**Problème de sécurité
alimentaire :**

Les aiguilles cassées dans la viande sont un danger important pour les consommateurs.

Exigences :



4.7.1 Veiller à bien attacher votre chèvre au moment de l'injection. Il y a un risque plus grand de casser les aiguilles si les animaux sont en mesure de faire de grands mouvements.



4.7.2 Ne pas utiliser d'aiguilles tordues ou émoussées. Ne pas tenter de redresser les aiguilles tordues, car elles sont plus susceptibles de se briser.



4.7.3 Jeter toutes les aiguilles utilisées dans un récipient en plastique résistant aux perforations, qui porte le nom de contenant pour objets tranchants.



4.7.4 Si une aiguille cassée se retrouve dans le corps de l'animal, faire tout le nécessaire pour la retirer. Si vous ne pouvez pas récupérer l'aiguille, vous devez consigner l'incident, notamment l'identification de l'animal et le site d'injection dans la section commentaires du Dossier 2 : Traitement par médicament (Dossier 3 pour les entreprises laitières).

4.7.5 Ne vendre les animaux porteurs d'aiguilles cassées qu'à des acheteurs connus par l'entremise de ventes privées. Ne jamais vendre ces animaux dans le cadre d'enchères publiques. Lors de la vente d'un animal porteur d'une aiguille cassée, veiller à ce que l'animal soit identifié de manière distincte et faire en sorte que l'acheteur soit mis au courant du danger. Remplir le Dossier 1 : Déclaration d'état d'expédition ou de réception pour veiller à ce que l'acheteur dispose des renseignements adéquats par écrit.

4.7.6 Lorsque cela est possible, utiliser des médicaments vétérinaires qui peuvent être administrés par d'autres moyens, notamment par voie orale ou par application externe.

4.7.7 Si les instructions sur l'étiquette le permettent, utiliser des injections sous-cutanées pour réduire les risques de rupture de l'aiguille dans le muscle.

4.7.8 Utiliser la longueur et le calibre d'aiguille appropriés. Vérifier auprès de votre vétérinaire le calibre approprié à utiliser pour chaque type de médicament vétérinaire et la méthode d'injection selon le poids ou l'âge de la chèvre. Les aiguilles à usage unique sont recommandées.

En outre, vous êtes invités à :

4.7.9 Envisager l'euthanasie ou l'abattage de l'animal lorsque des fragments d'aiguilles sont irrécupérables.

4.7.10 Inspecter tout l'équipement de traitement avant d'administrer des médicaments vétérinaires. L'équipement doit être visiblement propre afin d'éviter toute contamination accidentelle de la viande ou du lait avec des résidus de médicament.

4.7.11 Si l'équipement de traitement n'est pas visiblement propre avant son utilisation, le nettoyer et le désinfecter avant d'administrer les médicaments vétérinaires.

Remarque : Se reporter à la section 10.2 du présent manuel pour en savoir davantage sur les problèmes liés à l'expédition des animaux.

4.8 Élimination des médicaments vétérinaires et des fournitures connexes

Problème de sécurité alimentaire :

Les chèvres peuvent, par inadvertance, consommer des médicaments vétérinaires qui ne sont pas éliminés de manière appropriée. Cela pourrait entraîner des périodes d'attente inconnues ou des animaux expédiés à l'abattage qui sont porteurs de résidus de médicaments.

La chèvre peut se blesser avec des objets tranchants qui n'ont pas été éliminés de manière appropriée. Cela peut conduire à la présence d'aiguilles brisées ou d'autres dangers physiques dans la viande.

Exigences :

4.8.1 Éliminer de façon appropriée les médicaments vétérinaires utilisés, périmés ou contaminés conformément aux instructions figurant sur l'étiquette ou la notice du produit. Respecter les règlements municipaux lors de l'élimination des médicaments vétérinaires indésirables ou périmés, ainsi que des récipients pour objets tranchants contenant des aiguilles usagées, et consigner les données au Dossier 5 : Inventaire de produits en santé animale.

4.8.2 Si les contenants pour objets tranchants, les aiguilles usagées, les médicaments vétérinaires périmés ou contaminés se trouvent là où ils peuvent contaminer les aliments, la litière, l'eau ou les animaux, les éliminer correctement et consigner l'incident au Dossier 4 : Problèmes et mesures correctives.

Remarque : Se reporter à la BPP 8.1.7 pour le traitement des problèmes liés aux matières dangereuses ou contaminants chimiques.

4.9 Dossier de traitement par médicament

La tenue d'un dossier d'utilisation d'un médicament vétérinaire est essentielle pour veiller à ce que :

- les délais d'attente soient respectés;
- les médicaments vétérinaires soient utilisés correctement;
- les animaux traités soient identifiés.

La tenue d'un dossier peut aider à diminuer l'utilisation globale des médicaments vétérinaires en vous faisant prendre davantage conscience des quantités utilisées à votre ferme.

Problème de sécurité alimentaire :

Un dossier de traitement par médicament mal tenu peut entraîner la présence de résidus de produits dans la viande ou le lait.

Remarque : Pour plus d'informations sur l'ajout de médicaments aux aliments et à l'eau, voir les sections 5.4 et 6.2 respectivement.

Exigences :



4.9.1 Tenir un dossier pour tous les médicaments vétérinaires qui précisent un délai d'attente sur l'étiquette ou la notice du produit. En cas d'utilisation non indiquée d'un produit, conserver les instructions données par votre vétérinaire et consigner les informations au Dossier 2 : Traitement par médicament (Dossier 3 pour les entreprises laitières). Consigner tous les renseignements concernant le traitement, notamment :

- **La date du traitement;**
- **Les médicaments vétérinaires utilisés;**
- **La posologie;**
- **L'identification de l'animal ou de l'enclos.**

Un dossier de traitement par médicament doit être conservé pour tous les animaux, y compris les reproducteurs, les chevreaux de boucherie, les chèvres d'engraissement, les orphelins et les chèvres réformées.

Remarque : Pour plus d'informations sur l'utilisation non indiquée de médicaments vétérinaires, voir la section 4.6.



4.9.2 Conserver les copies écrites d'ordonnances et d'instructions de votre vétérinaire pour une période d'un an. Pour un exemple de formulaire d'ordonnance du vétérinaire, voir le Dossier 7.



4.9.3 Utiliser un système fiable d'identification et de suivi des animaux individuels ou en groupe (enclos) qui ont été traités avec un médicament (aliments et eau médicamenteux, par exemple) et consigner au Dossier 2 : Traitement par médicament ou au Dossier 3 pour les entreprises laitières. Un système fiable peut comprendre :

- **les étiquettes d'oreille;**
- **les marqueurs de bétail;**
- **la description de l'enclos ou le numéro d'identification.**

Si vous utilisez des marqueurs de bétail, veiller à ce que la marque reste visible jusqu'à ce que le délai d'attente ait été respecté. Refaire les marques au besoin.



4.9.4 Consulter le Dossier 2 : Traitement par médicament avant d'expédier les animaux afin de confirmer que les délais d'attente appropriés ont été respectés (utiliser le Dossier 3 pour les entreprises laitières). Si des animaux sont expédiés avant la fin du délai d'attente, remplir le Dossier 1 : Déclaration d'état d'expédition ou de réception et l'acheminer à l'acheteur.



4.9.5 Comparer les numéros d'identification individuels ou de groupe (enclos) avec ceux du Dossier 2 (Dossier 3 pour les entreprises laitières) afin de veiller à ce que les animaux expédiés soient exempts de résidus de médicaments vétérinaires. Ne pas envoyer à l'abattoir ou à un acheteur inconnu dans le cadre d'une vente aux enchères publique les animaux dont les délais d'attente n'ont pas été respectés. Si vous expédiez des animaux avant la fin du délai d'attente, remplir le Dossier 1 : Déclaration d'état d'expédition ou de réception et l'acheminer à l'acheteur.

Remarque : Pour plus d'information sur l'achat, la vente et l'expédition d'animaux, voir la section 2.



4.9.6 Veiller mettre en place des mesures correctives pour les cas où pour vos animaux sont accidentellement traités avec un médicament inapproprié et consigner l'incident au Dossier 4 : Problèmes et mesures correctives.



4.9.7 Si un médicament est accidentellement administré avec une dose différente, une méthode différente ou durant une période de temps plus longue que celles indiquées dans les instructions, consigner l'incident au Dossier 4 : Problèmes et mesures correctives. Identifier l'animal concerné, le garder et consulter un vétérinaire si nécessaire.

Remarque : Se reporter à la section 10.2 du présent manuel pour en savoir davantage sur les problèmes liés à l'expédition des animaux.

En outre, vous êtes invités à :

4.9.8 Veiller à ce que les délais d'attente prescrits pour les médicaments à application externe soient respectés avant la tonte. Bien que cela ne soit pas directement lié à la salubrité des aliments, les résidus de médicaments représentent un risque pour les tondeurs et peuvent contaminer les produits à base de lanoline comme les crèmes pour les mains.

4.10 Santé du troupeau et maladies qui préoccupent les producteurs laitiers

Les produits laitiers peuvent transporter des organismes pathogènes transmis par le lait aux humains. Une pasteurisation adéquate du lait est suffisante pour tuer les organismes pathogènes; cependant, le maintien d'un troupeau en santé réduit la probabilité que ces organismes pathogènes se retrouvent dans le lait.

Le lait cru peut être un milieu par lequel les maladies telles que la brucellose, la listériose, la fièvre Q, la tuberculose et la salmonellose se transmettent aux humains.

Remarque : Pour plus d'informations sur ces maladies, consulter l'annexe IV : Maladies à déclaration obligatoire et autres maladies contagieuses

Exigence :

4.10.1 Contacter immédiatement votre vétérinaire si vous soupçonnez que l'une des maladies à risque élevé (c.-à-d. la brucellose, la listériose, la fièvre Q, la tuberculose ou la salmonellose) est présente au sein de votre troupeau.

Problème de sécurité alimentaire :

5. Aliments et litière

Des matières dangereuses peuvent contaminer les aliments et la litière pendant la production, la manutention et le stockage. Les matières dangereuses peuvent être de nature physique, biologique ou chimique. Les corps étrangers comme la ficelle ou le fil de balles sont des exemples de contaminants physiques. Les produits chimiques dangereux comprennent notamment, mais non exclusivement : les solutions et les poudres antiparasitaires externes, les produits chimiques utilisés dans le pédiluve, les produits de lutte contre les insectes, les carburants, les lubrifiants, les insecticides et les herbicides de culture, la peinture, le rodenticide, les batteries de voiture et l'antigel.

Les moisissures sont un exemple de contaminant biologique. Très peu de risques biologiques découlant de la contamination de la litière ou des aliments durant la manipulation et le stockage atteindront le consommateur. Cependant, les chats, les oiseaux, les rongeurs, les chiens et autres animaux doivent être gardés à l'écart des zones d'entreposage des aliments pour éviter la contamination fécale causée par ces animaux. Cela aidera à prévenir la transmission de maladies telles que la toxoplasmose aux chèvres et aux humains.

5.1 Achat d'aliments et de litière

Généralités :

Être conscient de la présence potentielle de contaminants à votre exploitation permettra de minimiser le risque de contamination des aliments et de la litière. Si vous achetez des produits à l'extérieur, vous ne pouvez pas contrôler tous les aspects de leur production. Cependant, des précautions peuvent être prises pour diminuer le risque de contamination des aliments et de la litière et cerner la source des problèmes.

Exposer vos chèvres à des aliments ou à une litière contaminés peut donner lieu à la présence de matières dangereuses ou de résidus inconnus dans la viande ou le lait.

L'achat d'aliments composés d'ingrédients connus auprès d'un fournisseur de bonne réputation minimisera les risques qu'un aliment soit contaminé.

Aliments médicamenteux :

Un aliment médicamenteux est un aliment qui contient un ingrédient médicamenteux. Un ingrédient médicamenteux est :

- une substance qui est destinée à prévenir ou traiter les maladies du bétail;
- une substance autre qu'un aliment qui est destinée à agir sur la structure ou les fonctions du corps de l'animal.

Les aliments médicamenteux qui sont manipulés ou entreposés de manière inappropriée peuvent contaminer les aliments non médicamenteux et être donnés aux mauvais animaux. Les dates de fin des délais d'attente ne seraient pas connues pour les animaux ayant reçu des aliments médicamenteux involontairement, entraînant la présence potentielle de résidus dans la viande.

Remarque : Voir les sections 4.2, 4.3. et 4.4 pour obtenir des renseignements sur les achats, la réception et le stockage des médicaments vétérinaires.

**Problème de sécurité
alimentaire :**

**Problème de sécurité
alimentaire :**

Exigences :

5.1.1 Demander un reçu de vente, une étiquette ou un certificat de vérification à votre fournisseur d'aliments afin de vous assurer que les aliments achetés ne contiennent aucun sous-produit animal interdit. Les aliments qui ne sont pas conçus spécialement pour les ruminants peuvent contenir des sous-produits. Acheter uniquement des aliments portant une étiquette conforme à la réglementation sur les aliments et la santé des animaux.



5.1.2 Tenir un dossier de tous les aliments médicamenteux et de leurs ingrédients que vous avez achetés. Utiliser le Dossier 5 : Inventaire de produits en santé animale pour inscrire cette information.



5.1.3 Maintenir un inventaire de tous les aliments médicamenteux. Consigner cette information dans la section commentaires du Dossier 5 : Inventaire de produits en santé animale.

5.1.4 Au moment d'entreposer des aliments médicamenteux, inscrire le numéro du compartiment au Dossier 6 : Inventaire d'aliments.

5.1.5 Stocker vos aliments médicamenteux et non médicamenteux dans des endroits distincts pour éviter la contamination des aliments et ingrédients non médicamenteux.

5.1.6 Bien identifier le contenu de chaque bac d'alimentation.

5.1.7 Ne pas utiliser de litières composées de copeaux de bois traité sous pression qui peuvent être contaminés par des produits chimiques.

Remarque : Se reporter à la section 10.3 du présent manuel pour obtenir des renseignements sur les problèmes liés à l'achat d'aliments et de litière.

En outre, vous êtes invités à :

5.1.8 Acheter tous les aliments et ingrédients transformés (y compris les aliments destinés à d'autres animaux domestiques) auprès d'un fournisseur de bonne réputation qui adopte de bonnes pratiques de gestion ou auprès d'entreprises inscrites au programme canadien de sécurité alimentaire fondé sur le modèle HACCP. Transiger avec une entreprise d'alimentation qui surveille la production permettra de minimiser les erreurs dans le contenu des aliments.

5.1.9 Consulter vos fournisseurs de fourrage, de céréales, de lait cru et de colostrum, de litières et de sous-produits afin de veiller à ce que les produits que vous achetez soient fabriqués et stockés de manière acceptable, afin qu'ils soient sans danger pour les animaux.

5.1.10 Inspecter tous les aliments médicamenteux achetés et vérifier qu'ils n'ont pas été contaminés avant d'accepter la livraison. Ne pas accepter ou utiliser d'aliments qui semblent être différents des lots précédents (qui contiennent, par exemple, des granules qui n'étaient pas dans le dernier lot du même aliment).

5.2 Réception d'aliments et de litières

Recevoir les mauvais aliments ou litières peut exposer vos chèvres à une contamination involontaire par des médicaments vétérinaires, ce qui peut donner lieu à la présence de matières dangereuses ou de résidus inconnus dans la viande ou le lait.

Problème de sécurité alimentaire :

Exigences :

5.2.1 Lors de la manipulation ou du transport des aliments et de la litière, utiliser de l'équipement et des véhicules qui ont été soigneusement nettoyés et entretenus correctement. Cela aidera à réduire au minimum la possibilité de contamination par des aliments médicamenteux, engrais, céréales traitées, fumier, pesticides, carburant, liquide de frein, contenu de la batterie, etc.

5.2.2 Refuser d'accepter tous les aliments en vrac ou en sac qui ne portent pas une étiquette ou une description appropriée conformément au Règlement sur l'alimentation et la santé des animaux. Ceci est particulièrement important pour les aliments médicamenteux.

5.2.3 Lors de la réception d'aliments, de litières et d'autres fournitures, vérifier que vous avez reçu ce que vous avez commandé et attester cette vérification en paraphant l'acte de vente.

5.2.4 Vérifier avoir reçu tous les aliments et ingrédients médicamenteux et qu'ils sont entreposés dans des lieux sécurisés afin d'éviter une consommation accidentelle par vos chèvres.

5.2.5 Inscrire les données concernant tous les aliments et ingrédients qui sont utilisés et qui pourraient entrer en contact avec vos chèvres dans le Dossier 6 : Inventaire d'aliments.

Remarque : Se reporter à la section 10.3 du présent manuel pour obtenir des renseignements sur les problèmes liés à la réception d'aliments et de litière.

En outre, vous êtes invités à :

5.2.6 Si vous faites appel à un transporteur d'aliments, s'assurer que l'entreprise ou la personne a de bonnes pratiques de gestion en place et qu'elle procède à un bon nettoyage du véhicule de transport entre les chargements.

5.2.7 Inspecter les aliments et la litière, et vérifier qu'ils n'ont pas été contaminés avant d'accepter la livraison. Ne pas accepter ou utiliser de produits qui présentent des signes évidents de contamination, comme des moisissures, ou qui contiennent des matières étrangères.

5.2.8 Il est recommandé qu'un échantillon des aliments de chaque chargement reçu soit stocké dans un endroit frais et sombre. Si des difficultés surgissent concernant les aliments à une date ultérieure, l'échantillon peut être analysé afin de cerner le problème.

5.3 Stockage des aliments et de la litière

Un entreposage inadéquat peut entraîner la contamination ou la présence involontaire de médicaments dans les aliments ou la litière, ce qui peut donner lieu à la présence de matières dangereuses ou de résidus inconnus dans la viande ou le lait.

Problème de sécurité alimentaire :

Exigences :

5.3.1 Entreposer les aliments, les céréales, les sous-produits, le fourrage, la paille, les rognures, les suppléments et le lait de remplacement dans un endroit sécuritaire et restreint, de sorte que les chèvres n'aient pas accès aux aliments qui ne leur sont pas destinés.

5.3.2 Ne pas entreposer de matières dangereuses à proximité des zones de stockage des aliments ou de la litière.

5.3.3 Entretien et nettoyer l'équipement de ferme qui peut entrer en contact avec des aliments ou être entreposé dans les zones de stockage des aliments pour éviter la contamination de ces derniers.

5.3.4 Toutes les zones de stockage des aliments destinés aux non-ruminants doivent être clairement indiquées et gardées à l'écart des zones de stockage des aliments pour ruminants. Cela comprend les aliments pour chiens et autres espèces.

5.3.5 Conserver tous les aliments pour non-ruminants dans un endroit sûr. Le dossier relatif aux aliments pour non-ruminants doit être conservé pendant 2 ans.

En outre, vous êtes invités à :

5.3.6 Utiliser des méthodes de stockage qui minimisent l'exposition des aliments et de la litière à des matières dangereuses.

5.3.7 Configurer et entretenir les zones de stockage des aliments de manière à minimiser la contamination fécale par les oiseaux, les rongeurs, les chats, les chiens et les autres animaux.

5.3.8 S'assurer que les zones de stockage des aliments sont propres et exemptes d'un excès d'humidité afin de minimiser la croissance de moisissures.

5.4 Mélange d'aliments médicamenteux à la ferme

Au moment d'ajouter sur place les médicaments, y compris les médicaments mélangés préalablement, aux aliments, vous devez veiller à ce que les produits soient ajoutés à des concentrations appropriées.

Si les instructions concernant le mélange ne sont pas strictement respectées, la concentration du médicament peut être inefficace ou entraîner des délais d'attente imprévisibles.

Problème de sécurité alimentaire :

Exigences :

5.4.1 Vérifier les dates de péremption de tous les ingrédients médicamenteux. Jetez tout produit dont la date de péremption est dépassée et consigner au Dossier 5 : Inventaire de produits en santé animale. Suivre les instructions du fabricant et les règlements municipaux relatifs à l'élimination des médicaments.



5.4.2 Lire attentivement les instructions et mesurer avec précision les ingrédients lors de l'ajout de médicaments dans les aliments. Respecter la posologie, la période de traitement, le type de produit et les animaux ciblés par le traitement conformément aux directives de votre vétérinaire ou de l'étiquette ou de la notice du produit. Consigner l'utilisation de médicaments vétérinaires au Dossier 2 : Traitement par médicament ou au Dossier 3 (pour les entreprises laitières).



5.4.3 Si des rations médicamenteuses sont mélangées à la ferme, vous devez inscrire la date à laquelle chaque lot d'aliment est mélangé et la séquence dans laquelle les lots sont mélangés pour les aliments médicamenteux et non médicamenteux. Consigner cette information au Dossier 9 : Mélange d'aliments et d'eau médicamenteux.



5.4.4 Afficher dans un endroit accessible les instructions détaillées de mélange de chaque type d'aliment en question. Les instructions doivent décrire comment mettre en place l'équipement servant au mélange, une liste des quantités de chaque ingrédient à ajouter aux rations, et les temps de mélange. Les médicaments vétérinaires doivent être distribués uniformément dans le lot d'aliments.



5.4.5 Nettoyer immédiatement tout déversement de produits médicamenteux pour éviter la contamination potentielle des aliments non médicamenteux et la consommation accidentelle par les animaux.



5.4.6 Enlever les résidus d'aliments médicamenteux des mélangeurs et de l'équipement de manutention avant de mélanger les aliments non médicamenteux ou les aliments contenant un autre type de médicament. Afficher dans un endroit accessible à tous les travailleurs les instructions de nettoyage de l'équipement de mélange et des conduites d'eau. Inspecter visuellement la propreté des mélangeurs et de l'équipement.

5.4.7 Veiller à ce que tous les aliments médicamenteux mélangés sur place soient stockés dans un lieu sûr afin d'éviter la consommation accidentelle par vos chèvres ou la contamination des aliments non médicamenteux.



5.4.8 Préciser clairement le contenu de chaque bac d'alimentation et inscrire l'emplacement du stock d'aliments au Dossier 9 : Mélange d'aliments et d'eau médicamenteux.



5.4.9 Mettre en place des mesures correctives pour les cas où un lot d'aliments médicamenteux serait mélangé de manière incorrecte, ou un aliment non médicamenteux est contaminé accidentellement par un médicament ou si les aliments destinés aux non-ruminants contaminent les aliments destinés aux ruminants. Prendre immédiatement des mesures pour corriger le problème si possible. Ne pas distribuer les aliments avant d'avoir vérifié les concentrations et le délai d'attente appropriés. Consigner l'erreur et les mesures correctives prises au Dossier 4 : Problèmes et mesures correctives. Consulter un vétérinaire si vous n'êtes pas certain de la façon de gérer la situation.



5.4.10 Si vous corrigez un lot d'aliments, inscrire les corrections apportées dans la zone de commentaires du Dossier 9 : Mélange d'aliments et d'eau médicamenteux.



5.4.11 Nettoyer les mélangeurs et l'équipement de manutention lors du passage des aliments médicamenteux aux aliments non médicamenteux, et de ceux destinés aux non-ruminants à ceux destinés aux ruminants. L'étape de nettoyage du mélangeur doit être inscrite au Dossier 9 : Mélange d'aliments et d'eau médicamenteux, à la ligne figurant sous le dernier lot inscrit.



5.4.12 Au moins une fois par mois, la personne chargée du mélange de l'aliment médicamenteux doit calibrer l'équipement de mélange et de pesage, et y inscrire la date dans la section commentaire du Dossier 9 : Mélange d'aliments et d'eau médicamenteux. Calibrer selon les instructions du fabricant. Afficher dans un endroit accessible à tous les travailleurs chargés du mélange les instructions de calibrage.



Établir et maintenir des procédures de rinçage ou de séquençage qui éliminent des bacs et de l'équipement de mixage et de traitement les résidus d'aliments médicamenteux et destinés aux non-ruminants afin d'éviter la contamination des aliments par des résidus indésirables.



5.4.14 Si des aliments sont placés dans un mauvais bac ou dans un bac qui n'a pas été correctement nettoyé, et qu'il y a un risque de contamination accidentelle des aliments destinés aux chèvres par des médicaments vétérinaires ou des aliments destinés aux non-ruminants, conserver les aliments et consulter un spécialiste en alimentation ou un vétérinaire afin de décider de la mesure corrective à prendre. Consigner l'incident au Dossier 4 : Problèmes et actions correctives.



5.4.15 Établir et appliquer les critères de mélange qui comprennent les durées propres à chaque mélangeur et lot d'aliments. Consulter un spécialiste en alimentation.

Remarque : Se reporter à la section 10.3 du présent manuel pour les problèmes liés au mélange d'aliments médicamenteux.

Si vous mélangez les aliments à votre exploitation qui contiennent des ingrédients d'origine animale (comme du suif ou de la vitamine E), veuillez communiquer avec la Division des aliments pour animaux de l'ACIA pour connaître les exigences en matière de consignation.

Si vous mélangez des aliments médicamenteux à votre exploitation, il peut être nécessaire de procéder à des essais de rendement du mélangeur. Vous pouvez communiquer avec la Division des aliments pour animaux de l'ACIA afin d'en savoir davantage à ce sujet.

5.5 Alimentation, abreuvement et litières

Les aliments médicamenteux doivent être administrés aux bons animaux à des concentrations appropriées afin de veiller à ce que les délais d'attente soient respectés.

Remarque : Voir la section 4 pour plus d'information sur l'utilisation des médicaments vétérinaires.

Exigences :

5.5.1 Maintenir tout l'équipement utilisé pour l'alimentation manuelle en bon état de fonctionnement.

5.5.2 Pour le traitement à court terme des animaux nourris avec des aliments médicamenteux, inscrire les dates de traitement et d'autres informations pertinentes au Dossier 2 : Traitement par médicament (Dossier 3 pour les entreprises laitières).

5.5.3 Pour l'alimentation à long terme avec des rations médicamenteuses, inscrire les informations requises à la première ligne de chaque nouvelle feuille. Inscrire cette information au Dossier 2 : Traitement par médicament (Dossier 3 pour les entreprises laitières).



5.5.4 Faire l'entretien régulier du matériel utilisé pour la distribution des aliments et de l'eau médicamenteux afin d'assurer que les produits médicamenteux sont distribués uniformément aux animaux concernés.

Problème de sécurité alimentaire :



5.5.5 Supprimer les traces d'aliments médicamenteux dans les mangeoires, l'équipement de mélange et les conduites d'eau pour éviter la contamination des aliments et de l'eau non médicamenteux. Afficher dans un endroit accessible à tous les travailleurs les instructions de nettoyage de l'équipement et des conduites d'eau.



5.5.6 Mettre en place des mesures correctives pour les cas où des changements ou des erreurs se produisent durant l'alimentation avec des aliments ou de l'eau médicamenteux. Inscrire autant de données que possible sur l'incident au Dossier 4 : Problèmes et mesures correctives. Inscrire la durée du problème, le nombre et l'identification de tous les animaux concernés. Si l'un des animaux concernés était sur le point d'être expédié, prendre soin de se conformer au délai d'attente du médicament. Consulter votre vétérinaire si le délai d'attente n'est pas connu.

5.5.7 Si vous utilisez des produits alimentaires recyclés, veuillez communiquer avec la Division des aliments pour animaux de l'ACIA pour connaître les exigences et autres données.

5.6 Pâturages

Les chèvres au pâturage peuvent entrer en contact avec des résidus chimiques provenant de l'utilisation de pesticides ou des déchets, ou avec des dangers biologiques provenant de la faune sauvage ou des animaux morts.

Problème de sécurité alimentaire :

Exigences :

5.6.1 Suivre les instructions du fabricant concernant les méthodes d'application, les quantités et les restrictions après l'application de pesticides dans les pâturages. Suivre également les instructions concernant le stockage et l'élimination de tout produit et contenant non utilisé. En cas de doute concernant la bonne utilisation et l'élimination de ces produits, consulter le fabricant de produits chimiques ou l'agronome local.

5.6.2 Tenir un registre de tous les pesticides épandus sur les terres de pâturage. Utiliser uniquement des pesticides approuvés pour un épandage dans les pâturages. Ne pas faire paître les animaux avant le délai d'attente précisé (Dossier 10 : Usage de pesticides dans les pâturages).

5.6.3 Veiller à ce que vos pâturages n'englobent pas d'anciens dépotoirs qui peuvent comprendre des contenants de produits chimiques, des piles et autres matières dangereuses. Empêcher l'accès des chèvres à ces zones s'il est impossible de retirer toutes les matières potentiellement dangereuses. Éliminer tous les contenants d'herbicides et de pesticides conformément aux exigences réglementaires ou aux instructions inscrites sur l'étiquette.

5.6.4 Éliminer les cadavres d'animaux conformément au règlement provincial.

Remarque : Se reporter à la BPP 8.1.7 qui traite des problèmes liés aux animaux en pâturage.

En outre, vous êtes invités à :

5.6.5 Collaborer avec vos voisins afin d'éviter que les pesticides pulvérisés dans les champs adjacents ne nuisent à vos chèvres.

5.6.6 Retirer immédiatement tous les animaux morts (domestique ou sauvage) de vos pâturages.

6. Eau

6.1 Qualité de l'eau

Problèmes de salubrité des aliments :

Problèmes de salubrité des aliments :

L'eau contaminée par des matières dangereuses pouvant être absorbée dans le tissu des animaux représente un problème de sécurité alimentaire.

Exigences :

6.1.1 Effectuer des analyses d'eau annuellement (ou plus fréquemment si nécessaire) afin de mesurer la contamination bactérienne des sources d'eau potable destinée à la salle de traite ou à la laiterie. Cela concerne même l'eau municipale, car les conduites d'eau endommagées peuvent altérer la qualité de l'eau. Les lignes directrices générales concernant les analyses de l'eau sont les suivantes :

- **Tester tous les puits existants et nouveaux avant de les utiliser;**
- **Tester un puits existant s'il a été réparé ou s'il n'a pas été utilisé fréquemment;**
- **Si le premier test indique qu'une désinfection s'avère nécessaire, traiter l'eau conformément aux recommandations; et**
- **Réaliser une nouvelle analyse de l'eau une fois la désinfection terminée. Tester à nouveau l'eau 1 à 3 semaines après le premier test pour confirmer que les résultats sont acceptables.**

6.1.2 En cas de contamination chimique potentielle d'une source d'eau, effectuer une analyse de l'eau.

Remarque : Voir l'Annexe II : Recommandations canadiennes pour la qualité de l'eau – abreuvement des animaux.

6.1.3 Si vos chèvres sont exposées à des contaminants dans l'eau, inscrire l'incident au Dossier 4 : Problèmes et mesures correctives.

En outre, vous êtes invités à :

6.1.4 Fournir à vos chèvres de l'eau qui est appropriée pour l'élevage. Ne pas permettre au bétail de s'abreuver à des sources d'eau potentiellement contaminées telles que la vidange des fosses septiques.

6.1.5 Barricader les réservoirs de rétention d'eau de votre exploitation pour interdire l'accès aux animaux sauvages, rongeurs et vermine. Les excréments ou les corps en décomposition d'animaux noyés contamineront les sources d'eau.

6.1.6 Vérifier et nettoyer régulièrement les abreuvoirs pour éviter l'accumulation d'algues. Si vous utilisez une mare-réservoir ou un étang comme source d'eau, porter attention à la croissance d'algues bleu vert, car elles sont potentiellement toxiques pour les animaux et les humains.

6.1.7 Avoir un plan de secours pour l'approvisionnement en eau de votre troupeau au cas où votre source d'eau devient contaminée ou inutilisable à la suite d'inondations, de périodes de sécheresse, de pannes d'électricité et d'autres catastrophes.

**Problèmes de salubrité
des aliments :**

Exigences :

6.2 Eau médicamentée

L'eau est parfois traitée afin de protéger le bétail des contaminants potentiels, de promouvoir la santé ou de prévenir les maladies.

- Le traitement de l'eau comprend l'addition de substances (comme le chlore) pour tuer les bactéries potentiellement nuisibles et rendre l'eau potable;
- Le traitement de l'eau comporte l'ajout d'ingrédients non médicinaux (comme les probiotiques) afin de promouvoir la santé et la croissance, ou des médicaments vétérinaires (comme les antibiotiques) pour prévenir les maladies ou lutter contre certaines d'entre elles.

Un traitement de l'eau ou un ajout de médicaments inapproprié peut entraîner la présence de résidus inconnus dans la viande ou le lait.



6.2.1 Vérifier les dates de péremption de tous les ingrédients médicamentés. Jetez tout produit dont la date de péremption est dépassée et consigner au Dossier 5 : Inventaire de produits en santé animale. Suivre les instructions du fabricant et les règlements municipaux relatifs à l'élimination des médicaments.



6.2.2 Lire attentivement les instructions et mesurer avec précision les ingrédients lors de l'ajout de médicaments dans l'eau. Respecter la posologie, la période de traitement, le type de produit et les animaux ciblés par le traitement conformément aux directives de votre vétérinaire, de l'étiquette ou de la notice du produit. Consigner l'utilisation de produits vétérinaires au Dossier 2 ou au Dossier 3 (pour les entreprises laitières).



6.2.3 Si de l'eau médicamentée est préparée à la ferme, il faut consigner l'information au Dossier 9 : Mélange d'aliments et d'eau médicamentés et conserver le dossier pendant un an.



6.2.4 Tenir un dossier du mélange de médicaments dans l'eau. Inscrire la date du traitement, le nom du produit, le numéro de l'enclos ou de l'animal et le délai d'attente au Dossier 2 : Traitement par médicament (Dossier 3 pour les entreprises laitières).



6.2.5 Afficher dans un endroit accessible les instructions détaillées de préparation de l'eau médicamentée. Les instructions doivent décrire comment mettre en place l'équipement servant au mélange et une liste des quantités de chaque ingrédient à ajouter. Les médicaments doivent être uniformément répartis dans l'eau.

6.2.6 Nettoyer immédiatement tout déversement de produits médicamentés pour éviter la consommation accidentelle par les animaux.

6.2.7 Rincer abondamment les conduites d'eau après avoir vérifié que le médicament a été entièrement distribué aux chèvres et que la solution-mère a été entièrement administrée.



6.2.8 Mettre en place des mesures correctives pour les cas où de l'eau médicamentée serait mélangée de manière incorrecte, ou de l'eau non médicamentée est contaminée accidentellement par un médicament. Prendre immédiatement des mesures pour corriger le problème si possible. Ne pas distribuer l'eau avant d'avoir vérifié les concentrations et le délai d'attente appropriés. Consigner l'erreur et les mesures correctives prises au Dossier 4 : Problèmes et mesures correctives. Consulter un vétérinaire si vous n'êtes pas certain de la façon de gérer la situation.



6.2.9 Si vous corrigez une quantité d'eau, inscrire les corrections apportées dans la zone de commentaires du Dossier 9 : Mélange d'aliments et d'eau médicamenteux.



6.2.10 Nettoyer les conduites d'eau par rinçage après le traitement avec de l'eau médicamenteuse et consigner cette information au Dossier 9 : Mélange d'aliments et d'eau médicamenteux. Inscrire à la ligne figurant sous le dernier lot inscrit.



6.2.11 Au moins une fois par mois, la personne chargée du mélange de l'eau médicamenteuse doit calibrer l'équipement de mélange et y inscrire les données dans la section commentaire du Dossier 9 : Mélange d'aliments et d'eau médicamenteux. Afficher dans un endroit accessible à tous les travailleurs chargés du mélange les instructions de calibrage.

6.3 Entreposage de l'eau

Problèmes de salubrité des aliments :

Un entreposage inadéquat de l'eau peut entraîner la contamination ou la présence de résidus inconnus dans la viande ou le lait.

Exigences :

6.3.1 Veiller à ce que l'eau potable soit entreposée de manière à prévenir la contamination par des bactéries pathogènes ou des parasites.

6.3.2 Veiller à ce que toute l'eau médicamenteuse soit stockée dans un lieu muni d'enseignes pour éviter la consommation accidentelle par vos chèvres ou la contamination des sources d'eau non médicamenteuses.

6.4 Qualité de l'eau pour les entreprises laitières

La salubrité du lait peut être influencée par la qualité de l'eau utilisée pour nettoyer l'équipement de traite et la laiterie.

Problème de sécurité alimentaire :

Si l'eau utilisée pour nettoyer l'équipement de traite ou la laiterie contient des contaminants biologiques ou chimiques, la salubrité et la qualité du lait peuvent être touchées.

Exigences :

6.4.1 N'utiliser que de l'eau potable ou de l'eau qui a été analysée par un laboratoire réputé et déclarée comme étant propre à la consommation humaine pour le nettoyage de la laiterie et de la salle de traite.

6.4.2 L'eau utilisée pour le nettoyage doit être testée chaque année pour la mesure de bactéries et de coliformes fécaux. Garder en main une copie des résultats de tests à l'intention du vérificateur/valideur.

6.4.3 En cas de problèmes de contamination de l'eau, consulter un spécialiste de l'approvisionnement et du traitement de l'eau pour connaître la meilleure solution et consigner l'incident au Dossier 4 : Problèmes et mesures correctives.

6.4.4 Analyser l'eau destinée aux entreprises laitières :

- **Annuellement;**
- **Quand une nouvelle source d'eau est utilisée;**
- **Lorsqu'un événement se produit (par exemple, une inondation) qui modifie l'approvisionnement en eau existant.**

Tester conformément aux lignes directrices provinciales relatives aux bactéries dans l'eau potable et aux Annexe II : Recommandations canadiennes pour la qualité de l'eau – abreuvement des animaux. Si vous utilisez l'eau municipale, la municipalité peut être en mesure de fournir les résultats.

6.4.5 Si l'eau ne répond pas au niveau de bactéries acceptables, consulter l'autorité locale chargée de la sécurité de l'eau (par exemple, le ministère de la Santé).

6.4.6 Si vous traitez l'eau, vérifier la concentration des produits chimiques servant au traitement au moins une fois l'an, et tenir un dossier de vos activités.

6.4.7 Corriger la concentration si les résultats des essais indiquent que la concentration des produits chimiques servant au traitement n'est pas adéquate.

En outre, vous êtes invités à :

6.4.8 Suivre les instructions fournies par le laboratoire pour la collecte des échantillons d'eau aux fins d'analyse. Les bouteilles d'eau servant aux essais s'obtiennent auprès d'une unité de santé publique ou d'un laboratoire local qui réalise ces essais.

7. Gestion des produits laitiers de la chèvre

Les gouvernements provinciaux réglementent la production laitière au Canada. Ces règlements établissent :

- les critères de conception, de construction et d'exploitation d'une entreprise laitière;
- les critères de qualité et les normes de sécurité régissant la production, la manutention, le stockage et le transport du lait cru.

En outre, la loi provinciale exige que le lait réponde à des normes strictes régissant les résidus de médicaments vétérinaires. Un organisme de réglementation ou un transformateur peut vérifier, sur une base régulière, les résidus de médicaments vétérinaires, les niveaux de bactéries, l'eau ajoutée et, selon le transformateur, les niveaux de protéines et de matières grasses se trouvant dans le lait.

Problèmes de salubrité des aliments :

Si les règlements provinciaux régissant la conception, la construction et le nettoyage de l'installation des produits laitiers ne sont pas respectés, le lait produit peut contenir des substances étrangères ou toxiques.

La qualité et la salubrité du lait peuvent être affectées (c'est-à-dire contenir des niveaux élevés de bactéries, de cellules somatiques, d'inhibiteurs, de résidus de médicaments vétérinaires et d'eau), si les règlements provinciaux régissant la production la manutention, le stockage et le transport du lait ne sont pas respectés.

Des résidus des médicaments vétérinaires peuvent contaminer le lait si les délais d'attente et les règles d'utilisation des produits ne sont pas respectés.

7.1 Généralités

Exigences :

7.1.1 Consulter le ministère de l'Agriculture et de l'alimentation ou le ministère de la Santé provincial avant de bâtir ou de modifier la conception d'une installation laitière afin de veiller à respecter les règlements provinciaux.

7.1.2 Si les règlements provinciaux l'exigent, vérifier que votre entreprise laitière détient un permis ou une licence d'exploitation avant de procéder à la vente du lait cru.

7.1.3 Selon les règlements provinciaux, conserver au dossier une copie du formulaire de la dernière inspection.

7.1.4 Veiller à être conforme aux normes et aux critères d'analyse du lait cru; consulter avec votre ministère provincial de l'Agriculture ou de la Santé.

7.1.5 Si votre province a un programme d'analyse du lait en place, conserver au dossier une copie des derniers résultats d'analyse.

7.1.6 Veiller à ce que les appareils d'éclairage soient munis d'un couvercle incassable et qu'ils ne soient pas situés directement au-dessus du réservoir à lait ou du lieu de stockage des ustensiles.

7.1.7 Les producteurs doivent se conformer à toutes les lois fédérales et provinciales en matière de production laitière.

Veillez vous reporter à l'Annexe 1 Conception de la laiterie pour plus d'informations à ce sujet.

7.2 Équipement de production laitière

Tout l'équipement qui entre en contact avec le lait doit être soigneusement nettoyé et en bon état de marche, et doit être utilisé uniquement pour la collecte, le refroidissement, le stockage ou le transport du lait. En outre, les unités de refroidissement doivent avoir la capacité suffisante pour maintenir le lait stocké à des températures appropriées.

Problèmes de salubrité des aliments :

L'équipement qui n'est pas correctement nettoyé et entretenu peut entraîner la contamination chimique, physique ou bactérienne du lait.

L'équipement qui entre en contact avec le lait doit être construit avec des matériaux lisses, résistants à la corrosion et non toxiques pour éviter la contamination du lait.

Si l'équipement utilisé pour refroidir et stocker le lait ne fonctionne pas correctement, la qualité et la salubrité du lait seront affectées.

Exigences :

7.2.1 Utiliser uniquement l'équipement de traite conçu pour la tâche et adapté aux chèvres laitières.

7.2.2 Veiller à ce que les surfaces de contact du lait soient faites de matériaux imperméables comme l'acier inoxydable. Si des matériaux en plastique ou en caoutchouc sont utilisés, ils devraient être relativement inertes, résistants aux égratignures, à l'écaillage et à la décomposition.

7.2.3 Veiller à ce que tous les ustensiles ou les matériaux qui entrent en contact avec le lait soient non-toxiques et faciles à nettoyer. Veiller à ce que les contenants et les ustensiles soient exempts de cassures et de corrosion, et que les joints soient exempts de piqûres ou de fissures.

7.2.4 Inspecter l'équipement qui peut être vérifié visuellement tous les jours afin de vérifier qu'il est en état de fonctionnement.



7.2.5 Au moins deux fois l'an, bien vérifier les paramètres de l'équipement de traite et apporter les corrections nécessaires. Si possible, demander à un technicien qualifié d'effectuer l'inspection.

7.2.6 Vérifier que le réservoir est installé avec un espace libre de chaque côté et devant, derrière, dessus et en dessous pour permettre le nettoyage.



7.2.7 Calibrer les thermomètres du réservoir deux fois par an afin d'assurer une précision d'au moins ± 1 °C. Consigner la date de la calibration au Dossier 11 : Températures quotidiennes et nettoyage du bassin de refroidisseur.

Vous êtes invités à :

7.2.8 Dans le cas de la traite mécanique en pot, le lait doit être filtré avant l'entreposage à l'aide de filtres en ligne de conception similaire aux filtres de canalisation ou par filtration après la collecte.

7.2.9 Remplacer régulièrement les manchons trayeurs et les autres pièces en caoutchouc et en plastique selon les directives du fabricant. Remplacer immédiatement les manchons trayeurs et les petits tuyaux à lait cassés ou fissurés.

7.2.10 Veiller à ce que les canalisations à lait soient installées pour permettre un bon drainage.

7.2.11 Installer un clapet antiretour pour les détergents et les désinfectants afin de prévenir la contamination des sources d'eau.

7.2.12 Veiller à ce que le chauffe-eau ou les systèmes d'approvisionnement en eau chaude aient une capacité suffisante pour le lavage manuel de l'équipement ou pour les systèmes automatiques de nettoyage sur place (c.-à-d. les canalisations à lait).

7.2.13 Entreposer les articles à usage unique (manchons trayeurs, serviettes, filtres, sacs en plastique) de manière sanitaire dans leurs contenants initiaux, en les plaçant au-dessus de détergents ou des autres contaminants. Les articles à usage unique ne doivent pas être réutilisés.

Exigence :

7.2.14 Si le lait liquide est livré, les éléments suivants sont requis :

- **Un port d'accès du boyau pour permettre au lait de passer du réservoir au véhicule de transport. Le port d'accès doit être situé à proximité de la sortie du réservoir et être muni d'un couvercle à fermeture automatique.**
- **Un mur d'allège en béton ou en pierre concassée directement au-dessous du port d'accès extérieur, relié à l'entrée principale de l'installation par un trottoir constitué d'un matériau dur. Le trottoir doit être suffisamment grand pour permettre au boyau du véhicule de transport de demeurer propre.**

En outre, vous êtes invités à :

7.2.15 Installer une source d'alimentation de secours pour le réservoir en cas de panne de courant.

7.3 Assainissement de l'équipement de production laitière

Un nettoyage régulier de la salle de traite et de la laiterie empêchera que la poussière et autre matière étrangère ne contaminent le lait cru. Un bon nettoyage aidera également à prévenir la croissance des bactéries dans ces installations.

Il existe deux méthodes de nettoyage de l'équipement utilisées dans les installations laitières : *clean in place* (CIP) et *clean out of place* (COP). Le nettoyage CIP ou automatique est utilisé pour nettoyer l'équipement comme les canalisations à lait. Ce type de nettoyage n'exige pas le démontage de l'équipement. L'option COP est utilisée pour nettoyer les seaux de lait, les ustensiles, les pots trayeurs et les autres articles de traite de petite dimension. Le lavage à la main dans un évier est la méthode utilisée pour nettoyer ces articles.

**Problèmes de salubrité
des aliments :**

Des aliments insalubres peuvent contaminer le lait si la laiterie et la salle de traite ne sont pas correctement nettoyées.

Des éléments physiques, biologiques ou chimiques peuvent contaminer le lait si l'équipement de traite est mal nettoyé ou désinfecté.

Des résidus chimiques peuvent se retrouver dans le lait si les détergents sont mal utilisés.

Exigences :

7.3.1 Nettoyer la salle de traite et la laiterie après la traite ou entre la traite d'espèces différentes. Le nettoyage de la salle de traite comprend le retrait du fumier, des aliments, de la paille et d'autres matières, et, si nécessaire, l'arrosage du sol. Le nettoyage de la laiterie comprend le balayage du plancher et, si nécessaire, l'arrosage du sol, l'essuyage des comptoirs, le nettoyage des éviers et le stockage de l'équipement de traite aux fins de séchage.

7.3.2 Établir des procédures pour le lavage de tout l'équipement servant à la traite et au stockage du lait. Envisager de faire appel au personnel de service ou à un spécialiste des produits laitiers lors de l'établissement du programme de nettoyage.

7.3.3 Afficher les instructions relatives au lavage de l'équipement dans la laiterie à l'intention de tous les employés. Ces instructions affichées doivent préciser la température de l'eau, la durée du nettoyage et la concentration des désinfectants et des détergents. La personne chargée du nettoyage doit consigner le tout au Dossier 11 : Températures quotidiennes et nettoyage du bassin de refroidisseur.

7.3.4 Veiller à ce que tous les employés soient bien formés et qu'ils suivent les procédures de lavage de l'équipement. Consigner la formation au Dossier 13 : Formation du personnel pour les entreprises laitières.

7.3.5 Lire et suivre les instructions inscrites sur l'étiquette ainsi que les mises en garde lors de l'utilisation des détergents.

7.3.6 Bien nettoyer toutes les surfaces qui entrent en contact avec le lait. Cela comprend un prérinçage, un lavage alcalin et un rinçage acide. Le lavage alcalin supprimera les matières organiques comme les graisses et les protéines. Le lavage acide supprimera les minéraux (par exemple, le fer ou la pierre de lait). Consigner l'achèvement des activités de nettoyage au Dossier 11 : Températures quotidiennes et nettoyage du bassin de refroidisseur.

7.3.7 Appliquer un désinfectant sur l'équipement de traite immédiatement avant la traite, conformément aux instructions du fabricant.

7.3.8 Nettoyer tout l'équipement utilisé pour la traite immédiatement après usage. Consigner l'achèvement des activités de nettoyage au Dossier 11 : Températures quotidiennes et nettoyage du bassin de refroidisseur.

7.3.9 Entreposer l'équipement de traite portable, comme les trayeurs et les seaux, de sorte qu'il s'égoutte et qu'il sèche correctement.

7.3.10 Veiller à ce que l'équipement non portable (par exemple, le récepteur, la canalisation, les tuyaux) soit installé de manière à ce qu'il puisse se vider complètement après usage.

7.3.11 Remplacer les filtres à lait selon les instructions du fabricant.

7.3.12 Nettoyer et désinfecter les congélateurs au moins une fois par an, et les maintenir propres tout au long de l'année.

7.3.13 Nettoyer et désinfecter les réservoirs après chaque livraison de lait. Consigner l'achèvement des activités de nettoyage au Dossier 11 : Températures quotidiennes et nettoyage du bassin de refroidisseur.

7.3.14 L'équipement de traite doit être inspecté avant la traite et tout matériel contaminé doit être nettoyé sur le champ. Si du matériel ou des zones ne sont pas suffisamment propres après avoir suivi les consignes de nettoyage, les nettoyer de nouveau et consigner les constatations au Dossier 4 : Problèmes et mesures correctives. Revoir les pratiques de nettoyage et de stockage si le problème persiste.

En outre, vous êtes invités à :

7.3.15 Veiller à ce que les réservoirs soient utilisés exclusivement pour l'entreposage du lait de chèvre.

7.3.16 Vérifier tous les ans que vos procédures de nettoyage sont efficaces (par exemple, chercher la présence de pierres du lait, de caillots dans les canalisations) et que les articles sont stockés correctement.

7.3.17 Entreposer tout le matériel de traite et l'équipement de manutention du lait à une certaine distance du sol.

7.3.18 Nettoyer les murs, les plafonds, les appuis de fenêtre et l'extérieur des tuyaux pour enlever la poussière, les toiles d'araignée et les autres matières au besoin, ou au moins une fois par an.

7.4 Traite

La traite est une étape importante dans le contrôle de la salubrité et de la qualité du lait cru. Établir des procédures uniformes avant et après la traite permettra d'atteindre l'efficacité recherchée et de diminuer la probabilité que des erreurs se produisent. Cela aidera à assurer la qualité et la propreté du lait. Les employés devraient être formés et évalués sur une base régulière afin d'assurer l'uniformité de la production laitière.

Des conditions insalubres et des techniques de traite inadéquates peuvent entraîner des niveaux élevés de bactéries, de cellules somatiques, d'inhibiteurs, de corps étrangers et d'eau, ou des niveaux inacceptables de médicaments vétérinaires dans le lait.

Des résidus de médicaments vétérinaires peuvent être détectés dans le lait si le lait provenant de biches traitées n'est pas séparé du lait provenant de biches non traitées et qu'il n'est pas éliminé de manière appropriée.

Problèmes de salubrité des aliments :

Exigences :

7.4.1 S'assurer que les employés souffrant de maladies pouvant être transmises au lait ne travaillent pas à l'établissement.

7.4.2 S'assurer que les travailleurs portent des vêtements propres pendant la traite et la manutention du lait.

7.4.3 Les travailleurs doivent utiliser des pansements étanches pour couvrir les plaies ouvertes lors de la traite et de la manutention du lait.

7.4.4 Les travailleurs doivent se laver les mains et se sécher les mains avec une serviette jetable immédiatement avant la traite ou toute autre fonction à la laiterie. Le lavage des mains doit être répété après le retour au travail suivant une interruption.

7.4.5 Ne permettre l'accès qu'à une seule espèce dans la salle de traite pendant chaque séance de traite pour empêcher que le lait de différentes espèces se mélange. Veiller à ce que les canalisations à lait soient nettoyées entre la traite d'espèces différentes et qu'il y ait des zones de stockage distinctes pour les différentes espèces.

7.4.6 Empêcher le lait de se contaminer avec des poussières ou d'autres particules en ne manipulant pas le foin, la litière ou l'ensilage une heure avant la traite et durant la traite.

7.4.7 Assurez-vous que les flancs, les côtés et le ventre de la biche sont exempts de saleté et de fumier avant la traite pour éviter que des impuretés se retrouvent dans le lait.

7.4.8 S'assurer que les trayons et les pis sont propres avant la traite. Au besoin, nettoyer les pis souillés avec une solution de lavage avant la traite et les sécher avec une serviette en papier à usage unique. Suivre le mode d'emploi lors de la préparation d'une solution de lavage et utiliser la température de l'eau recommandée.

7.4.9 Nettoyer les trayons et les pis avant la traite. Demander à l'inspecteur provincial des produits laitiers ou à un autre spécialiste de démontrer les techniques de nettoyage appropriées. Un lavage incorrect et tout particulièrement un séchage inapproprié peuvent être plus dommageables que l'absence de nettoyage. Les êtres humains peuvent facilement transmettre des bactéries au cours de ce processus, à moins de prendre des soins particuliers. Si un problème survient à cause d'un mauvais trempage des trayons, consigner l'incident au Dossier 4 : Problèmes et mesures correctives.

7.4.10 Jeter le lait collecté dans les gobelets de contrôle pour le dépistage de la mastite.

7.4.11 Désinfecter le trayon immédiatement après la traite avec une solution de trempage approuvée, en couvrant la partie du trayon qui est entré en contact avec la machine à traite. Le liquide pour trempage des trayons (désinfectant et émoullient approuvé pour la traite) scelle le bout du trayon et contribue à tuer les micro-organismes.

7.4.12 S'assurer que tous les désinfectants utilisés avant et après la traite dans votre exploitation sont approuvés pour un usage laitier.

7.4.13 Nettoyez le gobelet de trempage à la fin de chaque traite. Pour éviter de contaminer la solution de trempage, ne jamais verser une solution utilisée dans le récipient d'origine.

7.4.14 Changer la doublure du gobelet de trempage aux intervalles recommandés par le fabricant.

7.4.15 Traire les biches traitées avec des médicaments séparément du reste du troupeau.

Remarque : Pour plus d'informations sur la manipulation du lait provenant des biches traitées avec des médicaments, voir la section 7.5.

7.4.16 Jeter le lait qui contient des résidus de sang, de produits chimiques (c.-à-d. de médicaments vétérinaires), de caillots, d'autres particules ou corps étrangers, ou qui est dilué. Si du lait est contaminé en raison de l'erreur d'un employé, nettoyer de nouveau les trayons et former de nouveau le travailleur sur les procédures de nettoyage appropriées. Consigner l'incident au Dossier 4 : Problèmes et mesures correctives.

7.4.17 Laver et désinfecter l'équipement de traite utilisé pour la manutention de lait anormal avant de l'utiliser pour le lait d'un autre animal. Se laver les mains après manipulation de l'équipement, des trayons et des pis des biches qui produisent du lait anormal.

Remarque : Se reporter à la section 10.5 du présent manuel pour le traitement des problèmes liés à la traite.

7.5 Manipulation du lait provenant de biches traitées avec des médicaments

Lorsque des biches en lactation sont traitées avec des médicaments vétérinaires, les résidus de ces produits peuvent être transmis au lait si les délais d'attente appropriés ne sont pas respectés.

Remarque : Pour plus d'informations sur les médicaments vétérinaires, voir la section 4.

Problème de sécurité alimentaire :

Le lait peut contenir des résidus de médicaments vétérinaires si les délais d'attente ne sont pas respectés, si les animaux traités ne sont pas identifiés et gérés séparément, et si leur lait n'est pas éliminé de manière appropriée.

Exigences :

7.5.1 Tenir un dossier de tous les animaux traités avec des médicaments vétérinaires qui précisent un délai d'attente sur l'étiquette ou la notice du produit. Garder cette information au Dossier 3 : Traitement par médicament pour les entreprises laitières.

7.5.2 Le lait provenant d'animaux traités doit être gardé à l'écart du lait utilisé pour la consommation humaine.

7.5.3 Faire la traite des biches traitées avec un médicament vétérinaire en dernier ou utiliser un autre équipement. Si vous avez un système de canalisation, mettre le lait de la traite dans un seau ou un pot trayeur afin d'éviter que des résidus de médicaments vétérinaires n'entrent dans le système.

7.5.4 Laver et désinfecter l'équipement de traite utilisé pour gérer le lait provenant de biches traitées avant de le réutiliser pour la collecte du lait destiné à la consommation humaine. Les travailleurs doivent se laver les mains après manipulation de ce matériel, des trayons et des pis des biches traitées.

7.5.5 Identifier toutes les biches traitées avec des médicaments vétérinaires et veiller à ce que tous les employés soient au courant du système d'identification.

7.5.6 Afficher l'information relative aux biches traitées (c.-à-d., l'identification des animaux, la date du traitement et le délai d'attente) dans un endroit qui est accessible à tous les travailleurs.

7.5.7 Consulter le vétérinaire ou utiliser des trousse d'analyse du lait si vous êtes incertain quant au délai d'attente du médicament vétérinaire. Vérifier auprès du ministère de la Santé ou de l'Agriculture pour en savoir davantage sur les tests d'analyse appropriés.

7.5.8 Demander des informations sur les traitements passés des nouvelles biches laitières que vous avez achetées. Si le vendeur est incapable de fournir un dossier d'expédition signé (Dossier 1 : Déclaration d'état d'expédition ou de réception) ou des renseignements similaires, ne pas revendre l'animal avant 28 jours. Il faut considérer le lait de ces biches comme étant impropre à la consommation humaine pendant au moins 28 jours suivant leur date d'achat.

Remarque : Pour plus d'information sur l'achat, la vente et l'expédition d'animaux, voir la section 2.

7.5.9 Avoir un plan d'action en place pour les cas où vous savez ou croyez que le lait puisse contenir un contaminant (par exemple, des médicaments vétérinaires).

7.5.10 Agir immédiatement si vous savez ou croyez que le lait puisse être contaminé en :

- séparant le lait du lait non contaminé et en le déclarant comme gâté.
- conservant le lait jusqu'à ce que vous soyez sûr que le lait est exempt de résidus de médicaments vétérinaires ou d'autres contaminants;
- appelant le ministère de la Santé ou de l'Agriculture;
- Consignant l'incident au Dossier 4 : Problèmes et mesures correctives.

7.5.11 Contacter immédiatement le transformateur si vous savez ou croyez que du lait contaminé a été transporté accidentellement.

7.5.12 Jeter le lait qui n'est pas propre à la consommation humaine de manière à ne pas contaminer le lait potable, les aliments, les animaux ou l'environnement. Consigner l'incident au Dossier 4 : Problèmes et mesures correctives.

Remarque : Se reporter à la section 10.5 du présent manuel pour le traitement des problèmes liés à la manipulation du lait provenant de biches traitées avec des médicaments.

En outre, vous êtes invités à :

7.5.13 Retirer, dans la mesure du possible, les biches traitées du troupeau dès que possible.

7.5.14 Consulter votre vétérinaire avant de donner du lait contaminé aux chevreaux. Donner du lait contenant des résidus de médicaments vétérinaires à des chevreaux destinés à l'abattage peut causer la présence de résidus dans la viande.

7.6 Refroidissement, stockage et chargement du lait cru

Des procédures et de l'équipement adéquats de refroidissement sont nécessaires pour assurer la qualité et la salubrité des produits.

Le lait qui n'est pas refroidi, entreposé, ou chargé correctement se gâtera.

**Problème de sécurité
alimentaire :**

Exigences :



7.6.1 S'assurer que l'équipement utilisé pour le lait liquide frais répond aux critères suivants :

- **Le premier lait à être versé dans le réservoir doit être refroidi à au moins 10 °C après une heure et entre 1 °C et 4 °C dans les deux heures suivant la traite.**
- **Lorsque le lait des traites subséquentes est ajouté au réservoir, la température du mélange ne doit pas dépasser 10 °C et elle doit se situer entre 1 °C et 4 °C dans un délai d'une heure suivant la traite.**



7.6.2 Vérifier après chaque traite que le réservoir refroidit le lait conformément aux critères énoncés à l'article 7.6.1. Avoir en main des instructions écrites détaillées décrivant votre méthode de vérification des taux de refroidissement pour votre réservoir particulier. Inscrire la température du lait au moins deux fois par jour au Dossier 11 : Températures quotidiennes et du nettoyage du bassin de refroidisseur.



7.6.3 Vérifier que le lait liquide entreposé dans un réservoir est maintenu à une température variant entre 1 °C et 4 °C dans un délai de deux heures suivant l'ajout de nouveau lait.



7.6.4 Avoir un plan d'action en place (en communiquant notamment avec le transformateur) pour les cas où la température du réservoir dépasse 4 °C et qu'aucun nouveau lait n'a été ajouté durant les 4 dernières heures. Consigner l'incident au Dossier 4 : Problèmes et mesures correctives.

7.6.5 Garder les réservoirs propres et désinfectés.



7.6.6 Sauf indication contraire dans les règlements provinciaux, le lait liquide devrait être transporté à l'usine de traitement au moins une fois tous les sept jours et le transport devrait être consigné au Dossier 11 : Températures quotidiennes et nettoyage du bassin de refroidisseur. Si le lait liquide n'est pas ramassé au moins une fois tous les sept jours, demander à l'usine de transformation de recueillir le lait dès que possible. Vérifier la température du réservoir pour s'assurer qu'elle est maintenue en dessous de 4 °C et consigner l'incident au Dossier 4 : Problèmes et mesures correctives.



7.6.7 Si une unité de réfrigération est incapable de refroidir le lait conformément à l'article 7.6.1 ou de maintenir le lait à une température inférieure à 4 °C, contacter un réparateur de systèmes de réfrigération pour qu'il corrige le problème immédiatement. Consigner l'incident au Dossier 4 : Problèmes et mesures correctives.

7.6.8 S'assurer que le lait est chargé pour le transport de manière hygiénique.

8. Produits chimiques agricoles

8.1 Généralités

Les sources potentielles de contamination comprennent :

- les pesticides utilisés dans les pâturages;
- l'exposition des étables, des zones de pâturage ou des approvisionnements en aliments et en eau à des produits chimiques agricoles (huile, fluide hydraulique);
- l'utilisation de marqueurs de bétail non homologués.

Problème de sécurité alimentaire :

Les chèvres peuvent être exposées à divers types de contaminants chimiques dans leur environnement. Ces contaminants peuvent être absorbés dans leur tissu, entraînant des risques pour les consommateurs.

Exigence :

8.1.1 Acheter uniquement des produits chimiques agricoles qui sont autorisés à être utilisés au Canada auprès d'un commerçant digne de confiance.

Vous êtes invités à :

8.1.2 Les éleveurs de l'Ontario qui achètent ou utilisent des pesticides doivent détenir une licence. Pour obtenir une licence, il faut passer avec succès le cours portant sur la sécurité des pesticides. Pour les éleveurs des autres provinces, vérifier que vous suivez les règlements applicables.

8.1.3 Veiller à ce que tout l'équipement reçu soit propre et en bon état de fonctionnement.

8.1.4 Lors de la manipulation ou du transport de produits chimiques agricoles, utiliser de l'équipement et des véhicules qui ont été soigneusement nettoyés et entretenus correctement. Cela aidera à réduire au minimum la possibilité de contamination des animaux ou des aliments par des produits chimiques agricoles.

Exigence :

8.1.5 Stocker tous les produits dangereux et les produits chimiques dans un endroit physiquement séparé des aliments, de l'approvisionnement en eau et des étables où vos chèvres sont logées. Les produits chimiques dangereux comprennent notamment, mais non exclusivement : les solutions et les poudres antiparasitaires externes, les produits chimiques utilisés dans le pédiluve, les produits de lutte contre les insectes, les carburants, les lubrifiants, les insecticides et les herbicides de culture, la peinture, le rodenticide, les batteries de voiture et l'antigel.

Vous êtes invités à :

8.1.6 Entreposer les machines de telle sorte que les produits chimiques comme le carburant, l'huile ou le fluide hydraulique ne puissent contaminer les animaux ou les étables.

Exigence :

8.1.7 Si les chèvres sont exposées à des contaminants chimiques, à des produits dangereux comme les pesticides, à des quantités importantes de médicaments ou à une substance interdite (des aliments pour chiens, par exemple), les isoler et les identifier. Consultez votre vétérinaire afin de connaître les mesures à prendre pour assurer la sécurité publique et traiter les animaux atteints. Consigner l'incident au Dossier 4 : Problèmes et mesures correctives.

8.1.8 Les produits chimiques agricoles et industriels doivent être éliminés conformément aux lignes directrices provinciales. En l'absence de lignes directrices provinciales, les producteurs doivent transporter les produits chimiques à une installation conçue pour éliminer les déchets dangereux. Les conteneurs vides doivent être rincés trois fois et éliminés de la même manière que les produits chimiques.

8.2 Utilisation et stockage de produits chimiques utilisés dans la production laitière

**Problème de sécurité
alimentaire :**

Un mauvais stockage ou une utilisation inappropriée de produits chimiques peut contaminer le lait cru avec des résidus toxiques.

Exigences :

8.2.1 Veiller à ce que tous les détergents, désinfectants, lubrifiants, pesticides et autres produits antiparasitaires utilisés dans l'industrie laitière soient conformes aux exigences de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, de la *Pest Control Act* et de toute autre loi provinciale applicable. Chercher conseil auprès de votre organisme de réglementation provincial.

8.2.2 Lire et suivre les instructions précisées sur l'étiquette lors de l'utilisation de détergents et de désinfectants.

8.2.3 Entreposer tous les produits de nettoyage, détergents et désinfectants servant à la production ou la manipulation du lait dans la laiterie dans un endroit et avec une manière qui ne contamineront pas le lait.

8.2.4 Stocker tous les désinfectants et détergents dans des conteneurs portant des instructions sur l'étiquette.

8.2.5 Ne pas entreposer de pesticides ou autres produits toxiques dans la laiterie, sauf ceux qui sont directement liés à la production laitière.

9. Formation du personnel

9.1 Formation à temps plein, à temps partiel et saisonnière (y compris pour les membres de la famille)

Le maintien d'un système de communication efficace permettra à tous les travailleurs (à temps plein, à temps partiel et saisonniers, y compris les membres de la famille) d'être tenus au courant des changements dans les secteurs importants de gestion de la sécurité alimentaire (les animaux recevant un traitement, le déplacement des animaux dans les enclos, les changements d'emplacement des aliments médicamenteux).

Fournir une formation adéquate permettra de veiller à ce que tous les travailleurs comprennent et aient connaissance des bonnes pratiques de production utilisées dans votre exploitation agricole afin d'assurer la sécurité alimentaire (les types de dossiers et leur usage, l'administration de médicaments vétérinaires, la vérification des dossiers avant l'expédition des animaux).

Problèmes de salubrité des aliments :

Des risques pour la sécurité alimentaire peuvent se présenter si les travailleurs ne sont pas correctement formés, ne comprennent pas l'importance d'utiliser de bonnes pratiques de production ou ne sont pas au courant des changements apportés dans les secteurs importants de gestion de la sécurité alimentaire.

Exigences :

9.1.1 La supervision directe est nécessaire pour tous les employés dans le cadre des pratiques de production « obligatoires » décrites dans le présent manuel, jusqu'à ce que tous les employés aient été formés et qu'ils aient passé en revue les articles pertinents du manuel. La formation des employés sera continuellement mise à jour.

9.1.2 Tenir un dossier de formation dans le (Dossier 12: Formation des travailleurs (Dossier 13 pour les éleveurs laitiers), pour chaque membre du personnel travaillant à votre ferme, y compris les membres de la famille.

9.1.3 Dans le Dossier 12 : Formation du personnel (Dossier 13 pour les entreprises laitières), inscrire les domaines et les dates de formation de chaque travailleur. La formation est uniquement nécessaire pour les tâches que les travailleurs seront appelés à effectuer. Par exemple, si un travailleur n'est pas chargé de mélanger les aliments médicamenteux, il n'a pas besoin d'être formé ou de lire les sections du manuel concernant le mélange des aliments.



9.1.4 Le gestionnaire ou superviseur de l'exploitation doit examiner les dossiers et les procédures avec son personnel et faire l'évaluation du travail des employés au moins une fois par an. Cela permettra d'assurer que les dossiers appropriés sont tenus, qu'ils sont signés et datés après l'évaluation et qu'un nouveau dossier est amorcé. Les observations du gestionnaire ou superviseur de l'exploitation doivent être inscrites au Dossier 12 : Formation du personnel (Dossier 13 pour les entreprises laitières).

9.1.5 S'assurer que tous les travailleurs connaissent l'emplacement des dossiers pertinents concernant la sécurité alimentaire.

9.1.6 Mettre en place un système de communication pour veiller à ce que tous les travailleurs soient au courant des changements apportés dans les secteurs importants de gestion comme l'emplacement des animaux ou des aliments médicamenteux, etc. Cela peut être réalisé au moyen d'une séance d'information tenue le matin dans la grange, avec l'aide d'un tableau blanc.

9.2 Formation des travailleurs occasionnels

Les travailleurs occasionnels sont des personnes qui travaillent rarement à la ferme et seulement quelques jours à la fois (par exemple, pour remplacer les propriétaires durant leur absence).

Problème de sécurité alimentaire :

Même les travailleurs occasionnels qui sont familiers avec l'élevage de chèvres ne sont probablement pas au courant des pratiques importantes propres à votre ferme pour assurer la sécurité alimentaire, comme que votre système d'archivage ou la méthode servant à identifier les animaux traités avec des médicaments vétérinaires.

Exigences :

9.2.1 Informer les travailleurs occasionnels sur les pratiques actuelles de gestion qui peuvent affecter la sécurité alimentaire chaque fois que vous faites appel à eux. Par exemple, identifier les animaux qui n'ont pas encore atteint le délai d'attente prescrit des médicaments ou les enclos d'animaux qui reçoivent des rations médicamenteuses.

9.2.2 Les employeurs doivent superviser les travailleurs occasionnels quand ils exercent des fonctions décrites dans ce programme comme étant « obligatoires », comme l'administration des médicaments vétérinaires, l'expédition d'animaux, le mélange d'aliments ou d'eau médicamenteux, etc.



9.2.3 Tenir un dossier des dates où vous avez fait appel à des employés occasionnels. Utiliser le Dossier 12 : Formation du personnel (Dossier 13 pour les entreprises laitières) pour inscrire cette information.

10. Gestion des problèmes

Des problèmes et des erreurs se produiront inévitablement, et le GOFFSP ne demande pas aux éleveurs d'être parfaits. Toutefois, le programme demande que les problèmes soient traités et documentés de façon appropriée afin de minimiser les risques pour le consommateur et réduire la probabilité que l'erreur se reproduise.

La présente section passe en revue certains problèmes courants qui peuvent survenir et décrit la façon avec laquelle ils doivent être gérés. En général, faire face à des problèmes comporte les étapes suivantes :

- Isoler – l'animal, les aliments, l'équipement ou le lait en question;
- Évaluer – l'ampleur du problème;
- Informer – les personnes suivantes le long de la chaîne alimentaire des problèmes qui peuvent avoir été transmis au départ de l'exploitation;
- Former de nouveau – le personnel impliqué dans le but de réduire la probabilité que le problème se reproduise;
- Consigner – à la fois le problème et son traitement, ainsi que la nouvelle formation.

Les problèmes liés aux animaux et à leur gestion (Section 2)

1. Vous avez reçu des animaux sans avoir obtenu du vendeur le Dossier 1 : Déclaration d'état d'expédition ou de réception (ou des renseignements équivalents).

Par conséquent, il est possible que les animaux soient porteurs de résidus de traitements antérieurs par médicaments. L'envoi des animaux à l'abattoir (ou leur lait aux fins de consommation) risque de transmettre ces résidus au consommateur.

Mesures :

- Isoler l'animal du reste du troupeau;
- Évaluer l'animal. Recevoir des conseils du vétérinaire lorsque cela est justifié;
- Contacter le vendeur et lui demander de fournir le Dossier 1 : Déclaration d'état d'expédition ou de réception dûment signé;
- Si aucune information sur l'état de l'animal n'est disponible, l'isoler pendant 28 jours. Chercher conseil auprès de votre vétérinaire avant d'expédier l'animal à l'abattoir, ou son lait, ou avant de le réintégrer au troupeau;
- Former de nouveau le personnel chargé de l'achat et de la réception des animaux sur l'importance d'obtenir le Dossier 1 : Déclaration d'état d'expédition ou de réception avec tous les animaux reçus. Consigner la nouvelle formation au Dossier 12 : Formation du personnel (Dossier 13 pour les entreprises laitières).
- Remplir le Dossier 4 : Problèmes et mesures correctives.

2. Vous expédiez accidentellement des animaux sans qu'ils soient accompagnés du Dossier 1 : Déclaration d'état d'expédition ou de réception.

Mesures :

- Informer **immédiatement** l'acheteur de l'oubli;
- Envoyer le Dossier 1 : Déclaration d'état d'expédition ou de réception;
- Former de nouveau le personnel chargé de l'expédition des animaux quant à l'importance d'envoyer le Dossier 1 : Déclaration d'état d'expédition ou de réception. Consigner la nouvelle formation au Dossier 12 : Formation du personnel (Dossier 13 pour les entreprises laitières).
- Remplir le Dossier 4 : Problèmes et mesures correctives.

Problèmes liés aux aliments et à la litière (section 5)

3. Vous recevez par accident les mauvais aliments, vous mélangez par erreur des aliments destinés aux ruminants avec ceux destinés aux non-ruminants, vous mélangez des aliments médicamenteux et non médicamenteux ou donnez à des animaux des aliments médicamenteux qui ne leur sont pas destinés.

Mesures :

- Isoler immédiatement les aliments concernés;
- Vérifier si les aliments en question ont été donnés aux chèvres. Si oui, contacter votre vétérinaire;
- Si l'aliment est acheté et qu'il ne porte pas d'étiquette ou qu'il porte une étiquette erronée, contacter le fournisseur d'aliments pour lui rappeler l'importance de bien étiqueter les aliments;
- Si l'aliment a été mal stocké, mal utilisé ou mal mélangé, déterminer la cause de l'erreur;
- Former de nouveau le personnel chargé de cette activité et consigner la nouvelle formation au Dossier 12 : Formation du personnel (Dossier 13 pour les entreprises laitières).
- Remplir le Dossier 4 : Problèmes et mesures correctives.

Problèmes liés à la qualité de l'eau (section 6)

4. Vos animaux ou l'eau servant à la production laitière sont contaminés en raison d'un mauvais traitement de l'eau, de facteurs environnementaux ou des erreurs commises par le personnel durant le mélange ou le stockage.

En conséquence, votre eau peut contenir des quantités inconnues de produits de traitement de l'eau ou des médicaments, ou être contaminée par des résidus inconnus.

Mesures :

- Restreindre immédiatement l'utilisation de l'eau contaminée;
- Évaluer le niveau d'utilisation et de consommation de l'eau contaminée, et les animaux ou produits concernés;
- Évaluer le risque pour la sécurité alimentaire découlant des animaux ou produits concernés; Contacter votre vétérinaire pour obtenir des conseils le cas échéant;
- Déterminer la cause de l'erreur ou de la contamination;

- Corriger le problème qui a abouti à l'erreur ou à la contamination;
- Analyser l'eau de nouveau pour vérifier que les mesures correctives ont été efficaces;
- Former de nouveau le personnel impliqué et consigner la nouvelle formation au Dossier 12 : Formation du personnel (Dossier 13 pour les entreprises laitières).
- Remplir le Dossier 4 : Problèmes et mesures correctives.

Problèmes liés à la traite (article 7)

5. Le lait provenant de biches traitées ou non traitées est mélangé par erreur avec le lait destiné à la consommation humaine, c.-à-d. dans le réservoir.

Mesures :

- Cesser immédiatement la traite en vue de prévenir la contamination potentielle du bon lait;
- Isoler le lait potentiellement contaminé jusqu'à ce que son statut puisse être confirmé;
- Consulter votre vétérinaire;
- Évaluer le risque de contamination par des analyses de résidus du médicament en question dans le lait;
- Si la contamination est confirmée, le lait ne peut être vendu pour la consommation humaine et doit être retiré des lieux (pour d'autres usages) ou éliminé en conformité avec les règlements locaux;
- Revoir le processus d'identification des biches traitées et non traitées, et de la séparation de leur lait, et apporter des corrections ou des améliorations au besoin;
- Former de nouveau le personnel chargé de la mise bas, du traitement des animaux et de la traite, et consigner la formation au Dossier 13 : Formation du personnel pour les entreprises laitières.
- Remplir le Dossier 4 : Problèmes et mesures correctives.



Dossiers tenus à la ferme

Section B



Section B – Dossiers tenus à la ferme

Généralités

Les dossiers tenus à la ferme sont une partie essentielle de toute exploitation d'élevage – et vous en utilisez sans doute déjà plusieurs pour assurer le suivi de la reproduction, de l'alimentation, de la santé animale, du rendement du troupeau et des foires agricoles.

Le programme canadien de salubrité des aliments à la ferme (OFFS) destiné au secteur caprin fournit des formulaires de tenue de dossiers pour vous permettre de consigner les pratiques de salubrité alimentaire en vigueur à votre ferme. Ces dossiers vous permettent de faire le suivi de vos propres activités; ils permettent également au programme canadien de salubrité des aliments à la ferme destiné au secteur caprin de vous aider à répondre aux exigences du programme en vérifiant que les dossiers appropriés sont bien tenus.

La tenue des dossiers marqués « OBLIGATOIRES » est nécessaire en vue de se conformer au programme OFFS. D'autres dossiers de la présente section sont fournis en tant qu'outils pour vous aider à gérer certaines activités.

Vous pouvez photocopier les modèles du manuel au besoin. Nous vous recommandons d'en conserver des copies actives et vierges à l'endroit où l'activité se déroule – il est beaucoup plus facile de les remplir au moment de l'activité que plus tard. Lorsque les pages sont remplies, elles peuvent être regroupées au bureau de l'exploitation ou au lieu où vous conservez vos dossiers. Vous devrez présenter les dossiers antérieurs dans le cadre du processus de vérification du programme canadien OFFS.

Dossier 1 : Déclaration d'état d'expédition ou de réception**OBLIGATOIRE**

(À utiliser lors de l'expédition d'animaux présentant un risque potentiel de sécurité alimentaire ou au moment de la réception d'animaux qui ne seront pas gardés pendant 28 jours avant la revente).

Nom du propriétaire (personne/société) : _____

Adresse : _____

Nombre total d'animaux vendus/reçus : _____

Nombre d'animaux marqués ou identifiés : _____ (inscrire le numéro d'identification des animaux ci-dessous).

Les producteurs doivent examiner chaque dossier avant de signer.

Je soussigné, _____ déclare, en qualité de vendeur de ces animaux et à ma connaissance, sauf indication contraire, que les animaux énumérés ci-dessous respectent tous les délais d'attente imposés par les médicaments vétérinaires et qu'ils sont exempts de tout corps étranger comme des aiguilles au moment de l'expédition.

Signature du vendeur

Date d'expédition/de réception des animaux

Numéros d'identification des animaux	Médicaments vétérinaires		Résidus physiques	Initiales du vendeur
	Veuillez indiquer si un animal a reçu un médicament vétérinaire qui fait toujours l'objet d'un délai d'attente au moment de la vente. Si oui, veuillez préciser le nom du médicament et la date où l'animal pourra être envoyé à l'abattoir.			
	Nom du produit	Date autorisée d'abattage (j/m/a)		
2 102	Médicament A	31/05/2003	Non	JD

Je, le transporteur, _____, consent à remettre le présent formulaire à l'acheteur de ces animaux.

Je, le transporteur et acheteur, _____, confirme avoir lu et compris le formulaire.

Signature du transporteur ou de l'acheteur/transporteur : _____ Date : _____

Signature de l'acheteur (à la réception des animaux) : _____ Date : _____

Initiales du vérificateur : _____ Date de vérification : _____

Dossier 3 : Traitement par médicament pour les entreprises laitières

OBLIGATOIRE

Date du traitement (j/m/a)	Identification de l'animal ou de l'enclos	Condition traitée *(Pour le traitement de la mastite, utiliser les codes ci-dessous)	Nom du produit	Sur ordonnance (P) ou sans ordonnance (NP)	Dose	Estimation du poids de l'animal ou nombre d'animaux traités	**Méthode	Délai d'attente		Traité par (Initiales)
								Lait (j/m/a)	Viande (j/m/a)	
05/05/2005	No 1400	Pneumonie	Produit A	NP	200	170 lb	SQ	08/05/2005	08/05/2005	JD

OBLIGATOIRE

*Codes de culture de la mastite : 1 = Staph. aureus (coagulase neg.) 2 = Pasteurella spp. 3 = Coliformes 4 = Strep. environnemental 5 = Autre

**Code de la méthode employée : IW – dans l'eau IF – dans les aliments TT – usage topique (application externe) OR – par voie orale
 SQ – sous-cutanée IM – intramusculaire IV – intraveineuse

Remarque : Si une aiguille se brise au moment de l'injection, inscrire le numéro d'identification de l'animal, le lieu de pénétration de l'aiguille et la date de l'injection dans le champ de commentaires.

Commentaires : _____

Signature du producteur : _____

Date : _____

Les producteurs doivent examiner chaque dossier avant de signer.

Initiales du vérificateur : _____

Date de vérification : _____

Dossier 4 : Problèmes et mesures correctives**OBLIGATOIRE**

Date (j/m/a)	Quel était le problème?	Comment le problème a-t-il été géré? (Les mesures prises, les personnes contactées, etc.)	Que peut-on faire pour éviter que le problème se produise à l'avenir? (Votre plan de prévention)	Initiales
06/05/2003	<i>Les aliments médicamenteux ont été acceptés même s'ils n'avaient pas une étiquette appropriée.</i>	<i>Le fabricant des aliments a été contacté et un exemplaire de l'étiquette a été demandé.</i>	<i>Le fabricant des aliments a été informé que les aliments médicamenteux sans étiquette ne seront pas acceptés.</i>	JD

OBLIGATOIRE

Utilisez ce dossier pour consigner tout problème potentiel lié à la sécurité des aliments (par exemple, des erreurs commises lors de l'administration des médicaments, lors du mélange des aliments médicamenteux ou lors de l'utilisation de pesticides; l'exposition des chèvres à des contaminants chimiques, l'expédition d'animaux qui ne respectent pas les délais d'attente prescrits). Des erreurs se produiront même aux exploitations les mieux gérées. Tenir un dossier sur vos méthodes de gestion des problèmes montre clairement que vous faites preuve de diligence raisonnable afin de minimiser les risques alimentaires.

Signature du producteur : _____

Date : _____

Les producteurs doivent examiner chaque dossier avant de signer.

Initiales du vérificateur : _____

Date de vérification : _____

Clinique : _____

Vétérinaire : _____

Téléphone : _____ Télécopieur : _____

Adresse : _____

No d'identification de l'animal : _____

Traitement : _____

DIN : _____

Mode d'emploi : _____

Date de péremption : _____

Recommandations quant au délai d'attente : _____

Lait : _____ Délai d'attente : _____

Viande : _____ Délai d'attente : _____

Signature du vétérinaire : _____

Signature du propriétaire ou de l'agent : _____

Date : _____

OBLIGATOIRE

Dossier 8 : Certification d'aliments prohibés

Recommandé

Il est recommandé que votre fournisseur d'aliments vous fournisse un affidavit une fois par an qui atteste qu'aucun sous-produit animal n'est présent dans les aliments que vous achetez.

Un affidavit doit être reçu annuellement de chaque fournisseur pour tous les compléments protéiques, y compris ceux utilisés dans les rations mélangées ou les compléments sous forme de blocs, de cubes, de granules, solide ou liquide. Il n'est pas nécessaire pour les céréales et le fourrage (foin, herbe, paille) qui n'ont pas été traités et qui ne contiennent aucun additif.

Je, _____ (Nom du vendeur)	, atteste par la présente que
_____ (Aliments achetés)	, achetés par :
_____ (Nom du producteur/de l'exploitation)	, ne contiennent aucun sous-produit animal interdit.
Signature du vendeur : _____	Date : _____

Dossier 10 : Usage de pesticides dans les pâturages

OBLIGATOIRE

Date de la première application (j/m/a)	Emplacement du pâturage ou du champ	*Pesticides (marque de commerce)	Dimension des pâturages traités	Application		Délai d'attente (inscrit sur l'étiquette)	Date autorisée de retour aux pâturages/ de récolte/ d'utilisation (j/m/a)	Traité par (Initiales)
				Taux	Méthode			
04/20/2003	Pâturages au nord	Marque X	1 acre	20 gallons par acre	Pulvérisation	14 jours	05/05/2003	JD

OBLIGATOIRE

***Pesticide désigne tout insecticide, herbicide, fongicide ou rodenticide.**

Commentaires : _____

Signature du producteur : _____

Date : _____

Les producteurs doivent examiner chaque dossier avant de signer.

Initiales du vérificateur : _____

Date de vérification : _____

Dossier 11 : Dossier des températures quotidiennes et du nettoyage du bassin de refroidisseur

OBLIGATOIRE

Mois :		Année :					
Date (j/m/a)	Température l'avant-midi (°C)	Nettoyage réalisé (avant et après la traite)	Initiales	Température l'après-midi (°C)	Nettoyage réalisé (avant et après la traite)	Initiales	Expédition du lait et nettoyage du bassin de refroidisseur
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							
19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							
27							
28							
29							
30							
31							

OBLIGATOIRE

Date de calibrage de la température : _____

Date : _____

Initiales du vérificateur : _____

Date de vérification : _____

Dossier 12 : Formation du personnel (Dossier 13 pour les entreprises laitières)**OBLIGATOIRE**

Pour les travailleurs à temps plein, à temps partiel et saisonniers, et les membres de la famille qui exerceront des fonctions liées aux pratiques **OBLIGATOIRES** d'une des activités suivantes. Utilisez une page par travailleur.

Nom du travailleur :		Date de début :			
Activité	Lecture de la section pertinente du manuel (date j/m/a)	A été informé de la façon d'accomplir les tâches (date)	Initiales du stagiaire	Date de la vérification par le producteur/formateur (j/m/a)	Initiales du producteur/formateur
	05/01/2010	Y	JH	05/01/2010	JD
1.1 Manutention du fumier et gestion des nutriments					
2. Animaux et gestion des animaux					
3. Biosécurité					
4. Santé animale					
5. Aliments et litière – généralités. Sous-sections 5.1-5.3 et 5.5-5.6	OBLIGATOIRE				
5.4 Mélange d'aliments médicamenteux à la ferme					
6. Eau					
8. Produits chimiques agricoles					
10. Gestion des problèmes					

Commentaires : _____

Signature du producteur : _____ Date : _____

Les producteurs doivent examiner chaque dossier avant de signer.

Initiales du vérificateur : _____ Date de vérification : _____

Dossier 13 : Formation du personnel POUR LES ENTREPRISES LAITIÈRES**OBLIGATOIRE**

Pour les travailleurs à temps plein, à temps partiel et saisonniers, et les membres de la famille qui exerceront des fonctions liées aux pratiques OBLIGATOIRES d'une des activités suivantes. Utilisez une page par travailleur.

Nom du travailleur :		Date de début :			
Activité	Lecture de la section pertinente du manuel (date j/m/a)	A été informé de la façon d'accomplir les tâches (date)	Initiales du stagiaire	Date de la vérification par le producteur/formateur (j/m/a)	Initiales du producteur/formateur
	05/01/2010	Y	JH	05/01/2010	JD
1.1 Manutention du fumier et gestion des nutriments					
2. Animaux et gestion des animaux					
3. Biosécurité					
4. Santé animale					
5. Aliments et litière – généralités : Sous-sections 5.1-5.3 et 5.5-5.6					
5.4 Mélange d'aliments médicamenteux à la ferme					
6. Eau					
7.1 Gestion des produits laitiers de la chèvre – généralités					
7.2 Équipement de production laitière					
7.3 Assainissement de l'équipement de production laitière					
7.4 Traite					
7.5 Manipulation du lait provenant de biches traitées avec des médicaments					
7.6 Refroidissement, stockage et chargement du lait cru					
8. Produits chimiques agricoles					
10. Gestion des problèmes					

Commentaires : _____

Signature du producteur : _____ Date : _____

Les producteurs doivent examiner chaque dossier avant de signer.

Initiales du vérificateur : _____ Date de vérification : _____



Formulaires d'évaluation à la ferme

Section C



Section C – Formulaires d'évaluation à la ferme

Vous devez remplir la partie B avant la vérification effectuée à votre exploitation, qui sera examinée par le vérificateur lors de sa visite. Partie C – Les formulaires d'évaluation à la ferme comprennent deux parties : les listes de vérification et les descriptions écrites.

Partie 1 : Listes de vérification

La partie 1 comprend les listes suivantes :

- Installations et locaux
- Animaux et gestion des animaux
- Santé animale
- Nourriture et litière
- Eau
- Gestion des chèvres laitières
- Produits chimiques agricoles
- Formation du personnel

Les listes de vérification sont conçues pour vous aider à déterminer votre degré de conformité avec les exigences du Programme canadien de salubrité alimentaire à la ferme pour les éleveurs de chèvres. La numérotation figurant à l'en-tête des listes correspond à la numérotation des rubriques du présent manuel. Les chiffres entre parenthèses de chaque question sur la liste de vérification permettent d'établir une correspondance avec les bonnes pratiques de production afférentes.

S'il y a des questions qui ne s'appliquent pas à votre exploitation agricole, inscrire « Sans objet (s.o.) » Si vous répondez « non » à l'une des questions, fournir une brève explication au bas de la page. Certaines questions exigent des réponses plus détaillées et vous devrez vous rendre à la question pertinente de la partie 2 afin de fournir de plus amples informations. Si la liste indique qu'un dossier doit être fourni, vous devez vérifier qu'un dossier approprié ou équivalent a été rempli.

Partie 2 : Descriptions écrites

La partie 2 consiste à répondre à des questions pertinentes portant sur les pratiques de gestion de votre exploitation afin de vous aider à mettre sur pied un plan de salubrité propre à votre ferme. Les chiffres entre parenthèses de chaque question correspondent au numéro de la bonne pratique de production qui est abordée par la question.

1. Installations et locaux	Oui	Non	S.O.	Détails à fournir à la partie 2	Dossier exigé
1.1 Manutention du fumier et gestion des nutriments 1. Respectez-vous les règlements municipaux et provinciaux en matière de gestion des nutriments? (1.1.3)					
2. Achetez-vous uniquement des engrais commerciaux autorisés par la Loi sur les engrais? (1.1.4)					
3. Éliminez-vous les cadavres d'animaux conformément au règlement provincial? (1.1.5, 3.1)					

*S.O. = Sans objet

2. Animaux et gestion des animaux	Oui	Non	S.O.	Détails à fournir à la partie 2	Dossier exigé
<p>2.1 Achat, réception et isolement des nouveaux animaux</p> <p>1. Tenez-vous des registres précis des dates de réception, des sources, des numéros d'étiquette ou de tatouage de tous les animaux achetés? (2.1.1)</p>					<p>0</p> <p>Dates d'expédition ou de réception et identification des animaux</p>
<p>2. Gardez-vous un nouvel animal pendant 28 jours avant sa réexpédition si aucune information n'est disponible concernant les résidus de médicaments vétérinaires ou les aiguilles brisées? (2.1.2)</p>					
<p>3. Faites-vous l'inspection de tous les animaux à l'arrivée, la consignation des anomalies et la vérification des documents afin de veiller à ce que les délais d'attente prescrits pour les médicaments aient été respectés? (2.1.3)</p>					<p>0</p> <p>Dossier 1</p>
<p>2.2 Identification des animaux</p> <p>1. Utilisez-vous un système fiable d'identification et de suivi des animaux individuels ou en groupe (enclos) qui ont été traités avec un médicament vétérinaire? (2.2.1, 4.9.3, 7.5.1)</p>				<p>0</p> <p>Partie 2 Questions 1 et 2</p>	
<p>2. Utilisez-vous exclusivement des marqueurs qui sont clairement indiqués pour un usage sur le bétail? (4.4.5)</p>					<p>0</p> <p>Dossier 1</p>
<p>2.4 Vente des animaux</p> <p>1. Avez-vous des mesures correctives en place pour les cas où un animal qui pose un risque pour la sécurité alimentaire est accidentellement envoyé à l'abattage ou à une vente aux enchères publique? (2.4.2, 2.4.4)</p>				<p>0</p> <p>Partie 2 Question 3</p>	
<p>2. Marquez-vous un animal de manière très visible et le vendez-vous uniquement à un acheteur connu si les délais d'attente des médicaments n'ont pas été respectés ou que l'animal est porteur d'une aiguille cassée? (2.4.3, 4.7.5)</p>					<p>0</p> <p>Dossier 1</p>

*S.O. = Sans objet

2. Animaux et gestion des animaux	Oui	Non	S.O.	Détails à fournir à la partie 2	Dossier exigé	
2.5 Expédition des animaux 1. Avant d'expédier ou de vendre un animal,						
i) Vérifiez-vous que les délais d'attente des médicaments ont été respectés et que l'animal n'est pas porteur d'une aiguille cassée? (2.4.1, 2.5.1, 4.9.4, 4.9.5)					0	Dossier 2 ou 3
ii) Remplissez-vous le dossier 1 si un animal ne respecte pas les délais d'attente avant l'expédition?					0	Dossier 1
iii) Vérifiez-vous l'état de l'animal afin de vous assurer qu'il est apte au transport?						
iv) Vérifiez-vous l'état du véhicule de transport, sa propreté, son entretien ou la présence de produits chimiques dangereux?						

*S.O. = Sans objet

4. Santé animale	Oui	Non	S.O.	Détails à fournir à la partie 2	Dossier exigé
<p>4.2 Achat de médicaments vétérinaires</p> <p>1. Apposez-vous vos initiales à l'acte de vente et gardez-vous la notice de tous les médicaments vétérinaires utilisés à la ferme? (4.2.2, 4.3.2, 4.5.2)</p>					
<p>4.4 Stockage des médicaments vétérinaires</p> <p>1. Les médicaments vétérinaires sont-ils tous stockés dans un endroit sûr et inaccessible aux chèvres? (4.4.1, 4.4.6)</p>					
<p>2. Gardez-vous une liste d'inventaire à jour de tous les médicaments vétérinaires stockés à la ferme? (4.4.1, 4.4.2, 4.4.3)</p>					0 Dossier 5
<p>3. Jetez-vous ou retournez-vous au lieu de l'achat tout contenant ouvert ou produit mal étiqueté, en prenant soin de consigner le tout au dossier 5? (4.4.4)</p>					0 Dossier 5
<p>4. Stockez-vous des médicaments vétérinaires conformément aux instructions du fabricant relatives à la température, à l'humidité et à la lumière? (4.4.7)</p>					
<p>4.5 Utilisation des médicaments vétérinaires</p> <p>1. Respectez-vous avec soin la posologie du médicament, la durée du traitement, les délais d'attente et l'âge ou le poids de l'animal traité qui sont indiqués sur l'étiquette ou la notice du produit? (4.5.1, 5.4.2, 6.2.2)</p>					
<p>2. Calibrez-vous toutes les seringues automatiques afin de vérifier l'exactitude des doses administrées? (4.5.3)</p>					0 Dossier 2 ou 3
<p>4.6 Utilisation non indiquée des médicaments vétérinaires</p> <p>1. Si vous utilisez des médicaments vétérinaires de manière non indiquée, avez-vous une ordonnance écrite de votre vétérinaire? (4.6.1)</p>					0 Ordonnance vétérinaire
<p>2. Au Québec, avez-vous une ordonnance pour tous les médicaments vétérinaires utilisés à la ferme? (4.6.3)</p>					0 Ordonnance vétérinaire

*S.O. = Sans objet

4. Santé animale	Oui	Non	S.O.	Détails à fournir à la partie 2		Dossier exigé	
4.7 Administration de médicaments vétérinaires							
1. Veillez-vous à bien attacher votre chèvre au moment de l'injection? (4.7.1)				0	Question 4		
2. Remplacez-vous toutes les aiguilles avant qu'elles ne s'émoussent et vérifiez-vous qu'elles ne sont pas tordues avant de les utiliser? (4.7.2)							
3. Jetez-vous les aiguilles usagées dans un récipient pour objets tranchants? (4.7.3)							
4. Quelles actions correctives prendriez-vous dans le cas où une aiguille cassée se loge dans un animal? (4.7.4, 4.7.9)				0	Question 5	0	Dossier 2 ou 3 Dossier 4
5. Utilisez-vous des aiguilles de longueur et de calibre appropriés au moment de l'injection? (4.7.8)							
4.8 Élimination des médicaments vétérinaires et des fournitures connexes							
1. Éliminez-vous de façon appropriée les médicaments vétérinaires utilisés, périmés ou contaminés conformément aux instructions figurant sur l'étiquette ou la notice du produit et respectez-vous les règlements municipaux à cet effet? (4.8.1, 5.4.1, 6.2.1)						0	Dossier 5
4.9 Dossier de traitement par médicament							
1. Tenez-vous un registre de tous les médicaments vétérinaires qui précisent un délai d'attente et gardez-vous un exemplaire des instructions de votre vétérinaire lors de l'utilisation non indiquée des produits? (4.9.1, 7.5.1)						0	Dossier 2 ou 3
2. Conservez-vous des copies écrites de vos ordonnances et des instructions du vétérinaire pendant un an? (4.9.2)							
3. Vous assurez-vous que tous les animaux expédiés respectent les délais d'attente des médicaments, ou en informez-vous l'acheteur par écrit? (4.9.4, 4.9.5)							

*S.O. = Sans objet

4. Santé animale	Oui	Non	S.O.	Détails à fournir à la partie 2		Dossier exigé	
4. Avez-vous des mesures correctives en place si un animal est accidentellement traité avec un médicament qui ne lui est pas destiné ou qui est administré autrement que comme précisé dans les instructions? (4.9.6, 4.9.7)				0	Question 6	0	Dossier 4
<p>4.10 Santé du troupeau et maladies qui préoccupent les producteurs laitiers</p> <p>1. Communiquez-vous immédiatement avec votre vétérinaire si vous soupçonnez que l'une des maladies à risque élevé est présente au sein de votre troupeau? (4.10.1)</p>							

*S.O. = Sans objet

5. Achat d'aliments et de litière	Oui	Non	S.O.	Détails à fournir à la partie 2	Dossier exigé	
5.1 Achat d'aliments et de litière						
1. Avez-vous des documents attestant que les aliments achetés ne contiennent aucun sous-produit animal interdit? (5.1.1)						
2. Tenez-vous un dossier de tous les aliments médicamenteux que vous achetez et de leurs ingrédients? (5.1.2, 5.1.3, 5.2.5)					0	Dossier 5
3. Stockez-vous vos aliments médicamenteux et non médicamenteux dans des endroits distincts et sécuritaires, chaque bac étant clairement identifié et consigné? (5.1.4, 5.1.5, 5.1.6, 5.2.4, 5.4.8)					0	Dossier 6
4. Évitez-vous d'utiliser des litières composées de copeaux de bois traité sous pression qui peuvent être contaminés par des produits chimiques? (5.1.7)						
5.2 Réception d'aliments et de litière						
1. Lors de la manipulation ou du transport des aliments et de la litière, utilisez-vous de l'équipement et des véhicules qui ont été nettoyés et entretenus avec soin? (5.2.1)						
2. Refusez-vous les aliments en vrac ou en sac qui ne portent pas une étiquette ou une description appropriée, en particulier les aliments médicamenteux, et vérifiez-vous que vous avez reçu ce que vous avez commandé en paraphant l'acte de vente? (5.2.2, 5.2.3)						
3. Tenez-vous un registre de tous les aliments et ingrédients alimentaires liés à votre exploitation de chèvre? (5.2.5)					0	Dossier 6
5.3 Stockage des aliments et de la litière						
1. Étiquetez-vous clairement et entreposez-vous les aliments destinés aux non-ruminants, les aliments médicamenteux et les additifs alimentaires dans un endroit sûr, hors de portée des chèvres? (5.2.4, 5.3.1, 5.3.2, 5.3.4)						
2. Entretenez-vous et nettoyez-vous l'équipement de ferme qui peut entrer en contact avec des aliments ou être entreposé dans les zones de stockage des aliments? (5.3.3)						

*S.O. = Sans objet

5. Achat d'aliments et de litière	Oui	Non	S.O.	Détails à fournir à la partie 2	Dossier exigé	
3. Conservez-vous le dossier relatif aux aliments pour non-ruminants pendant 2 ans? (5.3.5)						
<p>5.4 Mélange d'aliments médicamenteux à la ferme</p> <p>Si vous ne mélangez pas d'aliments médicamenteux à la ferme, passez à la liste 5.5</p>						
1. Vérifiez-vous les dates de péremption de tous les ingrédients médicamenteux et suivez-vous les instructions du fabricant et les règlements municipaux relatifs à l'élimination des médicaments? (5.4.1)					0	Dossier 5
2. Lisez-vous attentivement les instructions et mesurez-vous avec précision les ingrédients lors de l'ajout de médicaments dans les aliments? (5.4.2)						
3. Si des rations médicamenteuses sont mélangées à la ferme, inscrivez-vous la date à laquelle chaque lot d'aliment est mélangé et la séquence dans laquelle les lots sont mélangés pour les aliments médicamenteux et non médicamenteux? (5.4.3)					0	Dossier 6
4. Les instructions de mélange sont-elles affichées dans un endroit accessible à toute personne chargée du mélange de l'aliment médicamenteux? (5.4.4)				0	Question 7	
5. Nettoyez-vous immédiatement tout déversement de produits médicamenteux pour éviter la contamination potentielle des aliments non médicamenteux ou la consommation accidentelle par les chèvres? (5.4.5)						
6. Affichez-vous dans un endroit accessible à tous les travailleurs les instructions de calibrage de l'équipement de mélange et de pesage? (5.4.6, 5.4.12)				0	Question 8	0 Dossier 6
7. Les instructions pour le nettoyage du matériel entre les aliments médicamenteux et non médicamenteux sont-elles affichées dans un endroit accessible? (5.4.6, 5.4.13)				0	Question 9	

*S.O. = Sans objet

5. Achat d'aliments et de litière	Oui	Non	S.O.	Détails à fournir à la partie 2		Dossier exigé	
8. Enlevez-vous tous les résidus d'aliments médicamenteux de l'équipement avant de mélanger les aliments non médicamenteux (par rinçage ou séquençage)? (5.4.11, 5.4.13)				0	Question 9	0	Dossier 9
9. Les aliments médicamenteux sont-ils entreposés dans des lieux sécurisés afin d'éviter une consommation accidentelle par vos chèvres ou une contamination potentielle des aliments non médicamenteux? (5.4.7)							
10. Le contenu de chaque bac d'alimentation est-il clairement indiqué et un dossier est-il conservé au lieu de stockage? (5.4.8)						0	Dossier 9
11. Des mesures correctives sont-elles en place pour les cas où un lot d'aliments médicamenteux serait mélangé de manière incorrecte ou un médicament serait ajouté accidentellement à un lot d'aliments? (5.4.9)				0	Question 10	0	Dossier 4
12. Lorsque vous corrigez un lot d'aliments à la ferme, inscrivez-vous les corrections apportées? (5.4.11)						0	Dossier 9
13. Nettoyez-vous périodiquement les mélangeurs et l'équipement de manutention? (5.4.11)						0	Dossier 9
5.5 Alimentation, abreuvement et litières							
1. Gardez-vous tout l'équipement utilisé pour l'alimentation manuelle en bon état de fonctionnement? (5.5.1)							
2. Pour le traitement à court terme des animaux nourris avec des aliments médicamenteux, inscrivez-vous les dates de traitement et d'autres informations pertinentes au Dossier 2 : Traitement par médicament (Dossier 3 pour les entreprises laitières)? (5.5.2)						0	Dossier 2 ou 3
3. Pour l'alimentation à long terme avec des rations médicamenteuses, inscrivez-vous les informations requises à la première ligne de chaque nouvelle feuille? (5.5.3)						0	Dossier 2 ou 3
4. Faites-vous l'entretien régulier du matériel utilisé pour la distribution des aliments et de l'eau médicamenteux afin d'assurer que les produits médicamenteux sont distribués uniformément? (5.5.4)				0	Question 11		

*S.O. = Sans objet

5. Achat d'aliments et de litière	Oui	Non	S.O.	Détails à fournir à la partie 2		Dossier exigé	
5. Supprimez-vous les traces d'aliments médicamenteux dans les mangeoires, l'équipement de mélange et les conduites d'eau pour éviter la contamination des aliments et de l'eau non médicamenteux, et affichez-vous dans un endroit accessible à tous les travailleurs les instructions de nettoyage de l'équipement et des conduites d'eau? (5.5.5)							
6. Avez-vous en place des mesures correctives pour les cas où des changements ou des erreurs se produisent durant l'alimentation avec des aliments ou de l'eau médicamenteux? (5.5.6)				0	Question 12	0	Dossier 4
5.6 Pâturages 1. Suivez-vous les instructions du fabricant concernant les méthodes d'application, les quantités et les restrictions après l'application de pesticides dans les pâturages et l'élimination de tout produit et contenant non utilisé? (5.6.1)							
2. Tenez-vous un registre de tous les pesticides épandus sur les terres de pâturage afin d'éviter de faire paître les animaux avant le délai d'attente précisé? (5.6.2)						0	Dossier 10
3. Veillez-vous à ce que vos pâturages n'englobent pas d'anciens dépotoirs qui peuvent comprendre des contenants de produits chimiques, des piles et autres matières dangereuses? (5.6.3)							

*S.O. = Sans objet

6. Eau	Oui	Non	S.O.	Détails à fournir à la partie 2	Dossier exigé	
<p>6.2 Réception de l'eau</p> <p>Si vous n'ajoutez pas de médicaments à l'eau de la ferme, passez à la partie 6.4.</p>						
1. Si de l'eau médicamentée est préparée à la ferme, consignez-vous l'information au dossier 9 et le conservez-vous pendant un an? (6.2.3)					0	Dossier 9
2. Tenez-vous des registres de médicaments vétérinaires lors du mélange des médicaments dans l'eau? (6.2.2, 6.2.4)					0	Dossier 2
3. Avez-vous des instructions précises de mélange qui décrivent comment mettre en place l'équipement servant au mélange ainsi qu'une liste des quantités de chaque ingrédient à ajouter? (6.2.5)						
4. Nettoyez-vous immédiatement tout déversement de produits médicamentés pour éviter la consommation accidentelle par les animaux? (6.2.6)						
5. Rincez-vous abondamment les conduites d'eau après l'ajout d'un médicament et vérifiez-vous que tous les médicaments ont été entièrement distribués? (6.2.7, 2.10)					0	Dossier 9
6. Avez-vous en place des mesures correctives pour les cas où de l'eau médicamentée serait mélangée de manière incorrecte, ou de l'eau non médicamentée serait contaminée accidentellement par un médicament? (6.2.8, 6.2.9)				0 Question 12	0	Dossier 4 Dossier 8
7. Calibrez-vous l'équipement de mélange au moins une fois par mois et inscrivez-vous la date dans la section commentaire du Dossier 9 : Dossier de mélange d'aliments et d'eau médicamentés? (6.2.11)					0	Dossier 9

*S.O. = Sans objet

6. Eau	Oui	Non	S.O.	Détails à fournir à la partie 2	Dossier exigé
<p>6.3 Entreposage de l'eau</p> <p>1. Veillez-vous à ce que l'eau potable soit entreposée de manière à prévenir la contamination par des bactéries pathogènes ou des parasites? (6.3.1)</p>					
<p>2. Veillez-vous à ce que toute l'eau médicamentée soit stockée dans un lieu muni d'enseignes pour éviter la consommation accidentelle par vos chèvres ou la contamination des sources d'eau non médicamentées? (6.3.2)</p>					
<p>6.4 Qualité de l'eau pour les entreprises laitières</p> <p>1. Utilisez-vous uniquement de l'eau potable propre à la consommation humaine pour le nettoyage de la laiterie et de la salle de traite? (6.4.1)</p>					
<p>2. Testez-vous annuellement l'eau utilisée pour le nettoyage afin de mesurer la quantité de bactéries et de coliformes fécaux? (6.4.2, 6.4.4)</p>					O Copie du résultat des tests d'eau
<p>3. Si vous faites un traitement de l'eau, vérifiez-vous annuellement la concentration des produits chimiques servant au traitement et conservez-vous un dossier à cet égard? (6.4.6, 6.4.7)</p>					

*S.O. = Sans objet

7. Gestion des produits laitiers de la chèvre Si vous n'avez pas une exploitation de chèvres laitières, passez à la partie 8.	Oui	Non	S.O.	Détails à fournir à la partie 2	Dossier exigé	
7.1 Généralités 1. Votre entreprise laitière détient-elle un permis ou une licence d'exploitation conformément aux règlements provinciaux (s'il y a lieu)? (7.1.1, 7.1.2)						
2. Conservez-vous au dossier une copie du formulaire de la dernière inspection? (7.1.3)					0	Formulaire d'inspection
3. Conformez-vous à toutes les lois fédérales et provinciales en matière de production laitière ainsi qu'aux normes et aux critères d'analyse du lait cru du ministère provincial de l'Agriculture ou de la Santé? (7.1.4, 7.1.7)						
4. Conservez-vous au dossier une copie des derniers résultats d'analyse du lait (s'il y a lieu)? (7.1.5)					0	Résultats d'analyse du lait
7.2 Équipement de production laitière 1. Utilisez-vous uniquement l'équipement de traite conçu pour la tâche et adapté aux chèvres laitières? (7.2.1)						
2. Veillez-vous à ce que les surfaces de contact du lait soient faites de matériaux imperméables comme l'acier inoxydable ou résistants aux égratignures, à l'écaillage et à la décomposition? (7.2.2)						
3. Veillez-vous à ce que tous les ustensiles ou les matériaux qui entrent en contact avec le lait soient non-toxiques et faciles à nettoyer et que les contenants et les ustensiles soient exempts de cassures et de corrosion, et que les joints soient exempts de piqûres ou de fissures? (7.2.3)						
4. Inspectez-vous visuellement l'équipement tous les jours afin de vérifier qu'il est en état de fonctionnement? (7.2.4)						
5. Vérifiez-vous les paramètres de l'équipement de traite et apportez-vous les corrections nécessaires au moins deux fois l'an? (7.2.5)						
6. Le réservoir est-il installé avec un espace libre de chaque côté et devant, derrière, dessus et en dessous pour permettre le nettoyage? (7.2.6)						

*S.O. = Sans objet

7. Gestion des produits laitiers de la chèvre	Oui	Non	S.O.	Détails à fournir à la partie 2	Dossier exigé
7. Calibrez-vous les thermomètres du réservoir deux fois par an afin d'assurer une précision d'au moins ± 1 °C? (7.2.7)				0 Question 14	0 Dossier 11
8. Si vous expédiez du lait liquide, avez-vous : i) un port d'accès du boyau pour permettre au lait de passer du réservoir au véhicule de transport?					
ii) un mur d'allège en béton ou en pierre concassée directement au-dessous du port d'accès extérieur, relié à l'entrée principale de l'installation par un trottoir constitué d'un matériau dur? (7.2.14, 7.6.8)					
7.3 Assainissement de l'équipement de production laitière 1. Nettoyez-vous avec soin la salle de traite et la laiterie après la traite ou entre la traite d'espèces différentes? (7.3.1, 7.3.8) Veuillez préciser les tâches que vous effectuez.				0 Question 15	
2. Affichez-vous les instructions relatives au lavage de l'équipement dans la laiterie qui précisent la température de l'eau, la durée du nettoyage et la concentration des désinfectants et des détergents? (7.3.2, 7.3.3)				0 Question 15	
3. Les activités d'assainissement de la laiterie sont-elles consignées? (7.3.3)					0 Dossier 11
4. Les employés sont-ils bien formés et suivent-ils les procédures de lavage de l'équipement? (7.3.4)					0 Dossier 13
5. Les instructions précisées sur l'étiquette lors de l'utilisation de détergents sont-elles respectées? (7.3.5)					
6. Nettoyez-vous avec soin toutes les surfaces qui entrent en contact avec le lait à l'aide d'un prérinçage, d'un lavage alcalin et d'un rinçage acide et consignez-vous cette activité (il peut s'agir tout simplement de cocher une case au dossier 11)? (7.3.6)					0 Dossier 11
7. Appliquez-vous un désinfectant sur l'équipement de traite immédiatement avant la traite? (7.3.7)					
8. L'équipement de traite portable et non portable, comme les seaux et les boyaux, est-il entreposé de sorte qu'il s'égoutte et qu'il sèche correctement? (7.3.9, 7.3.10)					

*S.O. = Sans objet

7. Gestion des produits laitiers de la chèvre	Oui	Non	S.O.	Détails à fournir à la partie 2		Dossier exigé
9. Remplacez-vous les filtres à lait selon les instructions du fabricant? (7.3.11)						
10. Nettoyez-vous et désinfectez-vous les congélateurs au moins une fois par an de manière à les maintenir propres tout au long de l'année? (7.3.12)						
11. Nettoyez-vous et désinfectez-vous les réservoirs après chaque livraison de lait, et consignez-vous cette activité (en cochant une case au dossier 11)? (7.3.13, 7.6.5)					0	Dossier 11
<p>7.4 Traite</p> <p>1. Faites-vous en sorte que les employés souffrant de maladies pouvant être transmises au lait ne travaillent pas à l'établissement? (7.4.1)</p>						
2. Les travailleurs portent-ils des vêtements propres pendant la traite et la manutention du lait? (7.4.2)						
3. Les travailleurs utilisent-ils des pansements étanches pour couvrir les plaies ouvertes lors de la traite et de la manutention du lait? (7.4.3)						
4. Les travailleurs se lavent-ils les mains et se les sèchent-ils avec une serviette jetable immédiatement avant la traite ou toute autre fonction à la laiterie, et répètent-ils cette activité après le retour au travail suivant une interruption? (7.4.4)						
5. a) Ne permettez-vous l'accès qu'à une seule espèce dans la salle de traite pendant chaque séance de traite pour empêcher que le lait de différentes espèces se mélange et veillez-vous à ce que les canalisations à lait soient nettoyées entre la traite d'espèces différentes? (7.4.5)						
b) Avez-vous des zones de stockage distinctes pour les différentes espèces? (7.4.5)						
6. Empêchez-vous le lait de se contaminer avec des poussières ou d'autres particules en ne manipulant pas le foin, la litière ou l'ensilage une heure avant la traite et durant la traite? (7.4.6)						
7. Vous assurez-vous que les flancs, les côtés et le ventre de la biche sont exempts de saleté et de fumier avant la traite? (7.4.7)						

*S.O. = Sans objet

7. Gestion des produits laitiers de la chèvre	Oui	Non	S.O.	Détails à fournir à la partie 2	Dossier exigé
8. Nettoyez-vous les trayons et les pis avant la traite en utilisant de bonnes techniques de lavage et de séchage? (7.4.8, 7.4.9)					
9. Jetez-vous le lait collecté dans les gobelets de contrôle servant au dépistage de la mastite? (7.4.10)					
10. Désinfectez-vous le trayon immédiatement après la traite avec une solution de trempage approuvée? (7.4.11)					
11. Tous les désinfectants utilisés avant et après la traite dans votre exploitation sont-ils approuvés pour un usage laitier? (7.4.12)					
12. Nettoyez-vous le gobelet de trempage à la fin de chaque traite et changez-vous la doublure du gobelet de trempage aux intervalles recommandés par le fabricant? (7.4.13, 7.4.14)					
13. Lavez-vous et désinfectez-vous l'équipement de traite utilisé pour la manutention de lait anormal avant de l'utiliser pour le lait d'un autre animal? (7.4.17)					
<p>7.5 Manipulation du lait provenant de biches traitées avec des médicaments</p>					
1. Le lait provenant d'animaux traités est-il gardé à l'écart du lait utilisé pour la consommation humaine? (7.5.2)					
2. Faites-vous la traite des biches traitées avec un médicament vétérinaire en dernier ou utilisez-vous un autre équipement? (7.4.15, 7.5.3)					
3. Lavez-vous et désinfectez-vous l'équipement de traite utilisé pour gérer le lait provenant de biches traitées avant de le réutiliser pour la collecte du lait destiné à la consommation humaine? (7.5.4)					
4. Identifiez-vous toutes les biches traitées avec des médicaments vétérinaires et affichez-vous l'information relative aux biches traitées (c.-à-d., l'identification des animaux, la date du traitement et le délai d'attente) dans un endroit qui est accessible à tous les travailleurs? (7.5.5, 7.5.6)				0 Question 16	0 Dossier 3
5. Consultez-vous le vétérinaire ou utilisez-vous des trousseaux d'analyse du lait si vous êtes incertain quant au délai d'attente du médicament vétérinaire? (7.5.7)					

*S.O. = Sans objet

7. Gestion des produits laitiers de la chèvre	Oui	Non	S.O.	Détails à fournir à la partie 2	Dossier exigé
6. Demandez-vous des informations sur les traitements passés des nouvelles biches laitières que vous achetez? Si cette information n'est pas disponible, considérez-vous le lait de ces biches comme étant impropre à la consommation humaine? (7.5.8)					0 Dossier 1 ou l'équivalent
7. Quelles mesures correctives prendriez-vous pour les cas où vous savez ou croyez que le lait puisse contenir un contaminant? (7.5.9, 7.5.10, 7.5.11)				0 Question 17	
7.6 Refroidissement, stockage et chargement du lait cru					
1. Vérifiez-vous que l'équipement utilisé pour refroidir le lait liquide répond aux critères suivants?					
a) Refroidit le lait à au moins 10 °C après une heure et entre 1 °C et 4 °C dans les deux heures suivant la traite. (7.6.1, 7.6.3)					
b) Lorsque le lait des traites subséquentes est ajouté au réservoir, la température du mélange ne dépasse pas 10 °C et la température du lait se situe entre 1 °C et 4 °C dans un délai d'une heure suivant la traite.					
2. Vérifiez-vous après chaque traite que le réservoir refroidit le lait conformément aux critères précités et consignez-vous la date de la calibration au Dossier 11 : Températures quotidiennes du bassin de refroidisseur? (7.6.2)					0 Dossier 11
3. Avez-vous un plan d'action en place pour les cas où la température du réservoir dépasse 4 °C et qu'aucun nouveau lait n'a été ajouté durant les 4 dernières heures et consignez-vous l'incident au Dossier 4 : Problèmes et mesures correctives? (7.6.4)				0 Question 18	
4. Sauf indication contraire dans les règlements provinciaux, le lait liquide est-il transporté à l'usine de traitement dans un délai de sept jours suivant la traite? (7.6.6)					

*S.O. = Sans objet

8. Produits chimiques agricoles	Oui	Non	S.O.	Détails à fournir à la partie 2		Dossier exigé	
8.1 Généralités 1. Achetez-vous uniquement des produits chimiques agricoles qui sont autorisés à être utilisés au Canada auprès d'un commerçant digne de confiance? (8.1.1)							
2. Stockez-vous tous les produits dangereux et les produits chimiques dans un endroit physiquement séparé des aliments, de l'approvisionnement en eau et des étables où vos chèvres sont logées? (8.1.5)							
3. Entrez-vous les machines de telle sorte que les produits chimiques comme le carburant, l'huile ou le fluide hydraulique ne puissent contaminer les animaux ou les étables? (8.1.6)							
4. Quelles mesures correctives prendriez-vous si vos chèvres sont exposées à des contaminants chimiques ou à une substance interdite (des aliments pour chiens ou des pesticides, par exemple)? (8.1.7)				0	Question 19	0	Dossier 4
5. Les produits chimiques agricoles et industriels sont-ils éliminés conformément aux lignes directrices provinciales ou sont-ils transportés à une installation conçue pour éliminer les déchets dangereux? (8.1.8)							
8.2 Utilisation et stockage de produits chimiques utilisés dans la production laitière 1. Veillez-vous à ce que tous les détergents, désinfectants, pesticides et autres produits antiparasitaires utilisés dans l'industrie laitière soient conformes aux exigences de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, de la Pest Control Act et de toute autre loi provinciale applicable? (8.2.1)							
2. Lisez-vous et suivez-vous les instructions précisées sur l'étiquette lors de l'utilisation de détergents et de désinfectants? (8.2.2)							
3. Entrez-vous tous les produits de nettoyage, détergents et désinfectants servant à la production ou la manipulation du lait dans la laiterie dans un endroit et avec une manière qui ne contamineront pas le lait? (8.2.3, 8.2.4)							
4. Les produits directement liés à la production laitière sont-ils les seuls à être stockés dans la laiterie? (8.2.5)							

*S.O. = Sans objet

9. Formation du personnel	Oui	Non	S.O.	Détails à fournir à la partie 2	Dossier exigé	
<p>9.1 Formation à temps plein, à temps partiel et saisonnière (y compris pour les membres de la famille)</p> <p>1. Assurez-vous la supervision directe de tous les employés dans le cadre des pratiques de production « obligatoires » jusqu'à ce qu'ils soient entièrement formés? (9.1.1)</p>						
<p>2. Tenez-vous un dossier de formation et de compétence pour chaque membre du personnel travaillant à votre ferme, y compris les membres de la famille? (9.1.2, 9.1.3)</p>					0	Dossier 12 ou 13
<p>3. Examinez-vous les dossiers et les procédures avec le personnel au moins annuellement et les signez-vous et les datez-vous après l'évaluation? (9.1.4)</p>					0	Dossier 12 ou 13
<p>4. Tous les travailleurs connaissent-ils l'emplacement des dossiers pertinents concernant la salubrité alimentaire? (9.1.5)</p>						
<p>5. Veillez-vous à ce que tous les travailleurs soient au courant des changements apportés à la gestion et aux procédures (comme l'emplacement des animaux ayant reçu un médicament) et qui concernent les éléments importants de salubrité alimentaire? (9.1.6)</p>				0 Question 20		
<p>9.2 Formation des travailleurs occasionnels</p>						
<p>1. Informez-vous les travailleurs occasionnels sur les pratiques actuelles de gestion à chaque fois que vous faites appel à eux? (9.2.1)</p>						
<p>2. Supervisez-vous les travailleurs occasionnels quand ils exercent des fonctions décrites comme OBLIGATOIRES (comme l'administration des médicaments vétérinaires)? (9.2.2)</p>						
<p>3. Tenez-vous un dossier des dates où vous avez fait appel à des employés occasionnels? (9.2.3)</p>					0	Dossier 12 ou 13

*S.O. = Sans objet



Glossaire



Glossaire

Aliment médicamenté	Un aliment mélangé contenant une substance médicatrice.
Aliment sur ordonnance vétérinaire	Aliments médicamentés fabriqués selon une ordonnance écrite fournie par un vétérinaire agréé.
Aliment traité	Un aliment qui a été modifié physiquement, chimiquement, thermiquement ou au moyen de bactéries (ou par une combinaison des moyens précités) avant son ingurgitation par l'animal.
Auditeur	Une personne compétente chargée d'évaluer la conformité d'une exploitation aux exigences d'un programme national reconnu de salubrité alimentaire à la ferme.
Biosécurité	Un ensemble de pratiques servant à minimiser la transmission d'organismes pathogènes chez les animaux, qui concerne notamment leur introduction, leur propagation et leur diffusion. La biosécurité est une mesure proactive qui se concentre sur les activités agricoles routinières et quotidiennes visant à protéger la santé du troupeau.
Bonnes pratiques de production (BPP)	Les étapes, les mesures ou les procédures qui régissent les activités au sein d'une unité de production et qui tiennent compte des conditions environnementales favorables à la production d'aliments sains. Elles comprennent notamment, mais non exclusivement : les installations, la manutention, le stockage et l'équipement, les intrants, la formation du personnel, l'assainissement, l'entretien des équipements et des installations, l'alimentation, la manipulation et la gestion des animaux, la lutte contre les ravageurs, la gestion de l'eau, la santé animale, la biosécurité, les médicaments, le rappel de bétail ou de produits, la tenue de registres ou le transport. (Pratiques générales communément décrites dans un programme fondé sur les principes du système HACCP).
Cadavres d'animaux	Carcasse ou toute partie d'un animal mort d'une cause autre que par abattage.
Chèvre de réforme	Une chèvre qui est retirée du troupeau en raison d'une maladie, d'un âge avancé, d'une baisse de rendement ou d'une capacité réduite à produire du lait.
Commission du Codex Alimentarius	Une Commission de normes alimentaires établie par la Food and Agriculture Organization (FAO) des Nations Unies et l'Organisation mondiale de la santé (OMS). Depuis 1962, le Codex a élaboré des normes alimentaires internationales en vue de protéger la santé des consommateurs et favoriser le commerce équitable. La Commission compte 165 pays membres. La participation du Canada est coordonnée par la Direction générale de la protection de la santé de Santé Canada.
Croûte (sur la peau ou la toison de l'animal)	Saleté et fumier accumulés sur la peau ou la toison de l'animal.
Danger physique	Des objets comme une aiguille cassée pouvant se loger dans la viande ou les produits laitiers et pouvant causer des blessures à quiconque consomme le produit.
Délai d'attente	Le nombre de jours devant s'écouler après le dernier traitement avec un médicament ou un vaccin avant que l'animal puisse être abattu ou traité afin de veiller à la présence minimale de produits chimiques dans la viande ou les produits laitiers.
Désinfection	Procédures utilisées après le lavage et avant la traite pour s'assurer que l'équipement de traite est exempt d'agents pathogènes ou d'autres matières susceptibles de contaminer le lait.
Eau potable	Propre à la consommation humaine, conformément aux Recommandations pour la qualité de l'eau potable au Canada de Santé Canada.

Élimination des cadavres d'animaux

Les animaux qui meurent d'une cause autre que par abattage doivent être éliminés conformément à la législation provinciale.

Euthanasier

Tuer un animal qui ne peut pas guérir d'une maladie ou qui est impropre à la consommation humaine, sans faire preuve de cruauté.

Injection intramusculaire

Une injection pratiquée dans un muscle de l'animal ou de la personne.

Injection intraveineuse

Une injection pratiquée dans une veine.

Injection sous-cutanée

Injection d'un médicament vétérinaire sous la peau de l'animal.

Maladies à déclaration obligatoire

Maladies désignées déclarables en vertu de la Loi sur la santé des animaux et du Règlement sur les maladies déclarables; elles sont généralement d'une grande importance pour la santé humaine ou animale ainsi que pour l'économie canadienne. Les propriétaires d'animaux, les vétérinaires et les laboratoires sont tenus de signaler immédiatement la présence d'un animal contaminé ou soupçonné d'être contaminé par une de ces maladies à un vétérinaire de district de l'ACIA. Les mesures de contrôle ou d'éradication de la maladie seront appliquées immédiatement. Certaines provinces ont également une liste de maladies à déclaration obligatoire et de mesures d'intervention qui s'imposent.

Maladie chronique

Une maladie qui persiste pendant une longue période. Si une maladie chronique n'est pas traitée adéquatement, le rendement sera moindre et l'état de santé de l'animal peut se détériorer.

Médicaments en vente libre

Médicaments vétérinaires pouvant être achetés sans ordonnance auprès du vétérinaire ou de tout magasin vendant des fournitures destinées au bétail. Les éleveurs s'engagent à respecter les instructions et les délais d'attente. Les médicaments en vente libre ne sont pas disponibles dans toutes les provinces.

Médicaments sur ordonnance

Médicaments dont la vente et l'utilisation sont restreintes sur ordonnance d'un vétérinaire agréé. L'usage de ces médicaments repose sur un bon diagnostic et la pleine connaissance de l'état de santé récent de l'animal en question. Ils ne sont pas disponibles « sur demande » et ne peuvent être offerts en vente libre par un personnel n'ayant pas les compétences professionnelles appropriées. Ils doivent être correctement étiquetés et offrir des instructions d'utilisation particulières.

Mesure corrective

Toute mesure prise dans le but de corriger un problème, une erreur ou un écart par rapport aux pratiques exigées de production.

Numération des cellules somatiques

Comptage des cellules épithéliales mortes (couvrant les surfaces internes du corps) et des leucocytes (globules blancs) qui passent de la mamelle au lait.

Numéro d'identification du médicament (DIN)

Un numéro à huit chiffres attribué à un médicament par Santé Canada avant d'être commercialisé au Canada et qui identifie de manière unique tous les médicaments vendus sous forme posologique. Le DIN figure sur l'étiquette d'ordonnance et sur les médicaments vétérinaires en vente libre qui ont été évalués et autorisés à être commercialisés au Canada.

Ordonnance

Instructions écrites ou verbales formulées par un vétérinaire agréé et adressées à un client particulier avec qui le vétérinaire entretient une relation vétérinaire/client/patient. Les instructions précisent la quantité de médicaments à administrer et la durée du traitement.

Point de contrôle critique (PCC)

Tout point ou toute procédure de contrôle visant à éviter ou réduire à un niveau acceptable un risque en matière de sécurité alimentaire. Par exemple, un PCC en milieu agricole serait d'immobiliser une chèvre correctement avant de lui faire une injection afin d'éviter que l'aiguille se casse et qu'une partie de celle-ci se loge à l'intérieur de l'animal.



Pratiques de production exigées	Pratiques de gestion que le Programme canadien de salubrité alimentaire à la ferme pour les éleveurs de chèvres (GOFFS) reconnaît comme étant essentielles à la salubrité alimentaire. Ces pratiques doivent être suivies en tout temps par les éleveurs qui souhaitent être accrédités au programme.
Réceptacle pour objets tranchants	Un contenant étanche à l'eau et résistant aux perforations, servant à l'élimination des aiguilles usagées. Des bouteilles vides d'eau de Javel ou d'autres contenants en plastique sont souvent utilisés.
Relation vétérinaire/client/patient	Une relation qui existe lorsque : i) le vétérinaire a assumé la responsabilité de prendre des décisions médicales concernant la santé de l'animal et le besoin de recourir à un traitement médical, et le client (propriétaire/gardien) a accepté de suivre les instructions du vétérinaire; ii) le vétérinaire connaît suffisamment bien l'animal pour poser un diagnostic général ou préliminaire sur son état de santé à la suite d'un examen de l'animal ou d'une visite en temps opportun à l'exploitation où l'animal est gardé; iii) le en cas d'effets indésirables ou de l'échec du traitement thérapeutique prodigué.
Résidus de médicament	Une petite quantité de médicaments qui peut être décelée dans la viande, les organes ou le lait à des intervalles déterminés suivant l'administration du médicament.
Risque	Tout agent biologique, chimique ou physique ou tout facteur qui a le potentiel de causer des maladies ou des blessures chez les humains.
Risque biologique	Les virus, les bactéries et les toxines produites par certaines bactéries et certains parasites qui peuvent provoquer une maladie chez les humains. Par exemple : E. coli, salmonelle, plasmodium et sarcosporidie.
Risques chimiques	Produits chimiques tels que les métaux lourds, les pesticides, les insecticides, les fongicides, les engrais et les médicaments vétérinaires qui peuvent nuire à la santé humaine par la consommation de viande ou de lait contaminés.
Séquençage	Il s'agit d'un programme prédéterminé de mélange et d'alimentation qui peut commencer par l'administration de quantité élevée de médicaments et se terminer avec de faibles quantités, suivi d'un rinçage et d'aliments non médicamentés. Les dossiers d'alimentation doivent être suffisamment détaillés pour désigner le dernier lot ou la dernière ration et indiquer le moment exact dans la séquence où l'aliment médicamenté a été traité et administré.
Substance médicamenteuse	Un produit i) qui est administré dans le but de prévenir ou de traiter les maladies affectant le bétail, ou ii) un produit, autre qu'un aliment, qui est destiné à modifier la structure ou l'une ou plusieurs des fonctions du corps des animaux de ferme.
Système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques	Le système HACCP (se prononce « haa-sip ») est une approche systématique qui permet de garantir la salubrité alimentaire. L'approche a été à l'origine élaborée par Pillsbury dans le cadre des missions spatiales des États-Unis durant les années 1960.
Traitement thérapeutique	Le traitement d'un animal, généralement avec un médicament, pour le soulager ou le guérir d'une maladie ou d'une condition débilitante.
Utilisation non indiquée	L'utilisation d'un médicament vétérinaire comme un antibiotique d'une manière autre que ce qui est précisé sur l'étiquette. Cela comprend l'utilisation d'un produit pour une espèce différente ou pour un animal ayant un poids ou un âge contre-indiqué, ou pour des maladies ou des conditions ne figurant pas sur l'étiquette; l'administration d'un produit à une dose, avec une manière, une fréquence, une durée ou une période de traitement qui ne respecte pas les indications ou le délai d'attente précisé.
Zoonose	Maladies pouvant être transmises de l'animal à l'homme comme la teigne et autres organismes contagieux pouvant provoquer l'avortement. Certaines maladies « déclarables » appartiennent également à cette catégorie.



Annexes



Annexe I : Conception de la laiterie

- Concevoir la laiterie pour assurer un drainage adéquat autour des bâtiments, en particulier dans les zones de chargement et de transfert du lait. Cela permettra d'éliminer l'eau stagnante, qui est un terrain fertile pour les bactéries et les insectes, et aidera à minimiser la transmission des contaminants d'un endroit à un autre à la ferme.
- Veiller à ce que tous les équipements inutilisés, les débris et les plantes indésirables soient enlevés autour des bâtiments afin de réduire au minimum les bactéries, les insectes et les rongeurs.
- Veiller à ce que la zone extérieure de stockage du fumier et de déchargement des déchets soit située au moins à la distance recommandée de 30 m de la laiterie ou comme précisée par le règlement provincial.
- Ne pas loger les animaux interdits par la réglementation avec le troupeau destiné à la traite, notamment la volaille et les porcs.

Salle de traite

- Construire le plancher de la salle de traite avec une matière imperméable qui peut être gardée propre et en bon état.
- Veiller à ce que le sol de la salle de traite soit incliné pour permettre l'écoulement vers un drain de plancher et faciliter le nettoyage.
- Veiller à ce que les surfaces intérieures de la salle de traite soient lisses, avec un fini adéquat, et qu'elles soient bien entretenues.
- Veiller à ce que les plafonds soient étanches à la poussière et que les dispositifs d'alimentation situés dans le grenier soient fermés pendant la traite.
- Éviter la condensation sur les murs et les plafonds et minimiser les odeurs en permettant à l'air de circuler librement ou au moyen d'un système de ventilation dans les bâtiments.
- Installer un éclairage adéquat dans la salle afin de garantir l'application de procédures de traite appropriées et pour permettre un examen visuel de la propreté de l'installation. Dans certaines provinces, l'inspecteur peut vérifier l'intensité de la lumière.
- Lors de la construction d'une salle de traite faisant partie intégrante d'une grange hébergeant les animaux, la placer afin que les odeurs de l'étable ne puissent influencer la qualité du lait.
- S'assurer que tout l'équipement utilisé pour construire la salle de traite peut être gardé propre et qu'il n'est pas composé de matériaux pouvant contaminer le lait ou causer des odeurs indésirables dans ce dernier.
- Ériger une barrière entre la salle de traite et la zone d'habitation des chèvres pour empêcher ces dernières de pénétrer dans la salle entre les traites et de faciliter le maintien de la propreté.
- Ne pas laisser pénétrer dans la salle d'autres animaux que les espèces laitières aux fins de la traite. Les chiens peuvent servir au déplacement des chèvres vers la salle de la traite, mais ils ne devraient pas être autorisés à y pénétrer.
- Si l'équipement de laiterie ou les surfaces de contact avec le lait sont nettoyés dans la salle de traite, fournir une source d'eau chaude et d'eau froide potable sous pression, équipée d'un dispositif antirefoulement.

Laiterie

- N'utiliser la laiterie que pour manipuler, stocker et refroidir le lait.
- Utiliser des matériaux imperméables qui peuvent être nettoyés facilement pour construire le plancher de la laiterie.
- S'assurer que le sol de la laiterie est en bon état (libre de cassures, de dépressions, de fissures et de décollements de la surface).
- Construire les murs et les plafonds de la laiterie avec des matériaux lisses et un fini adéquat, pouvant être entretenus et nettoyés.
- S'assurer que les joints entre le plancher et les murs sont courbés et imperméables à l'eau. Cela facilitera le nettoyage et le drainage.
- S'assurer que la laiterie comprend un évier qui réponde aux exigences réglementaires provinciales et qui est assez grand pour nettoyer le plus grand ustensile ou récipient servant à la traite ou à la manutention du lait.
- S'assurer que toutes les portes menant de la laiterie à l'extérieur, à la salle de traite ou à l'étable sont solides, hermétiques et qu'elles sont munies d'une fermeture automatique. Cela permettra de minimiser l'entrée de poussière, d'insectes, d'animaux et d'odeurs indésirables.
- Installer un moustiquaire ou protéger autrement toutes les fenêtres et autres ouvertures.
- Éviter la condensation sur les murs et les plafonds et minimiser les odeurs en permettant à l'air de circuler librement ou au moyen d'un système de ventilation dans la laiterie.
- Installer un éclairage suffisant près de l'évier afin de permettre aux travailleurs de voir que l'équipement est bien lavé. Dans certaines provinces, les inspecteurs vérifient l'intensité de la lumière.
- S'assurer que les appareils d'éclairage sont munis d'un couvercle incassable et qu'ils ne sont pas situés directement au-dessus du réservoir à lait ou du lieu de stockage des ustensiles.
- Veiller à ce que les drains de plancher soient libres de débris afin qu'ils puissent recevoir l'eau de lavage provenant de l'équipement de traite et, le cas échéant, du réservoir à lait. Pour assurer un nettoyage et un entretien adéquats, il est recommandé de ne pas placer les drains de plancher sous le réservoir ou le congélateur.
- Jeter les déchets liquides conformément aux règlements locaux du ministère de la Santé ou de l'Agriculture et de façon hygiénique afin d'empêcher la contamination de l'eau de surface ou de l'eau souterraine. Garder les zones de rejet dans un espace clos afin de contrôler les populations d'insectes et minimiser les odeurs indésirables dans la salle de traite ou la laiterie.
- Ne pas entreposer les articles au sol afin de permettre un bon nettoyage du plancher.
- Alimenter la laiterie avec de l'eau chaude et de l'eau froide potable sous pression (propre à la consommation humaine). Il doit y avoir un approvisionnement suffisant en eau chaude et à la température adéquate pour permettre le nettoyage quotidien de l'établissement et de l'équipement.
- Si le compresseur de réfrigération, la pompe à vide pour le système de traite, le chauffe-eau et la pompe à eau sont situés dans la laiterie, ils doivent être installés et utilisés de manière à ne pas contaminer le lait. La pratique recommandée est d'installer cet équipement dans une pièce distincte.

- Des installations destinées au lavage des mains doivent être présentes dans la laiterie. Cela comprend un savon ou un détergent, de l'eau courante, chaude et froide, raccordée à un évier approprié et des serviettes jetables. Placer l'évier dans une zone de la laiterie qui est aussi accessible de la salle de traite.
- Isoler et chauffer correctement la laiterie de manière à éviter le gel.
- Tous les produits chimiques, y compris les médicaments vétérinaires, qui sont conservés dans la laiterie doivent être stockés dans un endroit sûr afin de prévenir la contamination du lait.
- Garder tous les animaux à l'extérieur de la laiterie.

Annexe II : Recommandations canadiennes pour la qualité des eaux – abreuvement des animaux

ÉLÉMENT	CONCENTRATION MAXIMALE RECOMMANDÉE (mg/L)
Ions majeurs	
Calcium	1 000,0
Nitrate et nitrite	100,0
Nitrite seul	10,0
Sulphate	1 000,0
Matières dissoutes totales (MDT)	3 000,0
Métaux lourds et traces d'ions	
Aluminium	5,0
Arsenic	0,5*
Béryllium	0,1**
Bore	5,0
Cadmium	0,02
Chrome	1,0
Cobalt	1,0
Cuivre	0,3
Fluorure	2,0***
Fer	Aucune ligne directrice
Plomb	0,1
Manganèse	Aucune ligne directrice
Mercure	0,003
Molybdène	0,5
Nickel	1,0
Sélénium	0,05
Uranium	0,2
Vanadium	0,1
Zinc	50,0

Source : Groupe de travail sur les lignes directrices relatives à la qualité de l'eau, 1987

* 5,0 s'il n'est pas ajouté aux aliments

** Directive provisoire

*** 1,0 s'il y a du fluorure dans les aliments

Annexe III : Règlement provincial pour la manipulation et l'élimination de cadavres d'animaux

Colombie-Britannique

L'élimination des animaux morts est décrite dans le Code de pratique, aux articles 23 et 24 de la partie 8 du document intitulé *Agricultural Practice for Waste Management*. L'élimination des animaux dans l'exploitation est permise si le producteur a recours à l'enfouissement, l'incinération ou le compostage. (www.agf.gov.bc.ca).

Alberta

La manipulation et l'élimination des cadavres d'animaux sont régies par les *Livestock Diseases Act Regulations* qui exigent que les animaux morts soient correctement manipulés, stockés et/ou éliminés dans un délai de 48 heures. (www.agric.gov.ab.ca)

Saskatchewan

La réglementation précise que tous les animaux morts doivent être éliminés dans un délai de 48 heures selon les cinq méthodes approuvées de stockage et d'élimination soit, l'équarrissage, l'enfouissement, l'incinération, la réfrigération et le compostage. (www.agr.gov.sk.ca)

Manitoba

La manipulation des animaux morts au Manitoba est régie par le *Livestock Manure and Mortalities, Environment Act*. Toutes les carcasses doivent être entreposées et réfrigérées ou congelées s'il est impossible de les éliminer dans les 48 heures. Les méthodes d'élimination acceptables sont : l'équarrissage, le compostage, l'enfouissement ou l'incinération. (www.gov.mb.ca)

Ontario

L'élimination des animaux morts est réglementée par le *Dead Animal Disposal Act*, qui stipule que les producteurs disposent de trois options juridiques pour l'élimination des animaux morts : l'équarrissage, l'enfouissement ou le compostage. (www.omaf.gov.on.ca)

Québec

Selon l'*Agricultural Products, Marine Products and Food Act*, il n'y a que deux options pour la viande avariée : l'équarrissage ou l'incinération. Un producteur peut cependant enterrer des animaux morts si le terrain lui appartient exclusivement.

Nouveau-Brunswick

Les procédures d'élimination des animaux sont précisées dans le *Health Act*. Les carcasses doivent être éliminées dans les 24 heures par enfouissement, incinération ou toute autre méthode approuvée par un vétérinaire régional. (www.gov.nb.ca)

Île du Prince-Édouard

Selon la Loi sur la protection de l'environnement, les animaux morts peuvent être éliminés par équarrissage, compostage ou enfouissement à la ferme. (www.gov.pe.ca)

Nouvelle-Écosse

Il n'y a pas de réglementation spécifique pour la manipulation des animaux morts.

Terre-Neuve

Il n'y a pas de réglementation spécifique pour la manipulation des animaux morts.

Annexe IV : Maladies à déclaration obligatoire et autres maladies contagieuses

Maladies à déclaration obligatoire qui concernent les chèvres – maladies présentes au Canada

MALADIE/CAUSE	SYMPTÔMES	COMMENTAIRES
<p>Anaplasmose</p> <p><i>Anaplasma spp.</i> Agent à rickettsies présent dans les globules rouges. Transmis par les tiques, les insectes piqueurs, les aiguilles et l'équipement servant à l'écornage, à la castration et au marquage auriculaire.</p>	<p>En l'absence de stress, l'animal peut ne présenter aucun symptôme. Dépression, amaigrissement, anémie et décès.</p>	<p>Effectuer un test sanguin et détruire les animaux atteints.</p>
<p>Anthrax (Z)</p> <p><i>Bacillus anthracis.</i> Présent dans un sol contaminé; les peaux contaminées peuvent également en contenir.</p>	<p>Progresses si rapidement que les signes cliniques ne sont généralement pas perçus. La mort, avec du sang noir autour des orifices corporels.</p>	<p>Enfouissement profond des carcasses intactes. Vaccination où des épidémies se sont produites.</p>
<p>Fièvre catarrhale du mouton</p> <p><i>Les réovirus.</i> Transmise par les insectes vecteurs <i>Culicoides varipennis</i> durant la saison des mouches.</p>	<p>Fièvre, rougeur des cavités buccale et nasale, enflure des lèvres, de la langue et des gencives. Ulcères sur la langue; cette dernière peut devenir enflée et de couleur violet. Déglutition et respiration difficiles, écoulement nasal et baves contenant du sang. Peau et sabots de couleur violet foncé suivi du décès.</p>	<p>Effectuer un test sur les animaux atteints et les abattre. Limitée actuellement à la partie centrale au sud de la Colombie-Britannique.</p>
<p>Brucellose (Z)</p> <p>La maladie <i>Brucella abortus</i> doit être déclarée. Les maladies <i>Brucella melitensis</i> et <i>Brucella ovis</i> ne sont pas à déclaration obligatoire.</p>	<p>Les organismes à déclaration obligatoire causent : des avortements, des mort-nés ou des agneaux faibles.</p>	<p>La brucellose à déclaration obligatoire est découverte au moment de l'autopsie d'agneaux avortés ou non viables ou durant les tests sanguins pratiqués sur les animaux plus âgés. Les troupeaux atteints font l'objet d'un abattage et de tests supervisés par l'ACIA. Une indemnisation est versée par le gouvernement fédéral pour les animaux détruits.</p>
<p>Rage (Z)</p> <p><i>Rhabdovirus</i></p>	<p>Changement de comportement, qui peut aller de l'irritation à l'excitabilité, à l'agression et à la dépression. Souvent, l'animal bave abondamment et chancelle avant d'être atteint de paralysie.</p>	<p>Détruire les animaux suspects et effectuer des tests sur le cerveau. Peut imposer la quarantaine d'autres animaux selon les circonstances.</p>

Annexe IV : Maladies à déclaration obligatoire et autres maladies contagieuses

Maladies à déclaration obligatoire qui concernent les chèvres – maladies présentes au Canada

MALADIE/CAUSE	SYMPTÔMES	COMMENTAIRES
<p>Tremblante</p> <p>Une protéine prion anormale transporte ou constitue l'agent infectieux. Se produit naturellement. Transmise de la biche au chevreau ou d'une chèvre à une autre par voie orale (liquides et tissus expulsés lors de la mise bas).</p>	<p>Changements de comportement (appréhension, grincements de dents, morsure et agression). Fonctions sensorielles altérées (prurit, lichomanie, inflammation cutanée, grignotement). Tremblements, posture et démarche anormales (chancellement, sautellement, affaissement au sol). Perte de poils et de poids. Seuls quelques-uns des symptômes précités peuvent être présents, ce qui peut entraîner la confusion avec d'autres maladies. Les signes cliniques sont lents à se manifester (généralement plus de 18 mois). Les animaux sont infectés à vie. La majorité des cas cliniques sont observés chez les animaux âgés de 2 à 5 ans. Maladie mortelle.</p>	<p>Elle appartient à la famille des maladies appelées encéphalopathies spongiformes transmissibles (EST). Son diagnostic exige que des tests soient pratiqués sur le tissu cérébral. Les troupeaux atteints font l'objet d'un abattage et de tests supervisés par l'ACIA. Une indemnisation est versée par le gouvernement fédéral pour les animaux détruits. Une politique veille à ce qu'aucune matière infectée ne s'immisce dans la chaîne alimentaire humaine ou animale. Il existe également des restrictions concernant l'élimination de tous les caprins et autres ruminants afin de prévenir l'alimentation des ruminants avec des produits d'équarrissage.</p>

Maladies à déclaration obligatoire qui concernent les chèvres – maladies actuellement absentes au Canada

MALADIE/CAUSE	SYMPTÔMES	COMMENTAIRES
<p>Fièvre aphteuse</p> <p><i>Picornavirus</i>. Hautement contagieuse</p>	<p>Des symptômes semblables à ceux des bovins sont parfois perceptibles, notamment : la salivation, la dépression, l'anorexie, la boiterie, des ampoules douloureuses sur les lèvres, la langue, les gencives, les narines, la peau et les sabots, l'espace interdigital et les trayons. La fièvre et une production réduite de lait précèdent habituellement l'apparition d'ampoules.</p>	<p>Dépistage et éradication immédiate. Mise en quarantaine et abattage des animaux sous la supervision de l'ACIA. Ne pas importer de produits d'origine animale comme viandes et produits laitiers provenant de pays où la maladie existe. Si vous voyagez dans des pays qui connaissent une épidémie, restez à l'écart des fermes canadiennes pendant 14 jours. Laver et désinfecter tous les effets personnels, l'équipement et en particulier les chaussures. Mettre en œuvre un plan de biosécurité qui empêche toute personne qui se trouvait dans un des pays concernés au cours des 14 derniers jours d'avoir accès à votre exploitation.</p>

Maladies à déclaration obligatoire qui concernent les chèvres – maladies actuellement absentes au Canada

MALADIE/CAUSE	SYMPTÔMES	COMMENTAIRES
Maladie nodulaire cutanée <i>Capripoxvirus</i>	Fièvre, enflures, dépression, nodules douloureux sur la peau, boiterie.	Présente en Afrique, en Égypte et peut-être au Moyen-Orient.
Peste des Petits Ruminants <i>Morbillivirus</i> . Semblable à la peste bovine.	Fièvre soudaine, écoulement nasal, toux, avortement, déshydratation, émaciation et décès.	Présente en Afrique, en Arabie, au Moyen-Orient et en Inde. Le vaccin contre la peste bovine est couramment utilisé.
Fièvre de la vallée du Rift (z) <i>Phlebovirus</i>	Fièvre, anorexie, faiblesse, écoulement nasal, vomissements, avortement et décès.	Actuellement absente au Canada, mais présente en Afrique.
Variole ovine et caprine <i>Capripoxvirus</i>	Fièvre légère ou forte et dépression. Il peut y avoir quelques ou plusieurs nodules sur la peau qui viennent à couvrir l'appareil digestif et les voies respiratoires. Les nodules cutanés viennent à former des croûtes et des cicatrices non recouvertes de poils.	Endémique en Afrique, au Moyen-Orient et en Asie.

Autres maladies contagieuses

N'oubliez pas de manipuler avec soin les agneaux mort-nés et les matières expulsées à la naissance en utilisant des gants et de les éliminer par incinération ou par d'autres méthodes appropriées, car elles peuvent être porteuses d'un agent qui est contagieux pour les humains (indiqué par « z » pour zoonose).

MALADIE/CAUSE	SYMPTÔMES	COMMENTAIRES
Tuberculose (Z) <i>Mycobacterium bovis</i>	Masses ressemblant à des tumeurs ou abcès fermes appelés tubercules présents dans les poumons et les ganglions lymphatiques; peut également attaquer d'autres organes, comme les intestins.	Décelée en réalisant des tests sur des lésions suspectes présentes sur des animaux vivants, ou au moment de l'abattage et de l'autopsie, ou en pratiquant un test cutané à la tuberculine sur des animaux vivants.
Avortement enzootique (Z) <i>Chlamydia psittaci (ovins)</i> . Organisme à rickettsies	La plupart des biches ne présentent aucun signe clinique avant l'avortement. Les chevreaux peuvent naître 2 à 3 semaines plus tôt. Le placenta (après la mise bas) est souvent épais et décoloré, présentant un écoulement anormal.	Les biches résistantes (immunisées) après l'avortement peuvent excréter l'organisme et doivent être éliminées. Les résultats sont incohérents après l'injection de tétracycline à action prolongée. De meilleurs vaccins existent maintenant, mais il est difficile d'en obtenir au Canada. Peut provoquer l'avortement chez les femmes. Il faut faire preuve d'une grande prudence.

Autres maladies contagieuses suite

<p>Toxoplasmose (Z)</p> <p><i>Toxoplasma gondii</i>. Parasite protozoaire. Provient des excréments de chats infectés ou du placenta de chèvres infectées.</p>	<p>Mortalité embryonnaire précoce provoquant l'avortement, des fœtus momifiés et des chevreaux faibles. Le placenta (après la mise bas) peut présenter de petits points blancs.</p>	<p>Les biches avortées sont immunisées. Puisque les jeunes chats sont le principal vecteur, essayer d'avoir une population stable de vieux chats stérilisés, le cas échéant, pour la lutte contre les rongeurs. Les excréments de chat et le tissu placentaire des biches infectées peuvent provoquer l'avortement chez les femmes. Il faut faire preuve d'une grande prudence.</p>
<p>Maladie de la frontière</p> <p><i>Pestivirus</i>. Causée par un certain nombre de souches. La diarrhée virale des bovins (BVD) est causée par un virus appartenant à ces souches. D'autres souches ne sont présentes que chez les moutons et les chèvres. Les chèvres ou bovins porteurs de la maladie peuvent être une source.</p>	<p>Avortements; les chevreaux mort-nés peuvent présenter des tremblements ou d'autres anomalies congénitales. Les chevreaux infectés de manière permanente ont une espérance de vie réduite en raison d'un système immunitaire affaibli.</p>	<p>Pour éviter de propager la maladie, acheter des animaux provenant de troupeaux en liberté; mettre en quarantaine ou effectuer des tests avant leur introduction dans le troupeau. Les bovins ne devraient pas être logés ou amenés en pâturage avec les biches en gestation. Le vaccin destiné aux bovins contre le virus de la BVD peut fonctionner s'il s'agit de la même souche.</p>
<p>Salmonellose (Z)</p> <p><i>Salmonella spp.</i></p>	<p>Avortements, perte précoce des chevreaux. Les biches sont souvent malades avant ou après l'avortement. Longue survie dans le fumier sec.</p>	<p>Le traitement, le contrôle et la prévention devraient être traités avec le vétérinaire. Maladie rare, mais dévastatrice.</p>
<p>Fièvre Q (Z)</p> <p><i>Coxiella burnetii</i>. Organisme à rickettsies (présent chez de nombreux animaux).</p>	<p>Avortements tardifs, chevreaux pouvant montrer des signes de pourritures. Le placenta est épais et l'écoulement est anormal. L'infection chez les humains provoque des symptômes comme la grippe.</p>	<p>Une cause rare d'avortement chez les chèvres. Peut être liée au stress. Organisme excrété dans le placenta, les liquides expulsés lors de la mise bas, l'urine, les excréments et le lait.</p>
<p>Listériose (Z)</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i>. Répandue dans l'environnement.</p>	<p>Avortement, fœtus pourri. La biche est atteinte de la métrite. Si l'organisme s'attaque au cerveau, des problèmes nerveux feront leur apparition (coordination, tournis, dépression, mouvement brusque). Éviter de contaminer les aliments.</p>	<p>Ne pas nourrir les chèvres avec de l'ensilage mois. Peut proliférer dans l'ensilage mal conservé ou dans les aliments humides.</p>

Autres maladies contagieuses suite

<p>Brucellose (Z)</p> <p><i>Brucella melitensis et Brucella ovis.</i> Causée également par la <i>Brucella abortus</i>, qui est à déclaration obligatoire.</p>	<p>Des organismes qui n'ont pas à être déclarés causent l'épididymite chez les béliers. Transmission sexuelle. Peut causer l'infertilité et l'avortement chez la biche.</p>	<p>Brucellose qui n'a pas à être déclarée. La matière expulsée lors de l'avortement est hautement contagieuse; la manipuler avec une extrême prudence. Essayer d'utiliser uniquement des mâles vierges et ne pas les placer avec les mâles suspects.</p>
<p>Pneumonie progressive du mouton</p> <p><i>Maedi visna</i></p>	<p>L'animal semble en bonne santé, mais on peut constater une faible croissance chez les agneaux en raison d'une production de lait diminuée. La plupart des animaux ne présentent aucun symptôme; certains peuvent avoir une respiration difficile, de la toux, des mamelles dures, un pas chancelant.</p>	<p>Aucun traitement connu. L'éradication par des tests sanguins et l'abattage. Les chèvres infectés sont porteurs à vie.</p>
<p>Lymphadénite caséuse</p> <p><i>Corynebacterium pseudotuberculosis</i></p>	<p>Ganglions lymphatiques présentant des abcès sur la tête et le cou. Des abcès également présents dans les poumons, le foie et les ganglions lymphatiques internes. Principale cause de l'élimination ou de la coupe sélective des carcasses dans les abattoirs.</p>	<p>Les abcès sont extrêmement contagieux et la maladie peut survivre longtemps dans le bois, le fumier, la paille, le sol et l'eau du robinet. Des tests sanguins et un vaccin sont disponibles. Pour les animaux précieux, un traitement peut être tenté; en parler avec le vétérinaire.</p>
<p>Piétin</p> <p><i>Dichelobacter nodosus.</i> Accompagne habituellement le <i>Fusobacterium necrophorum</i>.</p>	<p>Des zones infectées entre les orteils et à la jonction entre la peau et le sabot. Boiterie et pieds déformés. Le sabot finit par se séparer des structures sous-jacentes, accompagné d'une odeur fétide.</p>	<p>Nettoyer le pied en profondeur et désinfecter les outils avant de les utiliser sur un autre animal. Séparer les animaux infectés et les mettre à la réforme. Utiliser un pédiluve (trempage d'une heure avec 20 % de Zn et de SO) ou un autre traitement recommandé; garder les chèvres sur un terrain sec. Le vaccin n'élimine pas la maladie.</p>
<p>Maladie de Johne</p> <p><i>Mycobacterium avium : var. paratuberculosis.</i> Un animal peut être infecté par un bovin porteur.</p>	<p>Perte de poids chronique et diarrhée parfois fatale. Production de lait réduite. Il peut s'écouler entre 2 et 7 ans avant l'apparition de signes cliniques.</p>	<p>Être à l'affût d'une perte de poids rapide malgré un bon appétit. Diagnostic par autopsie. Certains laboratoires peuvent tester les matières fécales et le sang, mais la maladie peut être indétectable à un stade précoce. Programme d'abattage et de gestion du fumier. Lien possible avec la maladie de Crohn chez les humains, mais cela demeure spéculatif.</p>

Autres maladies contagieuses suite

<p>Fièvre catarrhale maligne</p> <p><i>Virus OHV-2</i>. Touche les bovins, les bisons, les cerfs et les wapitis. Propagée par le contact direct et le placenta.</p>	<p>Les chèvres sont porteuses du virus, mais elles ne sont pas affectées. Les chèvres mortes ne transmettent pas la maladie. Les chèvres peuvent transmettre le virus aux bisons, aux bovins, au wapiti et au cerf.</p>	<p>Éviter de mettre les chèvres en pâturage avec des bovins, des bisons, des cerfs et des wapitis ou les garder éloignées de ces animaux, surtout au moment de la mise bas.</p>
<p>Ecthyma contagieux (Z)</p> <p><i>Parapoxvirus</i>. Touche également les cerfs et les chèvres.</p>	<p>Lésions croûteuses autour de la bouche, les tétines, et parfois sur la peau à la jonction avec le sabot. L'immunité est de courte durée.</p>	<p>Il peut s'avérer nécessaire d'aider les chevreaux durant l'allaitement. Toujours porter des gants lors de la manipulation ou le traitement des animaux suspects. Des désinfectants antiviraux peuvent aider; demeurer à l'affût d'infections bactériennes secondaires. La vaccination peut être envisagée dans le cas de troupeaux atteints; en parler au vétérinaire.</p>
<p>Sarcosporidiose</p> <p><i>Sarcosporidies spp.</i> Un parasite protozoaire dans un hôte carnivore (chien ou chat).</p>	<p>Les kystes musculaires ne sont généralement pas associés à des signes cliniques. Cause occasionnelle d'avortement et de problèmes nerveux.</p>	<p>Élimination de la carcasse. Éviter le contact avec les selles d'un carnivore (chien/chat).</p>
<p>Gale animale</p> <p><i>Psoroptes et Choroptes spp.</i> Parasite acarien</p>	<p>Peut causer des démangeaisons intenses, une perte de poil et des petites vésicules qui se déchirent ou qui forment une croûte. La plupart des parasites vivent sur ou sous la peau; certains peuvent migrer aux oreilles.</p>	<p>Le traitement ou le niveau d'infestation dépend du type d'acarien et des risques de propagation. Pulvérisation externe et bains peuvent être recommandés.</p>
<p>Coccidiose</p> <p><i>Eimeria spp.</i> Protozoaire</p>	<p>Touche les chevreaux de 4 à 8 semaines. Les chevreaux souffrent de la diarrhée, de la déshydratation et affichent une perte de poids.</p>	<p>Un environnement sec et propre permet de réduire la propagation. Éviter de contaminer les aliments.</p>
<p>Leptospirose (Z)</p> <p><i>Leptospira pomona</i> et d'autres sérotypes. Propagée par l'urine et l'urine présente dans l'eau.</p>	<p>Organisme en forme de spirale présent chez les animaux et les humains. Très peu de signes cliniques, comme une forte fièvre, une dépression, une perte d'appétit et même l'avortement.</p>	<p>Peut ne présenter aucun symptôme. Moins fréquente chez les caprins que chez les bovins ou les porcs.</p>

Autres maladies contagieuses suite

<p>Cryptosporidiosis (Z) <i>Cryptosporidium parvum</i>. Peut vivre dans l'eau.</p>	<p>Provoque une diarrhée chez le chevreau de 5 à 10 jours, moins sévère que la coccidiose.</p>	<p>Maladie résolutive. Présente dans l'intestin de nombreux animaux et chez les humains. Soins de soutien.</p>
<p>Giardiase (Z) <i>Giardia duodenalis</i>. Peut vivre dans l'eau. Présente dans l'intestin de personnes infectées (avec ou sans symptômes), d'animaux domestiques et sauvages.</p>	<p>Reconnue comme l'une des causes les plus fréquentes de maladies d'origine hydrique. Présente dans toutes les régions du monde. Peut causer la diarrhée, des crampes abdominales, des nausées chez les humains.</p>	<p>Aussi appelée la « lambliase ». Le parasite est excrété dans les excréments d'animaux et d'humains. Les mesures importantes de prévention comprennent le lavage à fond des mains après un passage aux toilettes ou la manipulation de fumier, l'élimination adéquate des eaux usées ou du fumier, afin de ne pas contaminer les eaux de surface ou les eaux souterraines, et éviter de boire de l'eau potable traitée de manière inadéquate.</p>
<p>E. coli 0157 : H7 (Z) <i>E. coli 0157 : H7</i>. Peut vivre dans l'eau. La bactérie a été décelée chez les caprins, les bovins, les moutons, les chevaux, les cerfs, les chiens, la volaille, les animaux de zoo, les mouettes, les mouches domestiques, les mouches des fruits et les humains.</p>	<p>Ne semble pas rendre les animaux malades, mais un pourcentage de ceux-ci transporte et expulse les bactéries avec leurs selles.</p>	<p>Détruites par la chaleur. Les mesures importantes de prévention comprennent le lavage à fond des mains après un passage aux toilettes ou la manipulation de fumier, l'élimination adéquate des eaux usées ou du fumier, afin de ne pas contaminer les eaux de surface ou les eaux souterraines, et éviter de boire de l'eau potable traitée de manière inadéquate.</p>



Pour de plus amples renseignements au sujet du programme GOFFS, ou pour obtenir un exemplaire du Manuel de l'éleveur, veuillez communiquer avec la :

Fédération canadienne nationale de la chèvre
130, Malcolm Road
Guelph (Ontario)
N1K 1B1

Téléphone (sans frais) : 1-888-839-4271
Télécopieur : 1-866-909-5360
Courriel : info@cangoats.com

www.cangoats.com



Agriculture et
Agroalimentaire Canada

Agriculture and
Agri-Food Canada



Ce projet a été rendu possible grâce au financement d'Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC) dans le cadre de l'Initiative canadienne intégrée de salubrité des aliments (ICISA). AAC est heureux de participer à ce projet et s'est engagé à travailler avec ses partenaires de l'industrie pour sensibiliser le public sur l'importance du secteur agroalimentaire au Canada.