



A. Renseignements sur l'élaboration du programme

Le programme Assurance qualité canadienne (AQC^{MD}) à l'intention des producteurs de porcs est le fruit d'efforts déployés à l'échelle du Canada. Vers la fin de 1995, une équipe technique a été formée dans le but d'envisager la possibilité d'élaborer un programme d'assurance de la qualité. Les spécialistes de la mise en marché ont admis que les consommateurs d'aujourd'hui ne se contentent plus d'énoncés généraux sur la production du porc, ils veulent avoir une assurance équivalente ou supérieure à celle que d'autres pays sont disposés à offrir pour garantir la salubrité du porc. Dans le but de demeurer concurrentiels, les producteurs de porcs canadiens devaient trouver un moyen de fournir l'assurance dont leurs marchés avaient besoin.

Dès le début, les membres du comité ont déterminé que le programme serait élaboré à partir des principes HACCP. Cette abréviation, qui signifie «Analyse des risques et maîtrise des points critiques», est un système reconnu mondialement en matière de salubrité des aliments. Dans le cadre du présent programme, l'accent sera mis sur la prévention.

Les programmes d'assurance de la qualité, reposant sur les principes HACCP, peuvent être mis en place dans tout type d'exploitation agricole.

Les éléments clés sont les suivants:

1. Connaître les secteurs problématiques ou les risques qui se présentent à la ferme;
2. Comprendre les pratiques qui permettront de réduire au minimum ou d'éliminer ces risques; et
3. Élaborer un plan efficace.

La première étape consiste à déterminer les secteurs problématiques ou les risques qui existent à la ferme. Le comité s'est penché sur les risques qui pourraient nuire à la salubrité des aliments en examinant trois différents types de risques: c'est-à-dire les risques physiques, chimiques et biologiques. Parmi les risques physiques, mentionnons les fragments d'aiguilles. Ce problème peut être facilement éliminé en utilisant adéquatement les aiguilles et les seringues et en veillant à ce que le porc soit bien immobilisé. En ce qui concerne les risques chimiques, il pourrait s'agir de concentrations inacceptables de médicaments ou de pesticides. Ces risques peuvent eux aussi être aisément éliminés grâce à une utilisation minutieuse. Enfin, au plan des risques biologiques, on trouve des pathogènes comme *Salmonella*, *E. coli* et *Yersinia*. Il s'agit probablement des risques les plus importants en ce qui a trait à l'incidence possible sur la santé humaine, car actuellement on ne possède pas suffisamment de renseignements sur

la façon de les éliminer, tout particulièrement à la ferme.

La deuxième étape du programme consiste à comprendre les pratiques qui permettront de réduire au minimum, voire éliminer ces risques. En fait, il existe deux types de risques: ceux qui peuvent être enrayés durant la phase de production, à des moments et à des endroits précis, et ceux qui peuvent être éliminés avant la production. Le premier type de risques pourrait comprendre des éléments comme les fragments d'aiguilles, et le second type pourrait correspondre à des préalables à une bonne production: il s'agit, entre autres, d'une bonne hygiène et de programmes d'achat appropriés. Ces deux types de risques sont traités dans le présent programme.

La troisième étape est le plan. À ce stade, on doit laisser de côté les généralités et s'attarder au plan qui s'applique à votre exploitation agricole. Le plan contient des renseignements indiquant ce que vous avez l'intention de faire dans votre exploitation agricole. Des registres établissent ensuite la preuve que vous agissez bien de la façon décrite.

Le présent programme vous fournit le plan. Si vous pouvez répondre à toutes les questions du *Cahier d'évaluation*, vous disposerez ensuite d'un plan.



Si vous êtes dans l'impossibilité de répondre à toutes les questions, vous devrez consulter le présent *Manuel du producteur* pour obtenir de plus amples renseignements. Il est possible que vous constatiez que les lignes directrices énoncées ne correspondent pas à vos besoins. Tant que vous pouvez prouver que vous connaissez et que vous maîtrisez les risques dans votre exploitation agricole à la satisfaction d'un vérificateur accrédité, c'est donc que vous respectez le Programme.

L'Organisation mondiale de la santé (OMS) a formulé sept principes à adopter dans le cadre de l'élaboration d'un plan HACCP.

1. **Effectuer une analyse des risques.** Examinons le cas d'une aiguille brisée, une situation rare, mais possible.
2. **Déterminer les points de contrôle critiques (PCC).** Il s'agit de points ou d'endroits du processus de production où des mesures doivent être prises pour prévenir ou éliminer les risques. Dans l'exemple de l'aiguille brisée, le point de contrôle critique est le moment de l'injection.
3. **Établir les limites à respecter dans le cadre d'un PCC.** En ce qui concerne l'exemple de l'aiguille brisée, le seuil de tolérance serait nul, c'est-à-dire qu'on ne tolère aucune aiguille brisée.

4. **Planifier des vérifications ou des tests à intervalle régulier pour surveiller chaque PCC.** Si on utilise toujours l'exemple de l'aiguille brisée, la première étape consiste tout simplement à vérifier si des aiguilles se courbent ou se cassent au moment de l'injection. Le producteur peut vérifier les registres afin de déterminer le nombre de porcs auxquels on administre une injection par paquet d'aiguilles. Le producteur peut trouver que le fait de changer les aiguilles après avoir injecté un certain nombre de porcs permet de réduire les risques. Étant donné que les aiguilles courbées qu'on a redressées pour réutilisation se cassent plus facilement, cela peut inciter le producteur à établir une politique interdisant de redresser les aiguilles courbées.
5. **Déterminer quelle mesure corrective sera prise si un problème est détecté lors de la vérification.** Dans l'exemple présent, la mesure corrective consisterait à établir un plan pour identifier le porc et travailler de concert avec le transformateur dans l'éventualité où un fragment d'aiguille n'aurait pu être retiré à la ferme.
6. **Vérifier si tous les PCC du système, en d'autres mots le programme HACCP, sont**

- efficaces.** Dans le cas présent, le point de contrôle critique des aiguilles ne serait qu'un élément d'un plan plus vaste. Outre le PCC des aiguilles, le plan peut comporter des PCC s'appliquant aux aliments et à l'eau médicamenteux, à la formation du personnel, ou à d'autres PCC que vous pourriez choisir d'élaborer.
7. **Établir des procédures efficaces relatives à la tenue de registres qui documentent le système HACCP.** Ces procédures sont la raison d'être de ce plan. Lorsque vous aurez fini de répondre et de réfléchir aux questions du *Cahier d'évaluation*, vous serez en mesure de dire ce que vous prévoyez faire et de prouver que vous le faites suffisamment bien pour être accrédité.

Le Conseil canadien du porc profite de l'occasion pour remercier les membres de l'équipe technique. Sans leur dévouement et leur enthousiasme, ce programme n'aurait pu être élaboré.