



B. Comment utiliser le présent manuel

L'information et les appendices que contient le présent manuel devraient vous aider à remplir le *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*. On y traite des bonnes pratiques de production. Cependant, il est possible que vous constatiez que certains renseignements ne s'appliquent pas à votre exploitation agricole.

On tentera de fournir de l'information significative à la fois pour les producteurs et les consommateurs. On y présentera de l'information générale, de même que des points particuliers à prendre en considération pour les pratiques à la ferme et les exigences du programme AQC^{MD}.

Le programme est surtout axé sur la salubrité des aliments. Les risques pour la salubrité des aliments sont divisés en risques physiques, chimiques ou biologiques.

Les risques physiques sont des corps étrangers que l'on trouve dans la viande. Les aiguilles brisées accidentellement ou en raison d'un mauvais usage, bien que ce soit rare, constituent une source de préoccupation à la ferme. Éliminer ce risque est l'un des principaux objectifs du présent programme.

La surveillance exercée dans les usines de transformation a montré aux consommateurs, tant au plan local qu'international, à quel haut degré de perfection les producteurs canadiens en étaient rendus dans la réduction des risques liés aux produits chimiques attribuables aux métaux lourds, aux pesticides et aux produits à usage vétérinaire. Mais le fait d'avoir 99 % des porcs exempts de résidus ne suffit plus aujourd'hui. Un des principaux buts de ce programme est d'éliminer le 0,5 % des porcs ou moins

qui posent problème en raison d'un mauvais dosage, d'une erreur de manutention ou d'un délai d'attente trop court.

Par risques biologiques, on entend la présence de bactéries (et les toxines que certaines produisent), de virus et de parasites qui peuvent entraîner des maladies chez l'humain. Des études de suivi de cas d'intoxication alimentaire révèlent que la plupart des problèmes surviennent une fois que les aliments ont quitté la ferme et l'usine de transformation. Les parasites comme *Trichinella spiralis*, et les bactéries comme *Salmonella*, sont toutefois des risques biologiques qui peuvent se présenter à la ferme.

L'objectif de ce *Manuel* et du programme est de faire la promotion de la production d'une viande salubre.