



## D. Les bonnes pratiques de production

La plupart des producteurs appliquent déjà de bonnes pratiques de production d'une façon ou d'une autre. Cependant, peu d'entre eux prennent le temps de consigner par écrit leurs méthodes de travail afin de décrire leurs activités quotidiennes et de démontrer qu'ils comprennent et assument la responsabilité qui leur incombe dans le cadre d'un programme HACCP.

Les bonnes pratiques de production aident à minimiser les problèmes éventuels. Chaque exploitation agricole est unique, ce qui fait qu'on ne peut pas se fonder sur des énoncés généraux. Le présent manuel se veut un ouvrage de référence fournissant des lignes directrices et des méthodes générales. Nous espérons que l'information fournie aidera les producteurs à reconnaître des méthodes qu'ils utilisent déjà. Parallèlement, nous souhaitons qu'ils pourront en tirer de nouvelles idées pour la gestion de leur entreprise agricole.

Dans la présente section, les bonnes pratiques de production sont traitées sous les grandes rubriques suivantes:

1. Les achats
2. La manipulation des animaux
3. L'hygiène et la conception des bâtiments
4. Fournitures médicales: utilisation et entreposage
5. La manipulation des aliments
6. La biosécurité
7. L'eau
8. Expédition, commercialisation et transport des animaux
9. La formation du personnel
10. Écarts et avis

### Maîtrise des points critiques et Bonnes pratiques de production de «niveau» B

Un point de contrôle critique (PCC) est un point, une étape ou une procédure spécifique

de la chaîne de production où l'on peut appliquer un contrôle pour gérer un risque. Les bonnes pratiques de production (BPP) de «niveau B» contrôlent le risque identifié lors de n'importe laquelle des étapes de production et cela, à l'intérieur de limites acceptables.

Le programme HACCP générique du programme AQC<sup>MD</sup> comprend trois points de contrôle critiques et quatorze BPP de niveau B. Pour gérer ces points de contrôle, il faut s'astreindre à la surveillance, aux procédures d'évaluation et de réponse aux écarts et à la vérification. La surveillance est la procédure quotidienne qui vérifie que les activités de routine respectent bien un protocole. Les procédures d'évaluation et de réponse aux écarts sont effectuées quand un problème survient. Quant aux procédures de vérification, elles sont exécutées par quelqu'un d'autre que la personne responsable des activités journalières et de surveillance. Effectuées de façon périodique, elles ont pour but de garantir que la surveillance et les procédures d'évaluation et de réponse aux écarts soient effectuées adéquatement.

Dans la description des risques du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*, nous avons jugé nécessaire de poser des questions qui aideraient le producteur à prendre ses notes ou à élaborer un protocole d'opérations décrivant ses méthodes de travail et ses procédures de surveillance et d'évaluation et de réponse aux écarts.

Dans certains cas, le protocole et la surveillance sont pris en compte dans la même question. Par exemple, dans la question sur la façon d'éviter les abcès aux points d'injection, il faut décrire dans sa réponse l'étape du protocole d'injection qui réduira le plus possible les risques d'abcès. Une des manières de contrôler les abcès est de vérifier visuellement, chaque jour, leur présence sur les animaux. Il faut bien sûr noter le traite-



ment donné en cas d'abcès et le signaler en tant que mesure corrective d'un écart, puisqu'il faut justifier l'administration du produit utilisé.

Ailleurs, les questions concernent spécifiquement la surveillance et la correction des écarts. Les questions de surveillance font partie de votre protocole. Elles décrivent les registres que vous tenez et de quelle façon vous les révisiez pour déceler tout problème potentiel. Les questions sur la correction des écarts, de leur côté, visent à vérifier ce que vous feriez en cas de difficulté. En d'autres termes, ces questions évaluent votre plan d'action dans le cas où une erreur se produirait.

Quant à l'étape de la vérification, elle s'effectue par les questions qui évaluent votre respect des procédures. La vérification a pour but de garantir que vos protocoles fonctionnent bien et elle est exécutée par une personne autre que celle qui accomplit les tâches évaluées. Nous encourageons fortement les producteurs à demander à leur vétérinaire, si cette personne est différente du valideur du programme AQC<sup>MD</sup>, de faire cette vérification régulière de leurs procédures et de leurs registres. Mais ils peuvent aussi demander au vendeur ou au technicien de leur fournisseur d'aliments ou d'équipement, ou encore à des membres de leur famille ou de leur personnel. Toutefois, au cas où aucune de ces personnes ne serait disponible, il est acceptable de demander au valideur du programme de procéder à la vérification. Le vérificateur doit avoir accès au texte écrit de votre protocole, de vos procédures de surveillance et d'évaluation et de réponse aux écarts. Avec ces renseignements, le vérificateur pourra passer en revue les registres et poser les questions qui l'aideront à confirmer si les tâches évaluées

sont conformes au protocole écrit. Si vous avez une personne disponible de façon régulière – une personne autre que le valideur – pour faire la vérification de votre protocole, considérez d'en faire une opération de routine. Le vérificateur accomplit un contrôle supplémentaire qui permet de confirmer que les choses tournent rondement.

Dans le *Manuel du producteur*, certains renseignements sont présentés en texte mis en évidence dans un cadre à fond bleu. Ces points font référence à des choses que vous devez faire pour vous conformer à votre protocole pour les points de contrôle critiques et pour les bonnes pratiques de production (BPP) de «niveau B». Une exception à cette règle : la section D10, *Écarts et avis*, qui traite spécifiquement de la façon dont vous inscrivez les mesures correctives en cas d'écart par rapport à vos protocoles. La section D10 s'applique à toutes les questions «Que feriez-vous si un problème survenait?» qui font partie des points de contrôle critiques et des BPP de «niveau B».

D'autres parties du texte sont présentées en caractères bleus. Ces points centrés correspondent à des choses que vous «devez faire». Ils font référence à d'autres exigences du programme contenues dans les questions ombrées.

Vous noterez également que certains points centrés ont été formulés de façon à ce qu'ils vous indiquent que vous devez effectuer une certaine tâche. Ces points pourraient ne pas être évalués au cours de la validation, mais sont tout de même de bonnes pratiques de production qui minimisent les risques pour la salubrité des aliments et contribuent à la vigueur de votre entreprise.