



## D5. La manipulation des aliments

### D5.1 Aliments médicamenteux

L'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) procède régulièrement à l'analyse de produits animaux dans les usines de transformation. Entre 1997 et 1998, les analyses effectuées ont montré que 99,6 % des carcasses de porcs testées dans les usines de transformation de tout le Canada étaient exemptes de résidus médicamenteux. C'est une performance louable. Toutefois, cela veut dire qu'on abat quand même chaque année un petit pourcentage de porcs contenant une quantité détectable de résidus. Dans la plupart des cas, ces résidus sont dus à des problèmes de médication alimentaire. Les résidus sont attribuables à des erreurs de mélange, à la contamination accidentelle et à l'ignorance. Le présent programme porte une attention particulière à ce sujet, compte tenu de l'importance que revêt ce problème.

Les médicaments que l'on peut ajouter aux aliments du bétail au Canada doivent être approuvés par Santé Canada et comportent un numéro d'identification de médicament (DIN). Les usages de l'étiquette sont énumérés dans le *Recueil des notices sur les substances médicamenteuses (RNSM)*, document publié par l'ACIA. On y trouve à la fois les concentrations autorisées et les états pathologiques que ces médicaments peuvent traiter.

- Tous les additifs alimentaires médicamenteux utilisés au Canada doivent être approuvés par le Bureau des médicaments vétérinaires de Santé Canada.
- Les produits approuvés portent un numéro d'identification de médicament (DIN) et sont énumérés dans le *Recueil des notices sur les substances médicamenteuses (RNSM)*.

Les aliments médicamenteux comprennent les médicaments stimulant la croissance comme la

tylosine. On prétend qu'ils peuvent également favoriser l'indice de conversion alimentaire ou servir à prévenir ou à guérir une maladie. Les additifs nutritionnels comme la biotine ou le sélénium et ceux destinés à lutter contre les odeurs ne sont toutefois pas considérés comme des médicaments. Ils ne figurent donc pas dans le RNSM et ne sont pas visés par les mêmes règlements. Si vous ne savez pas exactement si un produit est un supplément médicamenteux ou alimentaire, informez-vous auprès de votre vétérinaire ou de votre conseiller provincial.

Utilisés de la façon décrite dans le RNSM, les médicaments ne présentent aucun problème. Pour être homologués, ils ont dû faire l'objet d'une recherche approfondie démontrant qu'ils ne laissent pas de résidus chez le porc quand un délai d'attente approprié est respecté. En vertu des règlements, les fabricants d'aliments pour animaux doivent étiqueter comme il se doit les aliments en sac à l'aide d'une étiquette qui précise pour quel type d'animal on peut les utiliser et quel devrait être le délai d'attente. Les aliments livrés en vrac doivent être accompagnés d'une étiquette.

Dans les autres provinces que le Québec, on trouve trois grandes classes d'aliments médicamenteux : les formules-client ou du producteur, les formules-conseil et les aliments prescrits par ordonnance. Les formules-client et formules-conseil ne peuvent être composées que d'aliments médicamenteux listés dans le RNSM, et préparées selon les recettes décrites dans ce recueil. Seules les formulations alimentaires médicamenteuses prescrites par ordonnance du vétérinaire peuvent différer des formulations mentionnées dans le RNSM. Au Québec, selon la loi, seuls les aliments médicamenteux prescrits par le vétérinaire peuvent être administrés.



## D5.2 Aliments prescrits par ordonnance

(Question n° 10d du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)

**Aux termes de la loi, on doit obtenir une ordonnance d'un vétérinaire pour utiliser un aliment médicamenteux lorsque :**

- la dose diffère de celle indiquée dans le RNSM;
- le médicament est utilisé à une étape différente de la production que celle précisée ou encore utilisé pour une espèce différente de celle indiquée dans le RNSM;
- le produit est administré à une autre fin que celle mentionnée dans le RNSM;
- le médicament est administré en même temps qu'un autre qui ne figure pas au RNSM; et
- les aliments médicamenteux sont utilisés au Québec.

- Les aliments prescrits par ordonnance doivent être fabriqués selon les directives du vétérinaire.
- Les aliments prescrits par ordonnance ne sont administrés que pour une période limitée, pour soigner un nombre précis d'animaux souffrant d'un problème de santé particulier.
- Les meuneries et usines de fabrication d'aliments doivent avoir en main une copie de l'ordonnance du vétérinaire avant de livrer l'aliment prescrit par ordonnance.
- Les meuneries et usines de fabrication d'aliments ne doivent pas accepter une ordonnance correspondant à une quantité d'aliments qui excède la consommation normale des animaux pendant la période prescrite.
- Les meuneries et usines de fabrication d'aliments doivent s'assurer que tous les médicaments utilisés, qu'ils soient prescrits ou non, possèdent leur DIN canadien.

Les indications écrites relatives aux aliments prescrits par ordonnance doivent contenir les informations suivantes :

- La date de l'ordonnance
- Nom et adresse du client

- Nom et dose du médicament
- Nom et quantité de l'aliment médicamenteux
- Instructions spéciales de fabrication
- Instructions d'alimentation, y compris le nombre et le type des animaux auxquels les médicaments seront administrés
- Avis de précautions et de mise en garde, s'il y a lieu
- Signature du vétérinaire
- Signature du client, accompagnée d'une note indiquant qu'il comprend l'ordonnance (optionnel)

Les meuneries doivent conserver des copies des formules-client pendant une période d'au moins six mois suivant la dernière date de fabrication d'un lot d'aliments pour animaux.

On recommande également aux producteurs de garder à la ferme les copies des ordonnances d'aliments médicamenteux. Il incombe au producteur de vérifier les étiquettes et les bordereaux, lors de chaque livraison, pour s'assurer que les médicaments ajoutés aux aliments ainsi que leur concentration sont exacts. Afin d'éviter la confusion, le gérant doit toujours s'assurer que le conducteur du camion livrant les aliments médicamenteux en vrac sache à quel silo les décharger, que les bordereaux de livraison soient conservés et que le personnel surveille les endroits où il est possible de commettre des erreurs.

Les informations suivantes doivent être indiquées sur les étiquettes des aliments prescrits par ordonnance :

- Nom et adresse du fabricant
- Nom de la personne pour qui les aliments ont été préparés
- Nom du vétérinaire qui a émis l'ordonnance
- Nom de l'aliment, et nom et quantité des ingrédients médicamenteux
- Mode d'emploi
- Avis de précautions et de mise en garde, s'il y a lieu
- Poids de l'aliment

## D5.3 Mélange et distribution des aliments

Pour s'assurer que les bonnes doses sont administrées aux porcs visés, il faut une bonne planification et du matériel qui fonctionne bien. L'étalonnage et le réglage de la moulange constituent la première étape pour faire en sorte que la quantité désirée de chaque ingrédient se trouve dans l'aliment fini du bétail. L'ordre dans lequel les ingrédients sont ajoutés et la durée du mélange déterminent dans quelle mesure les ingrédients seront répartis uniformément dans l'aliment fini du bétail. On peut réduire en bonne partie les erreurs humaines en tenant des listes de vérification, en offrant une bonne formation au personnel et en disposant de mesures de protection électroniques ou manuelles afin d'éviter que des aliments médicamenteux ne soient acheminés par inadvertance vers le mauvais silo ou système de distribution des aliments. Des analyses effectuées régulièrement sur les aliments du bétail permettent de s'assurer que les bons taux sont administrés.

La plupart des décisions quant à savoir si un type particulier d'aliment médicamenteux sera ajouté ou non doivent être prises en collaboration avec le vétérinaire attitré. Une bonne pratique à adopter est de s'asseoir avec son vétérinaire une fois par année ou plus, et de discuter des raisons qui motivent l'utilisation d'aliments médicamenteux de tout type. Au cours de cette discussion, on devrait considérer des formules comme la médication intermittente et des avantages et inconvénients des aliments médicamenteux granulés ou non granulés.

Les inquiétudes relatives au mélange et à la distribution des aliments vont au-delà de la simple contamination croisée par les médicaments. Les producteurs doivent se rappeler que des aliments et ingrédients alimentaires stockés dans des conditions inadéquates peuvent devenir contaminés par des fèces d'animaux et d'oiseaux qui peuvent alors introduire des organismes pathogènes ou qui peuvent servir de substrat pour la croissance de moisissures et de champi-

gnons pathogènes. Les aires de stockage doivent être organisées de façon à ce que les produits alimentaires pour les porcs ne puissent être contaminés par ces «risques». Dans le même ordre d'idées, l'équipement de mélange et de distribution des aliments doit également être bien entretenu et inspecté régulièrement pour éviter toute contamination croisée par des aliments médicamenteux ou par des «risques biologiques».

### D5.3.1 Mélange à la ferme

Le mélange à la ferme pose un défi particulier. En effet, il demande une attention spéciale étant donné que des protocoles spéciaux doivent être élaborés en vue de prévenir la contamination. Parmi les mesures de protection, mentionnons les procédures comme le séquençage afin que les aliments de finition non médicamenteux soient mélangés en premier. Il est essentiel de mélanger les aliments destinés aux truies et aux porcs en croissance après avoir préparé les aliments médicamenteux, étant donné que ces animaux risquent moins d'être expédiés à l'usine de transformation dans un proche avenir.

Après avoir mélangé un aliment médicamenteux, on recommande de purger le système. Le grain utilisé pour purger le système devrait être acheminé à un silo distinct et utilisé plus tard dans une ration qui contient le même médicament ou dans une ration pour truies ou de croissance. Si la moulange ou le système de fabrication des aliments à la ferme n'est pas purgé, les rations doivent alors être préparées selon une séquence qui permette d'éviter les problèmes de contamination croisée pour les rations des porcs bientôt en partance pour l'abattoir ou le marché.

Identifier clairement les silos à moulées et les élévateurs à vis permet de diminuer les risques d'erreur. Les registres écrits doivent préciser: le type et la quantité d'aliments qui seront préparés, le genre et la dose de médicament qui y sera ajouté, ainsi que le nom de la personne qui a préparé le mélange. S'il s'agit toujours de la même personne qui prépare les aliments en



effectuant le même mélange et en ayant recours au même protocole de séquençage, alors le protocole devrait être clairement écrit et il suffira d'inscrire la date à chaque fois qu'un mélange est préparé. Toutefois, cela n'est plus valide dès qu'un changement est apporté au protocole.

La personne qui viendra valider votre exploitation porcine vérifiera vos protocoles et vos registres. Les protocoles seront considérés comme le registre de vos activités, à moins qu'un changement ne survienne. Tout changement au protocole habituel doit être soigneusement noté.

- Tenir des registres sur le mélange des aliments, le séquençage et l'étalonnage de l'équipement. Si le mélange des aliments se fait selon un protocole précis, rédigez clairement ce protocole. Indiquez dans votre protocole l'endroit où vous gardez vos registres. (Question n° 11 du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)
- Le personnel responsable du mélange des aliments doit être correctement formé et doit comprendre le protocole de la ferme concernant la manipulation, le mélange, l'entreposage et la distribution aux animaux des aliments et des ingrédients alimentaires. (Question n° 11 du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)
- Il faut calibrer les équipements de fabrication d'aliments à la ferme, ou moulanges, au moins une fois par année, selon les directives du fabricant. Prenez note de ce calibrage, soit dans votre Registre de mélange d'aliments et de séquençage, soit dans un de vos propres registres.
- Assurez-vous de respecter tous les règlements qui s'appliquent à la préparation des aliments du bétail à la ferme dans votre province.
- Il est conseillé d'étalonner («calibrer»), une fois par mois ou à chaque nouveau lot de grains, les broyeurs-mélangeurs doseurs ou volumétriques. Ces broyeurs-mélangeurs fonctionnent sur la base d'une densité apparente constante pour tous les ingrédients. S'il y a changement de céréales ou si on traite un nouveau lot de la même céréale, la densité apparente peut changer, mais le broyeur-mélangeur sera toujours réglé de façon à fournir le même volume d'ingrédients.

dients. Les volumes peuvent donc avoir des poids différents lorsque la densité apparente a changé. (Question n° 11 du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)

- On doit tester la précision des balances de la moulange lors de leur installation à la ferme et au moins une fois annuellement par la suite. (Question n° 11 du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)
- Votre fournisseur d'équipement de moulange ou l'un de ses représentants peut être en mesure d'ajuster votre moulange ou du moins de vérifier votre registre de calibrage. Demandez-lui si cela fait partie de ses services.
- Un bon entretien de l'équipement, y compris une inspection visuelle et un nettoyage lorsque cela est possible, réduira au minimum le risque de contamination croisée par des organismes pathogènes ou des médicaments.
- Si vous versez les aliments à la main dans la moulange, songez à faire une liste d'ingrédients de chaque ration et cochez les ingrédients à mesure que vous les ajoutez, de manière à éviter d'ajouter le même ingrédient deux fois ou d'en oublier un. (Question n° 11 du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)
- Si vous versez les aliments à la main, assurez-vous de noter dans un registre le poids et le volume de chaque ingrédient ajouté à la ration. (Question n° 11 du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)
- Les producteurs doivent inspecter visuellement l'équipement et les aliments fabriqués afin de voir si l'équipement donne le rendement attendu. (Question n° 11 du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)
- Le séquençage approprié des lots d'aliments vous permettra de réduire au maximum le risque de contamination des aliments non médicamenteux par les médicaments contenus dans les autres rations. (Question n° 11 du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)
  - Une des causes de la contamination croisée, c'est l'électricité statique qui fait se coller les médicaments aux parois intérieures du broyeur-mélangeur de la moulange.
  - Les résidus d'aliments médicamenteux dans la moulange ou dans les conduites à air forcé ou à vis peuvent aussi contaminer

les aliments non médicamenteux. Par exemple, un mélangeur vertical à vis peut contenir jusqu'à 20 kg de résidus d'aliments à la suite de la préparation et du déchargement d'un lot d'aliments.

- Il faut séquencer dans l'ordre approprié la fabrication des différentes rations afin d'éviter de préparer des aliments de finition non médicamenteux tout de suite après une ration médicamenteuse. Si vous n'avez pas rédigé de protocole de préparation des aliments, assurez-vous de vérifier votre Dossier de mélange d'aliments et de séquençage avant de commencer un nouveau mélange. Si la dernière ration mélangée était médicamenteuse et qu'on doit préparer une ration de finition, il faut purger la moulange, par exemple avec du grain, ou directement mélanger un autre aliment non destiné aux porcs de finition.
- Si un aliment de finition doit suivre un aliment médicamenteux, purgez d'abord le broyeur-mélangeur avec des grains. Le cas échéant, réserver un silo identifié pour entreposer ce grain.
- Si vous préparez des aliments pour plus d'une espèce animale, n'oubliez pas les risques de contamination croisée entre les rations de ces différentes espèces. Par exemple, il est important de ne pas contaminer un aliment destiné aux poules ou aux vaches laitières en lactation en le préparant à la suite d'une ration médicamenteuse pour porcs.
- Les registres de mélange d'aliments et de séquençage doivent être passés en revue au moins une fois par année par une personne autre que la personne normalement responsable du mélange des aliments à la ferme (vérification). Notez cette vérification sur la feuille du registre lui-même ou sur un autre registre que vous avez vous-même créé pour cette partie du protocole. (Question n° 11d du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)
- Les procédures écrites pour la préparation et la distribution des aliments pour porcs doivent être révisées à tous les ans ou chaque fois qu'un équipement ou que la réglementation change. (Question n° 11d du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)
- Au moins une fois par année, observer le travail des membres de votre personnel qui ont des responsabilités reliées à la manipulation des aliments destinés aux animaux, pour vous assurer qu'ils effectuent leurs tâches conformément aux protocoles. Cette observation devra faire partie de votre registre de vérification.
- Dans vos protocoles, préciser l'endroit où vous gardez vos registres.
- Ne pas oublier de signaler que vous avez bien et bien effectué ces vérifications, en indiquant qu'elles ont été faites puis en les signant et en les datant, ou en les consignnant dans un registre de vérification distinct. Si vous créez un registre de vérification distinct, assurez-vous de bien indiquer ce qui a été vérifié (c.-à-d. les notes prises, les observations du personnel, etc.).
- S'assurer que les ingrédients alimentaires médicamenteux sont livrés au bon endroit; inspecter les étiquettes et les bons de livraison dès la réception ou dans les 48 heures qui suivent et apposer ses initiales sur les documents pour s'assurer que le bon produit a été reçu.
- Créer un plan pour identifier ce qui sera fait dans le cas où une erreur surviendrait. Ce plan doit comprendre :
  - l'identification des animaux affectés
  - ce qu'on devrait faire avec l'aliment en question
  - l'identification des personnes qui seront avisées de l'erreur et/ou contactées pour une consultation, si nécessaire
  - l'identification de la source de l'erreur
  - une purge du système, si nécessaire
  - un compte-rendu de l'incident et comment il a été corrigé.
 (Question n° 11d du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)

### D5.3.2 Aliments achetés

L'achat d'aliments complets, de prémélanges, de suppléments ou d'autres ingrédients alimentaires dans une entreprise commerciale de fabrication d'aliments comporte également, parfois, des risques particuliers.

- Demander à ses fournisseurs comment ils manipulent les aliments et ingrédients



alimentaires de façon à en empêcher la contamination par les organismes pathogènes, les produits chimiques dangereux, les médicaments et les corps étrangers. Leur demander s'ils ont adopté un programme de contrôle de la qualité, qu'il s'agisse d'un programme élaboré par eux-mêmes ou d'un programme certifié HACCP ou ISO (Question n° 6 du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)

- Il est fortement recommandé que vous vérifiiez un échantillon de l'aliment que l'usine vient de vous livrer pour vous assurer qu'il s'agit du bon aliment (Question n° 11 du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*).
- S'assurer d'identifier clairement tous les silos à moulée et fournir le code d'identification de ceux-ci à l'usine d'aliments (Questions n° 7, 11 du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*).
- Les producteurs doivent vérifier soigneusement les bons de livraison et les étiquettes des sacs d'aliments reçus et y apposer leurs initiales dans les 48 heures de la réception. (Question n° 11 du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)
- Confirmer que les aliments reçus ont été livrés dans le silo approprié (Question n° 11 du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*).
- Il est conseillé de refuser tout lot d'aliments complets livré en vrac ou en sacs qui n'est pas accompagné de la documentation appropriée.
- Les bons de livraison des aliments doivent être conservés pendant au moins un an. (Question n° 11 du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)
- Il est recommandé de tracer un diagramme des installations de la ferme en y montrant l'emplacement des silos. Il faut identifier clairement les silos et donner une copie du dessin à son fournisseur d'aliments. (Questions n° 7, 11 du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)
- Les procédures écrites pour la distribution des aliments pour porcs doivent être révisées à tous les ans ou chaque fois qu'un équipement ou que la régie change. (Question n° 11 du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)

## D5.4 Généralités

- Si vous mélangez vos aliments médicamenteux à votre propre ferme, vous devez connaître les normes mises en vigueur par l'Agence canadienne d'inspection des aliments à ce sujet. Ces normes comprennent, sans s'y limiter, les exigences suivantes:
  - Il faut conserver pendant deux ans les formules-types de vos rations à partir du dernier jour auquel vous les avez fabriquées.
  - Il faut garder un registre de production quotidien pendant un minimum de deux ans (Dossier de mélange d'aliments et de séquençage).
  - On doit garder pendant un an l'ordonnance des aliments prescrits par le vétérinaire.
  - Vous devez posséder à la ferme la version actuelle du *Recueil des notices sur les substances médicamenteuses* (aller à l'adresse électronique <http://www.inspection.gc.ca/francais/anima/feebet/mib/cmibf.shtml> pour pouvoir commander en ligne une version du RNSM).
  - Vous devez avoir la version actuelle des Lois et des *Règlements sur les aliments du bétail* (voir à l'adresse <http://lois.justice.gc.ca/fr/F-9/index.html> pour la version en ligne).
  - Vous devez posséder une copie du *Règlement modifiant le Règlement sur la santé des animaux* (DORS 97-85).
  - Les fiches techniques de santé et sécurité (FTSS) des médicaments doivent être disponibles à la ferme.
  - Tous les ingrédients alimentaires médicamenteux livrés à la ferme doivent avoir leur numéro d'identification (DIN) ou être couverts par le programme de Distribution de médicaments d'urgence et/ou une autorisation de Vente à des fins expérimentales.
  - La ferme doit avoir un protocole écrit de nettoyage de l'équipement de préparation d'aliments.
- Dresser la liste des rations alimentaires que vous servez à vos animaux. Pour chacune des rations médicamenteuses, vous devez indiquer le nom du médicament utilisé, la quantité en kilogrammes de médicament par tonne (1000 kg) d'aliment, la quantité d'ingrédient



actif du médicament en gramme par tonne d'aliment et le délai d'attente de celui-ci.

Assurez-vous que tous les médicaments sont administrés aux animaux selon le mode d'emploi ou, le cas échéant, selon l'ordonnance du vétérinaire. (Question n° 10 du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)

- Si vous administrez des médicaments en mode intermittent, assurez-vous de bien identifier comme deux rations distinctes la ration médicamentée et la ration non médicamentée. Identifiez ces rations avec des noms différents ou avec des noms suivis de chiffres ou de lettres de désignation (par exemple ration croissance A et ration croissance B).
- Si vous n'êtes pas certain du moment où un médicament a été administré pour la première fois, ou si vous soupçonnez que certains de vos porcs ont reçu les mauvais médicaments, ne pas les envoyer à l'abattoir et attendre l'avis de votre vétérinaire (Question n° 11 du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)
- Que vous fassiez vos mélanges à la ferme ou que vous achetiez vos aliments complets d'une entreprise commerciale de fabrication d'aliments, assurez-vous que votre dispositif de distribution des aliments achemine les rations aux bons animaux. Si toutefois vous devez ajuster votre dispositif de distribution, rédigez pour ce faire un protocole d'ajustement et assurez-vous de bien identifier les conduites, tuyaux, interrupteurs, fixations, etc. (Question n° 7 du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)
- Il est recommandé de conserver des échantillons des aliments et ingrédients livrés à la ferme. Les échantillons doivent être entreposés pendant au moins six mois. (Question n° 6 du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)
- Entreposer les sacs de prémélanges médicamenteux séparément de ceux des prémélanges non médicamenteux.
- N'entreposer aucun produit chimique tel que des engrais ou des pesticides dans l'aire de stockage des aliments. (Question n° 5b du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)
- Il est fortement conseillé de recouvrir (au moyen de couvercles ou de grillages quelcon-

ques) les silos à aliments et les chariots distributeurs d'aliments pour empêcher les chats, les oiseaux ou les rongeurs d'y accéder (Questions n° 5a et 29 du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*).

## D5.5 Matières résiduelles comestibles

L'alimentation du troupeau représente une part significative des coûts de production. Pour réduire partiellement ces frais, les producteurs peuvent envisager de servir à leurs animaux des matières résiduelles comestibles (MRC).

Les matières résiduelles comestibles sont des sous-produits alimentaires qui restent ou qui ne sont pas utilisés après la transformation, la fabrication, la préparation, la distribution aux tables ou la vente de nourriture. On englobe dans les MRC les résidus de boulangeries-pâtisseries, de restaurants (excluant cependant la viande ou les produits qui peuvent être entrés en contact avec des produits carnés crus), les résidus de frites, de croustilles ou de pommes de terre d'une usine de transformation, les résidus laitiers ou tout autre déchet de matière comestible issu de la transformation alimentaire. Le suif provenant d'une usine d'équarrissage licenciée, qui est produit selon des directives strictes, ne tombe pas dans cette catégorie.

Au Canada, la viande, les produits carnés ou toute matière qui peut avoir été en contact avec de la viande crue ne peuvent servir de matières résiduelles comestibles, en raison des risques de transmission de maladies.

Il faut être conscient que bien que *Trichinella* (le principal risque biologique associé aux MRC) ne soit plus une préoccupation depuis l'élimination des sous-produits de la viande dans l'alimentation des animaux, d'autres risques biologiques comme *Salmonella* restent encore des problèmes potentiels. Si on choisit de servir des MRC à ses porcs, il faut s'assurer de s'approvisionner auprès d'un fournisseur de bonne réputation et de suivre les procédures de manutention appropriées au produit. Pour de plus amples renseignements sur la manutention



adéquate des MRC, prendre contact avec le vétérinaire de l'ACIA de sa région.

Les producteurs qui souhaitent servir des MRC à leurs animaux doivent obtenir un permis de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA). Les vétérinaires régionaux de l'ACIA émettent de tels permis annuellement. Toute ferme en cours d'accréditation par le programme AQC<sup>MD</sup> et qui sert des MRC à ses animaux devra présenter ce permis. (Question n° 8 du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)

## D5.6 Stockage et distribution des aliments

- Les ingrédients alimentaires et aliments doivent être stockés de façon à les protéger de l'humidité et de la contamination venant des animaux et des oiseaux ou de leurs fèces.
- Les ingrédients alimentaires et aliments doivent être stockés isolément des produits chimiques agricoles.
- Les silos de stockage des aliments, les conduites des souffleries, les trémies et les connecteurs doivent être régulièrement entretenus pour minimiser le risque de contamination croisée pouvant découler d'aliments ou ingrédients alimentaires qui ont déjà transités par ces équipements.
- Les procédures écrites pour la distribution des aliments pour porcs doivent être passées en revue à tous les ans par une personne autre que celle qui est normalement responsable de la distribution des aliments. (Question n° 11d du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*)
- Créer un plan pour identifier ce qui sera fait dans le cas où une erreur surviendrait dans la distribution des aliments. Ce plan doit comprendre :
  - les personnes qui doivent être avisées de l'erreur (la direction et les consultants)
  - ce qu'on devrait faire avec l'aliment affecté
  - comment on identifiera les animaux affectés et ce qu'on fera avec eux
  - à quel endroit on prendra en note l'erreur et quelles étapes seront prises pour la corriger.

Association de nutrition animale du Canada. 1997. *Manuel des bonnes pratiques manufacturières pour l'industrie canadienne de l'alimentation animale*.

Association de nutrition animale du Canada, Ottawa.

Agence canadienne d'inspection des aliments. 2001. *On Farm Feed Mill Inspection*. Canadian Food Inspection Agency, Ottawa.

Cromwell, G., J. McKean. 1996. *Feed Management to Prevent Drug Residue Problems in Pork: Pork Industry Handbook #86*. Pork Industry Handbook, Purdue University Cooperative Extension Service, West Lafayette, Indiana.

Johnston, L., M. Hogberg, D. Mahan. 1994. *Feed Processing for Swine: Pork Industry Handbook #71*. Pork Industry Handbook, Purdue University Cooperative Extension Service, West Lafayette, Indiana.