



Manipulation des aliments médicamenteux

(Voir les sections *Manipulation des aliments* et *Expédition, commercialisation et transport des animaux* du *Manuel du Producteur*.)

10a) Sur le formulaire *Rations utilisées* à la ferme ou un formulaire semblable de votre propre conception, énumérez chaque ration servie aux animaux dans votre exploitation. Le formulaire se trouve à la fin de ce *Cahier d'évaluation*. L'information dont vous avez besoin pour remplir ce formulaire se trouve sur les étiquettes des aliments.

Toutes vos rations, médicamenteuses ou non, doivent être mentionnées dans votre tableau *Rations utilisées à la ferme*. Ce tableau ne doit pas nécessairement être identique au formulaire illustré en exemple à la fin du cahier, mais il doit au moins consigner toutes les informations qui y sont demandées. Tout oubli de rations découvert lors de la visite de validation doit être corrigé immédiatement.

EXEMPLE

Des modèles du formulaire **Rations utilisées à la ferme** se trouvent à la fin de ce *Cahier d'évaluation*.

RATIONS UTILISÉES À LA FERME

Nom : ferme Exemple

Ration	Pour toutes les rations		À remplir pour toutes les rations médicamenteuses		
	Lesquels sont utilisés?	Fournisseur	Nom et quantité du produit utilisé (kg/tonne) (colonne D de l'Appendice 1)	Concentration en ingrédient actif dans l'aliment complet (g/tonne ou %)	Délai d'attente (jours)
Exemple Aliment de début no. 1					
Truie Gestation	A	Porc-Tout-Net	Non-médicamenteé	Nil	Nil.
Truie Lactation	A	Porc-Tout-Net	Non-médicamenteé	Nil	Nil
Sevrage Porc	A	Porc-Tout-Net	Lincomix 44 - 5 kg/tonne	220 g/tonne	2 j.
Croissance Porc #1	P	À la ferme	Tylosin 40 - 0,5 kg/tonne	22 g/tonne	0 j.
Croissance Porc #2	P	À la ferme	Tylosin 40 - 0,5 kg/tonne	22 g/tonne	0 j.
Finition Porc	P	À la ferme	Non-médicamenteé	Nil	Nil



10b) Se reporter à la section intitulée *Additifs alimentaires médicamenteux pour porcs* à la fin du *Manuel du producteur* (section à onglets jaunes) du programme AQC^{MD}. Vérifiez les noms des produits ou les ingrédients que vous utilisez. Vérifiez aussi les indications thérapeutiques et la posologie pour vous assurer que chacun est utilisé conformément à l'utilisation approuvée et selon les quantités approuvées. Si vous utilisez quelque produit que ce soit en combinaison avec un autre, veuillez vérifier la colonne de compatibilité.

10c) Est-ce que le délai d'attente (la période qui s'écoule entre la dernière consommation d'un aliment médicamenteux et l'abattage) appliqué dans votre exploitation convient pour chacun des ingrédients que vous avez identifiés à la partie b de la présente question?

s/o Oui Non

10d) Avez-vous des copies des ordonnances pour les médicaments ajoutés aux aliments et dont l'usage n'est pas listé dans les Appendices? L'utilisation d'un médicament pour un usage autre que ceux décrits, comme l'augmentation de la dose ou le mélange avec un autre produit dont la combinaison n'est pas listée, nécessite une ordonnance vétérinaire.

s/o Oui Non

Il est primordial de vérifier à nouveau les doses et la compatibilité des médicaments de vos rations, lors de la révision de votre liste de médicaments à la question 10b). Aucune dose ou usage ne doit différer de ceux prescrits sur l'étiquette. Toute différence nécessite une ordonnance du vétérinaire. La loi exige que les médicaments incorporés aux aliments qui diffèrent du mode d'emploi de l'étiquette soient prescrits par le vétérinaire. On doit garder dans ses dossiers une copie de l'ordonnance en question, même s'il s'agit d'une photocopie.

Il faut vérifier sur les étiquettes des sacs d'aliments médicamenteux si la concentration et la sorte de médicament indiquées sont correctes.

Assurez-vous que tout le personnel responsable des mélanges et de la distribution des aliments sache quelles rations sont médicamenteuses et lesquelles ne le sont pas.



11a) Si vous utilisez des aliments médicamenteux, comment déterminez-vous que le médicament est nécessaire?

On ne devrait administrer un aliment médicamenteux que sur recommandation du vétérinaire. En tant que producteur, vous devez pouvoir identifier chacun des médicaments ajoutés aux aliments et la raison de leur emploi. Il faut aussi se rappeler qu'un médicament même sans délai d'attente est toujours un médicament.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

11b) Décrivez comment les aliments médicamenteux sont distribués, mélangés et/ou transférés correctement dans le but de s'assurer que la dose adéquate est administrée et que ces aliments sont servis seulement aux porcs ciblés.

(Cela comprend les aliments médicamenteux achetés et fabriqués à la ferme.)

Pour le mélange des aliments:

On doit tenir compte d'éléments tels que le calibrage de la moulange, la séquence de préparation des aliments, l'ordre dans lequel les ingrédients sont ajoutés, les temps de mélange, la personne responsable du mélange des aliments, la formation du personnel, la chaîne de commandement et les analyses sur les aliments des animaux.

Vous devez être prêt à montrer à votre valideur le registre indiquant la date où la moulange a été calibrée la dernière fois et une copie de votre protocole de séquençage. Si les aliments sont préparés lorsque nécessaires, il vous faudra montrer comment vous évitez de contaminer des aliments non médicamenteux. Si vous faites une purge de votre moulange, la purge devrait être indiquée sur vos registres et votre protocole devrait expliquer clairement comment la purge est effectuée.

Les registres doivent également montrer les changements aux rations et au protocole de séquençage. Les changements aux rations alimentaires, au séquençage ou tout autre changement de protocole doivent être notés et datés dans des registres, et décrits pour montrer qui a passé en revue et autorisé le changement. En d'autres mots, si vous répétez jour après jour la même procédure, il sera suffisant d'écrire sur un calendrier que vous avez mélangé des aliments tel que décrit dans votre protocole écrit. Toutefois, un changement de formulation de la ration ou de séquence de préparation des rations demanderait une réécriture du protocole



pour refléter les changements. Même si le changement ne s'effectue que pour une seule journée, il faut noter dans ses registres le changement au protocole.

Un exemple de **Registre de préparation des rations et de séquençage** se trouve à la fin de cette question. Si aucun aliment n'est mélangé ou préparé à la ferme, inscrivez simplement S/O afin d'indiquer que cette exigence ne s'applique tout simplement pas à cette ferme ou ce site de production. Si les registres montrent qu'aucun médicament n'est utilisé dans les rations, alors le protocole de séquençage n'est pas vraiment important. En fait, le point clé est surtout de comprendre que les rations de finition ne devraient pas être mélangées immédiatement après avoir mélangé un lot d'aliments médicamenteux. Une purge en profondeur est d'abord requise. Un autre point clé est d'identifier quelles mesures de protection sont en place afin d'éviter que des aliments médicamenteux ne soient distribués à des animaux à qui ils ne sont pas destinés.

Pour le transfert et la distribution des aliments:

Les silos de moulée et les conduites de transfert (vis sans fin, soufflerie) doivent être clairement identifiés. Un protocole pour le transfert et la distribution des aliments aux animaux devrait identifier quelles conduites amènent les aliments à des aires spécifiques des bâtiments et comment l'employé responsable de la distribution des aliments s'assure que les aliments sont distribués aux seuls porcs visés.

Que les aliments soient livrés ou préparés à la ferme, on doit les inspecter visuellement pour s'assurer que la ration appropriée sera livrée à la bonne unité de production.

Il faut vérifier les étiquettes et les bons de livraison dès la réception des sacs d'aliments et d'aliments en vrac pour s'assurer qu'il s'agit bien des rations et des ingrédients alimentaires appropriés.

Les exigences en matière de calibrage de la moulange varieront selon le type d'équipement utilisé. Une ligne directrice à suivre : vous devriez vous assurer que le calibrage soit fait selon les recommandations du fabricant. En général, vos registres devraient indiquer que le calibrage a été fait à chaque mois ou à toutes les fois que les ingrédients ou le taux d'inclusion de ces ingrédients ont changé. L'exigence minimale du programme AQC^{MD} est de le faire deux fois par année. On doit noter au registre la date où le calibrage a été fait.

Quand on ne suit pas des protocoles stricts en matière d'aliments et de production, l'unité de production doit tenir un «Registre de préparation des rations et de séquençage» complet et à jour. Cela est particulièrement important là où la séquence de production des rations est sujette à changement sur une base quotidienne ou hebdomadaire.

**11c) Décrivez comment vous vous assurez que les porcs destinés à l'abattoir quittent la porcherie exempts de résidus.**

Il s'agit ici d'un enjeu majeur qui touche le cœur même du programme AQC^{MD}. Comment toutes vos mesures de précaution se combinent-elles pour réduire au maximum le risque d'expédier un porc exempt de résidus? Dans la terminologie HACCP, on parle ici de «surveillance». Garantir l'expédition de porcs exempts de résidus fait partie de la surveillance des aliments médicamenteux. Vos méthodes d'identification, vos registres de traitements, d'alimentation et de distribution des aliments, la formation de votre personnel, toutes ces mesures révéleront l'efficacité de votre système. Veuillez noter que votre protocole d'alimentation et d'expédition ne doit pas traiter seulement des porcs «commerciaux», mais aussi des porcs de poids léger (les porcs à barbecue) et des sujets reproducteurs réformés. De plus, votre protocole ne doit pas seulement décrire ce que vous faites, mais aussi ce que vous ne faites pas. Si vous choisissez de n'expédier aucun porc de poids léger à l'abattoir, mentionnez-le dans votre protocole.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



11d) Comment vous assurez-vous que les procédures que vous avez décrites dans les parties a, b et c de la question 11 sont suivies?

Considérez des éléments tels que: le type de registres qui sont tenus, les listes de vérification, la formation du personnel, l'inventaire des stocks, la vérification des silos et des systèmes de distribution, et les analyses périodiques.

Ceci est votre procédure de vérification. Comment contrôlez-vous cette partie de votre système de production? Comment formez-vous votre personnel? Faites-vous un suivi de cette formation? Quels registres gardez-vous? Avez-vous votre propre liste de vérification des mélanges, de la réception et du transfert des aliments? Faites-vous une vérification de votre système et des analyses de détection de résidus? Vérifiez-vous la qualité des mélanges de votre propre moulange? Pensez également à la façon dont vous vous assurez (votre programme de suivi) que vos politiques soient respectées par toutes les personnes impliquées dans l'alimentation de vos animaux.

A series of horizontal dashed lines provided for writing a response to the question above.



11e) Que feriez-vous en cas de problème? (Voir la section *Écarts et avis* du Manuel du producteur.)

Comme pour d'autres sections du *Cahier d'évaluation de la qualité à la ferme*, il se peut que vous n'ayez jamais eu d'ennuis avec la réception, le mélange ou le transfert des aliments et des ingrédients alimentaires. Mais si un problème survenait, comment réagiriez-vous? Par exemple, si on vous livrait les mauvais aliments? Et si on vous livrait un prémélange ou un aliment complet médicamenteux avec la mauvaise dose ou le mauvais produit? S'il arrivait qu'on serve les mauvais aliments à tel groupe de porcs? Comment sauriez-vous si l'aliment peut toujours servir? Comment identifieriez-vous les porcs affectés? Que feriez-vous avec l'aliment contaminé? Comment détermineriez-vous si les animaux affectés peuvent être commercialisés sans danger? Qui aviseriez-vous de ce problème?

Quand survient une difficulté une fois ce protocole mis en place, vous devez l'indiquer. Vous pouvez noter cela votre dans votre registre d'aliments ou dans un registre distinct des «écarts».

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....