



Eau, aliments et ingrédients entrant dans l'unité de production

Le mot «aliment», tel qu'utilisé ici, signifie les aliments complets, les grains, suppléments, prémélanges et matières résiduelles comestibles (MRC). Les **risques biologiques** comprennent des éléments comme la bactérie *Salmonella* introduite par des rongeurs ou des oiseaux, ou la trichinose, introduite par une utilisation inappropriée de sous-produits alimentaires. Les **risques chimiques** pourraient inclure ceux qui sont causés par des moisissures, toxines, antibiotiques, pesticides et herbicides. Les **risques physiques** comprennent des objets métalliques, en plastique et en bois. Lorsque vous envisagez les risques possibles, pensez au risque de contamination durant le transport et l'entreposage avec des substances comme de l'huile, des fluides de radiateur ou des marchandises ayant été transportées ou manipulées antérieurement.

3a) Est-ce que vous faites analyser votre eau à tous les ans afin d'en vérifier la qualité, de déceler la présence de nitrates et de déterminer le total des solides dissous?

Oui Non

3b) Si oui, conservez-vous les rapports?

Oui Non

3c) Est-ce que les résultats se trouvent dans la fourchette des valeurs acceptables?

Oui Non

(Voir la section *L'eau* de votre *Manuel du producteur*.)

L'analyse de votre eau d'abreuvement n'est pas encore une exigence du programme AQC^{MD} mais nous vous encourageons à la faire faire. Si vous faites déjà analyser votre eau, comparez les résultats d'un test à l'autre pour détecter toute variation. Des taux élevés de nitrate ou de solides totaux peuvent indiquer une contamination bactérienne. Si ces niveaux sont élevés, il est préférable de faire un test qui déterminera le niveau de bactéries de votre eau.

4a) Est-ce que les véhicules et l'équipement utilisés pour transporter les animaux servent aussi au transport des aliments du bétail et d'autres marchandises?

s/o* Oui Non

* s/o signifie sans objet, c'est-à-dire que cela ne s'applique pas à votre exploitation.



4b) Est-ce que ces véhicules et équipement sont nettoyés à fond entre les différentes utilisations? (Cela deviendra une exigence du programme AQC^{MD} à une date ultérieure.)

s/o* Oui Non

(Voir les sections *L'hygiène et la conception des bâtiments* et *Expédition, commercialisation et transport des animaux* du *Manuel du producteur*.)

Il est fortement déconseillé d'utiliser les mêmes véhicules pour transporter les porcs et les autres marchandises. Si vous devez utiliser les mêmes véhicules pour ces deux usages, sachez qu'il existe de nombreux risques de contamination croisée. Tout d'abord deux groupes de porcs différents peuvent se contaminer d'un chargement à l'autre. Ensuite, les restes de fumier laissés sur le plancher du véhicule peuvent aussi contaminer les aliments ou les ingrédients alimentaires transportés. De même, des restes mal nettoyés d'un déversement accidentel de produits agrochimiques ou d'aliments médicamenteux peuvent laisser un résidu dans la chair des porcs. Il est recommandé de balayer à fond les véhicules et, si la température le permet, de les laver de fond en comble entre les différents chargements de marchandises ou de porcs.

5a) Est-ce que les zones de votre ferme servant à l'entreposage des intrants et des aliments et à la fabrication des aliments sont raisonnablement propres, sèches et exemptes de contamination significative provenant des excréments d'oiseaux ou d'animaux?

Oui Non

5b) Est-ce que ces endroits sont dépourvus de contaminants chimiques?
Exemples: herbicides, insecticides, huile, engrais

Oui Non

(Voir les sections *Les achats* et *La manipulation des aliments* du *Manuel du producteur*.)

La question n° 5 est une exigence du programme. Il faut répondre «oui» aux parties a) et b). Le respect de cette exigence sera vérifié lors de la visite des bâtiments pour l'accréditation finale.

Pour évaluer la partie a) de la question, il y a deux mots clés à retenir: les mots «raisonnablement» et «significative». D'après la conception de vos aires d'entreposage et de préparation, et votre programme de lutte aux rongeurs (traité à la question n° 28), déterminez si ces deux mots clés s'appliquent à votre situation. Examinez ces zones pour détecter toute présence d'oiseaux, de rongeurs ou de chats et toute possibilité d'accès par d'autres animaux d'élevage, ainsi que tout reste de produits chimiques ou d'eau stagnante. Les oiseaux et les rongeurs peuvent transmettre des bactéries du genre *Salmonella* (les salmonelles), alors que les chats peuvent transmettre des protozoaires du genre *Toxoplasma* responsables de la toxoplasmose. Seront considérées comme des actions responsables de prévention toutes les mesures positives simples telles que



- 7.** Est-ce que les silos de moulée et d'ingrédients alimentaires, les conduites de distribution et/ou les systèmes de transfert des aliments sont clairement identifiés pour faire en sorte que les conducteurs de camions de livraison d'aliments et les employés sachent à quel endroit chaque type d'aliment doit être livré?

Oui Non

(Voir les sections *Les achats* et *La manipulation des aliments* du *Manuel du producteur*.)

La question n° 7 est une exigence du programme AQC^{MD}; il faut donc y répondre par «oui». Votre valideur passera en revue votre système d'identification lors de sa visite à la ferme. Pour identifier les composantes de votre système d'entreposage et de distribution des aliments, vous pouvez utiliser des lettres, des chiffres, des noms ou une combinaison de tout cela. La peinture, les autocollants ou toute autre méthode durable et visible conviendra. Si votre système d'identification ne peut prévenir toute confusion ou toute erreur possible d'acheminement des aliments, vous pourrez encore le corriger lorsque le valideur sera là. Dans le cas contraire, votre ferme ne pourra recevoir son accréditation (validation).

Il pourrait être intéressant de mettre à la disposition de vos fournisseurs d'aliments un plan indiquant l'emplacement de vos bâtiments et de vos silos d'aliments.

Les renseignements de cette question sont également traités à la question n° 11. À cette étape, vous verrez toute l'importance de la précision avec laquelle vous avez identifié les diverses composantes de votre système de manutention des aliments, qu'il s'agisse de réception, de mélange ou de transfert des aliments.

- 8a)** Est-ce que des matières résiduelles comestibles (sous-produits alimentaires) sont servies aux animaux dans votre exploitation?

Oui Non

- 8b)** Détenez-vous une licence pour servir de tels produits à vos porcs?

Oui Non

(Voir les sections *Les achats* et *La manipulation des aliments* du *Manuel du producteur*.)

Les matières résiduelles comestibles (MRC) 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 restes de boulangeries-pâtisseries, de restaurants (excluant cependant la viande ou les produits qui peuvent être entrés en contact avec des produits carnés crus), les restes 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, n'est pas inclus 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.

Si vous servez à vos animaux des MRC ou désirez le faire, il vous faut détenir un permis de l'ACIA. Ce permis, valable pour un an, est délivré par l'un des vétérinaires régionaux de l'ACIA et doit être en vigueur lorsque vous nourrissez vos animaux avec des MRC. Lors de la visite d'accréditation, le valideur vérifiera si votre permis est valide et à jour, et s'il est bien attribué au nom de votre ferme.