

Partie 4.3

Qualité des aliments et entreposage

RENOVI DANS CETTE PARTIE :

Numéro/ repère	Nom	Importance
	REGISTRES	
R-2	Registre d'incidents	Obligatoire
R-4	Registre de surveillance	
R-L	Plan de la ferme	Fortement recommandé

PARTIE 4.3

QUALITÉ DES ALIMENTS ET ENTREPOSAGE

EXIGENCES

1. Les zones de la ferme utilisées pour entreposer les aliments et les ingrédients et pour préparer les mélanges doivent être :
 - a. Propres et entretenues de manière adéquate.
 - b. Gardées au sec.
 - c. Exemptes de contamination importante d'excréments d'oiseaux et d'animaux (matières organiques)
 - d. Exemptes de contamination chimique (ex. : pesticides, produits de nettoyage et de désinfection, huile, engrais).
 - e. Exemptes de matières étrangères (dangers physiques (ex. métal, vis, etc.))
2. Les silos de moulée et d'ingrédients alimentaires, les conduites de distribution et les systèmes de transfert l'aliments doivent tous être clairement identifiés.

JUSTIFICATION

- a. Les moulées et les ingrédients alimentaires entreposés inadéquatement risquent d'être contaminés par les excréments d'oiseaux et d'animaux, ce qui peut rendre possible l'introduction de microorganismes pathogènes ou servir de substrat pour la prolifération de moisissures et d'autres champignons.
- b. L'identification des conduites de distribution et des silos diminue le risque d'erreurs lors de la fabrication ou de la distribution de moulée ou d'ingrédients alimentaires.
- c. Les produits chimiques agricoles, s'ils ne sont pas entreposés adéquatement, pourraient contaminer les moulées et les ingrédients alimentaires, ce qui pourrait être néfaste pour les porcs et/ou représenter un risque pour la salubrité des aliments.
- d. Les oiseaux, les rongeurs et les animaux domestiques (ex. : chats et chiens) peuvent transmettre les agents pathogènes suivants :
 - i. Entérobactérie (ex. : *les salmonelles*) responsable des gastro-entérites, et
 - ii. Parasites (ex. : *Toxoplasma gondii*, responsable de la toxoplasmose).

(Consultez les modules portant sur la gestion de la vermine et la gestion des animaux domestiques pour de plus amples renseignements)

ORIENTATION

- a. Les produits chimiques devraient être utilisés et entreposés selon le mode d'emploi du fabricant et tenus complètement à l'écart des zones de manipulation de la moulée et de l'eau.
- b. Il est indispensable de tenir tous les types de contaminants chimiques à l'écart des porcs pour éviter que ceux-ci en ingèrent et, par conséquent, contaminent la viande de porc.
- c. Un diagramme indiquant clairement le lieu des bâtiments, des conteneurs d'aliments et des silos Plan de la ferme (R-L) devrait être donné aux fournisseurs.
- d. Un entreposage inadéquat ou une mauvaise manipulation des aliments peut les contaminer, ou encore les exposer à une contamination croisée avec des résidus de médicaments, des produits chimiques, des pathogènes, des mycotoxines et des fèces d'animaux. Il est important de recouvrir les silos et les chariots pour réduire l'accès par les oiseaux et les rongeurs.

QUESTIONNAIRE D'AUDIT

Numéro de la question	Questions d'audit et interprétation	Vérification			
		Conforme	Non-conformité mineure	Non-conformité majeure	S.O.
	<p>Vérifiez que les zones qui servent à l'entreposage d'aliments et d'ingrédients alimentaires et à la fabrication d'aliments sont :</p> <ol style="list-style-type: none"> Propres et entretenues adéquatement. Gardées au sec. Exemptes de contamination importante d'excréments d'oiseaux et d'animaux (matières organiques). Exemptes de contamination chimique (ex. : pesticides, produits de nettoyage et de désinfection, huile, engrais). Exemptes de matières étrangères (dangers physiques (ex. métal, vis, etc.)). 	<p>Validation complète :</p> <p>➤ Observations</p>			
Q4.3.1	<p>Est-ce que les zones de la ferme qui servent à l'entreposage d'aliments et d'ingrédients alimentaires et à la fabrication d'aliments sont :</p>				
	a. Propres et entretenues adéquatement?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	b. Gardées au sec?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	c. Exemptes de contamination importante d'excréments d'oiseaux et d'animaux (matières organiques)?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	d. Exemptes de contamination chimique (ex. : pesticides, produits de nettoyage et de désinfection, huile, engrais)?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	e. Exemptes de matières étrangères (dangers physiques (ex. métal, vis, etc.))?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
	<p>Vérifiez que toutes les composantes suivantes sont clairement identifiées :</p> <ol style="list-style-type: none"> Les conteneurs et les silos de moulée et d'ingrédients alimentaires. Les conduites de distribution et de transfert des aliments. Les autres composantes du système de distribution et de transfert des aliments (ex. : interrupteurs, chariots, seaux). 	<p>Validations complète et partielle :</p> <p>➤ Observations</p> <p>➤ Entrevues</p>			
Q4.3.2	<p>Est-ce que toutes les composantes suivantes sont clairement identifiées :</p>				
	a. Les conteneurs et les silos de moulée et d'ingrédients alimentaires?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	b. Les conduites de distribution et de transfert des aliments?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	c. Les autres composantes du système de distribution et de transfert des aliments (interrupteurs, chariots, seaux)?	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

S.O. = sans objet



EXEMPLES DE DEGRÉS DE CONFORMITÉ

CONFORME

- Les zones qui servent à l'entreposage d'aliments et d'ingrédients alimentaires et à la fabrication d'aliments sont conformes aux exigences.

NON-CONFORMITÉ MINEURE – Sans objet

NON-CONFORMITÉ MAJEURE Échéancier : 60 jours

- Les zones qui servent à l'entreposage d'aliments et d'ingrédients alimentaires et à la fabrication d'aliments ne sont pas propres et ne sont pas entretenues de façon adéquate.
- Les zones qui servent à l'entreposage d'aliments et d'ingrédients alimentaires et à la fabrication d'aliments ne sont pas gardées au sec.
- Les zones qui servent à l'entreposage d'aliments et d'ingrédients alimentaires et à la fabrication d'aliments sont significativement contaminées par des fèces d'animaux et d'oiseaux.
- Les zones qui servent à l'entreposage d'aliments et d'ingrédients alimentaires et à la fabrication d'aliments servent aussi à l'entreposage de produits chimiques.
- Les zones qui servent à l'entreposage d'aliments et d'ingrédients alimentaires et à la fabrication d'aliments ne sont pas exemptes de matières étrangères.
- Les conteneurs et les silos de moulée et d'ingrédients alimentaires, les conduites de distribution et de transfert de moulée, et les autres composantes du système de distribution et de transfert des aliments ne sont pas clairement identifiés.



MESURES EN CAS DE DÉVIATION

- Si les zones de la ferme utilisées pour entreposer les aliments et les ingrédients alimentaires et à la fabrication d'aliments ne sont pas gardées propres et exemptes de contaminants, les membres du personnel responsables doivent veiller à ce que ces zones soient maintenues propres, sèches et exemptes de contamination importante d'excréments d'oiseaux et d'animaux, de contamination chimique et de matières étrangères.
- Si les conteneurs et les silos de moulée et les conduites de distribution ne sont pas clairement identifiés, les membres du personnel responsables doivent s'assurer que tous les systèmes d'entreposage, de distribution et de transfert des aliments soient clairement identifiés.

Complétez le Registre d'incidents (R-2) et le Registre de surveillance (R-4).