

Information du producteur

Nom de l'unité de production: TEST

No d'enregistrement: TEST

Adresse: TEST

Ville: TEST

Province: QC

Code postal: TEST

Numéro de téléphone:

Date de la vérification: 2012 Jun 04

Type d'installation: Système en cages

Taille de contingent: 0

Nombre d'installations: 0

Installation: TEST

Nom de la personne resource:

Courriel:

Vérification

Élément	Pondération	Note
PARTIE 1 – Point de contrôle critique et points de contrôle		
Entreposage réfrigéré – (CCP-1b)		
1.a. Température 10°C - 13°C.	5	Réussite
i. Unité de réfrigération fonctionnelle.	3	Réussite
1.b. Seuls les œufs provenant de fermes ou de titulaires de contingents enregistré(e)s sur des chariots/palettes, des chariots et des plateaux à œufs sont entreposés dans la chambre froide.	2	Réussite
i. Peut recevoir toute la production entre les levées.	1	Réussite

i. Désinfectée et(ou) fumigée avec un produit chimique approuvé.	2	Réussite
ii. Laissée en période de repos (vide sanitaire) pendant minimum de 7 jours avant d'être repeuplée ou moins de 7 jours moyennant une analyse microbiologique probante.	2	Réussite

12.a Rongeurs : programme de surveillance en application. ii. Rongeurs : programme de contrôle en application - chimique - continu ou au besoin.	2	Réussite
12.a. Rongeurs : programme de surveillance en application. iii. Rongeurs : programme de contrôle en application - chimique - postes d'appâts ou boîtes d'appâts.	2	Réussite
iv. Rongeurs : programme de contrôle en application - chimique - répartition stratégique des appâts.	2	Réussite
v. Rongeurs : programme de contrôle en application - chimique - utilisation d'appâts frais.	2	Réussite
vi. Rongeurs : programme de contrôle en application - piégeage - des pièges sont utilisés.	2	Réussite
vii. Rongeurs : programme de contrôle en application - piégeage - placement efficace des pièges.	2	Réussite
viii. Rongeurs : programme de contrôle en application - piégeage - répartition stratégique des pièges.	2	Réussite
ix. Rongeurs : programme de contrôle en application - piégeage - maintenance hebdomadaire des pièges.	2	Réussite
x. Rongeurs : Rongeurs : programme de contrôle en application - carte identifiant l'emplacement des pièges et des postes d'appâts.	2	Réussite
12.b. Mouches : programme de surveillance en application. i. Rubans ou pièges à mouches, ultra violet ou autres.	2	Réussite
12.b. Mouches : programme programme de contrôle en application. ii. Chimique ou biologique.	2	Réussite
12.c. Oiseaux sauvages : programme de surveillance en application. Consignation des vérifications visuelles par le producteur.	2	Réussite
12.d. Dossiers. Disponibilité des dossiers sur le contrôle des parasites.	2	Réussite
Tri et emballage (Point de contrôle)		
13. Cueillette des œufs. i. Lettre annuelle d'accréditation du fournisseur des matériaux d'emballage et de convoyage.	2	Réussite
ii. La production d'œufs est consignée tous les jours.	2	Réussite
iii. Les œufs sont cueillis au moins une fois par jour dans les exploitations dotées d'un système automatique de cueillette et au minimum, deux fois par jour dans les exploitations qui ne sont pas dotées d'un système de cueillette automatique.	3	Réussite
14. Les œufs très sales, très fissurés et coulants. i. sont séparés des œufs propres durant la cueillette.	2	Réussite
ii. les œufs ne sont pas lavés à la ferme.	5	Réussite
15.a. Les plateaux d'œufs rejetés sont placés dans des sacs en plastique et dans un endroit éloigné des œufs en coquille propres.	2	Réussite
15.b. Un dossier sur les plateaux rejetés est disponible.	2	Réussite
16. Tout le matériel d'emballage et de convoyage est protégé des contaminants comme la poussière, les plumes, l'eau, et les rongeurs.	2	Réussite
PARTIE 2 : Biosécurité et autres facteurs de risque		
Lieux : Propriété extérieure et extérieur des bâtiments		
1. Les zones d'accès restreint et non restreint sont définies. i. Entrée/Voie d'accès : barrière, corde ou clôture. Affiche « ENTRÉE INTERDITE »	2	Réussite

ii. Unité de production : affiche « ENTRÉE INTERDITE » à l'entrée principale; aux portes latérales et arrières.	2	Réussite
iii. Toutes les portes sont verrouillables.	1	Réussite
iv. Stationnement séparé de l'unité de production : à l'écart des bouches d'entrée et d'évacuation d'air de l'unité de production.	1	Réussite
2. Une seule sorte de volaille à la ferme. OUI	2	Réussite
3.a. Protecteurs contre les parasites autour de l'unité de production - Toutes les ouvertures de l'unité de production sont scellées et munies de moustiquaires i. Portes bien ajustées.	1	Réussite
3.a. Protecteurs contre les parasites autour de l'unité de production - Toutes les ouvertures de l'unité de production sont scellées et munies de moustiquaires. ii. Fenêtres.	1	Réussite
iii. Bouches d'air (contre les oiseaux sauvages seulement).	1	Réussite
iv. Ouvertures pour la moulée, l'eau et l'alimentation électrique.	1	Réussite
v. Aucune fissure importante dans la fondation, ni dans le plancher.	1	Réussite
vi. Le revêtement extérieur est bien fixé.	1	Réussite
3.b. Protecteurs contre les parasites autour de l'unité de production - La zone à moins de 4,5 mètres de l'unité de production est exempte. i. De débris.	1	Réussite
ii. De végétation.	1	Réussite
3.c. Protecteurs contre les parasites autour de l'unité de production. i. Toute eau stagnante à moins de 60 mètres de l'unité de production est éliminée.	1	Réussite
ii. Bloc parapluie de gravier ou d'asphalte autour de l'unité de production.	1	Réussite
Lieux : Intérieur du bâtiment		
4. Les zones d'accès restreint et non restreint sont définies. Repères visuels à l'intérieur de l'unité de production (murs ou murs partiels ou lignes peintes ou affiches).	3	Réussite
5. Un degré adéquat de qualité de l'air est maintenu. TOUS LES SYSTÈMES D'EXPLOITATION i. Les poules mortes et les déchets combustibles ne sont pas incinérés sur le côté de l'unité de production où se trouve la prise d'air.	1	Réussite
ii. Des thermomètres sont placés dans des endroits stratégiques à l'intérieur des installations de ponte.	1	Réussite
iii. La température des installations de ponte est consignée tous les jours.	1	Réussite
6. Les drains au plancher ont des couvercles perforés.	1	Réussite
Installations sanitaires		
7. Lavabos ou lotion d'assainissement disponibles.	2	Réussite
Réception et entreposage		
8. Les installations d'entreposage de la moulée sont construites et entretenues de façon à empêcher la contamination par l'eau, les oiseaux sauvages, les rongeurs et les insectes. i. Lettre d'accréditation annuelle du fournisseur de moulée.	2	Réussite
	2	Réussite

ii. S'il y a plus d'un silo à la ferme, ils sont numérotés.	1	Réussite
iii. La consommation de moulée est consignée tous les jours.	1	Réussite
9. Tous les produits chimiques sont entreposés en sécurité, conformément aux directives provinciales ou selon le programme préalable.	2	Réussite
10. Les œufs sur les chariots/palettes dans la chambre froide sont étiquetés (identification de la ferme, numéro du poulailler, date de ponte).	2	Réussite
Équipement général		
11. L'équipement de réparation et d'entretien est consacré à l'unité de production ou lavé et désinfecté avant d'être transporté dans l'unité de production.	2	Réussite
Personnel		
12.		
i. ****Cette composante n'est pas activée pour le moment.**** Le port d'un survêtement sanitaire et le changement de bottes sont exigés avant que toute personne entre dans la zone d'accès restreint de l'unité de production.	4	S/O
ii. ****Cette composante n'est pas activée pour le moment.**** Changement de bottes, utilisation d'un bain de pieds ou vaporisation d'un désinfectant sur les chaussures avant d'entrer dans les installations de ponte logeant des poules d'âge varié dans la même unité de production.	2	S/O
iii. Les visiteurs doivent signer un registre.	2	Réussite
Approvisionnement d'eau, marchandises sèches et conception générale		
13. Approvisionnement d'eau – Traitement et médicaments.		
i. Dossier du test annuel de dépistage de coliformes totaux et de coliformes fécaux.	3	Réussite
ii. Dossier du test mensuel des résidus de chlore et d'autres additifs si l'eau est traitée à la ferme.	2	Réussite
iii. Les vitamines et les médicaments utilisés sont consignés dans le dossier sur les produits pharmaceutiques.	2	Réussite
iv. La consommation d'eau est consignée tous les jours.	2	Réussite
14. Entreposage des marchandises sèches – les articles comme les bottes, les survêtements et les bonnets, etc. sont entreposés de sorte à les protéger contre les contaminants comme la poussière et l'eau.	1	Réussite
15. Conception générale, construction et entretien.		
i. Les planchers, murs et plafonds doivent être construits à l'aide de matériaux durables, lisses et nettoyables	1	Réussite
ii. Les planchers doivent être suffisamment inclinés pour faciliter le drainage de l'eau	1	Réussite
iii. l'abri des poules pondeuses doit être séparé de l'entrepôt d'œufs en coquille et de l'entrepôt des matériaux d'emballage	1	Réussite
iv. Le matériau isolant de la chambre froide est recouvert d'un revêtement durable, lisse et nettoyable	2	Réussite
16. Matériaux de litière – entreposés dans un endroit sec recouvert et libre d'oiseaux, d'insectes et de rongeurs.	1	Réussite
17. Matériaux de litière – lettre d'accréditation du fournisseur de litière.	2	Réussite
18. Mélange de la moulée à la ferme.		
i. La meunerie est libre de débris et de végétation.	2	Réussite
ii. L'aire de transformation est propre.	2	Réussite

iii. Protecteurs contre les parasites autour de la meunerie.	2	Réussite
iv. Les balances et appareils de mesure sont calibrés.	2	Réussite
v. Le protocole de séquençage et de rinçage est respecté.	2	Réussite
vi. Les médicaments utilisés sont consignés dans le dossier sur les produits pharmaceutiques.	2	Réussite
Dossiers		
19. Registre des mesures correctives.	1	Réussite
i. Dans les diverses BPG, un renvoi est fait au « registre des activités ».	1	Réussite

Résumé de l'évaluation

Élément	Total possible de points	Total de points accordés	
PARTIE 1 – Point de contrôle critique et points de contrôle			
Entreposage réfrigéré – (CCP- 1b)	19	19	100%
Salubrité des installations (Point de contrôle)	56	56	100%
Contrôle des parasites (Point de contrôle)	28	28	100%
Tri et emballage (Point de contrôle)	20	20	100%
Totals Partie	123	123	100%
PARTIE 2 : Biosécurité et autres facteurs de risque			
Lieux : Propriété extérieure et extérieur des bâtiments	18	18	100%
Lieux : Intérieur du bâtiment	7	7	100%
Installations sanitaires	2	2	100%
Réception et entreposage	10	10	100%
Équipement général	2	2	100%
Personnel	8	8	100%
Approvisionnement d'eau, marchandises sèches et conception générale	30	30	100%
Dossiers	2	2	100%
Totals Partie	79	79	100%
Total Partie 1 et 2	202	202	100%

Explications de S/O (sans objet)

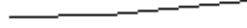
Équivalentes

Actions correctives

Commentaires du Vérificateur

Signatures

Nom du Vérificateur: TEST



Producteur

