

UN PROGRAMME DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS À LA FERME
FONDÉ SUR L'HACCP POUR LA PRODUCTION D'ŒUFS EN
COUILLE ET LES POULES DE RÉFORME AU CANADA

MANUEL DU PRODUCTEUR

PROPRETÉ D'ABORD – PROPRETÉ TOUJOURS^{MC}, ÉDITION 2004

Ce manuel a été mis au point en collaboration
avec Agriculture et Agroalimentaire Canada

FONDÉ SUR
l'HAC P



Agriculture et Agroalimentaire Canada
Agri-Food Canada

Canada

MISSION ET OBJECTIF

Mission

Notre mission consiste à produire des œufs en coquille salubres et des poules de réforme à des fins de consommation humaine.

Objectif

Notre objectif est de réduire, prévenir ou éliminer les dangers biologiques, chimiques ou physiques identifiés dans le programme Propreté d'abord – Propreté toujours de l'OCCO et ce, au meilleur de nos aptitudes par le biais de l'application de bonnes pratiques de gestion et de procédures normalisées d'exploitation qui permettent effectivement de prévenir ou de contrôler les dangers ainsi identifiés.

Application des 12 étapes de l'HACCP

1. Formation d'une équipe d'HACCP.
2. Description du produit.
3. Identification de l'utilisation prévue.
4. Élaboration du diagramme du processus et d'un schéma de l'unité de production.
5. Vérification sur place de l'étape 4.
6. Analyse des dangers.
7. Identification des points de contrôle critiques (CCP).
8. Établissement des limites/seuils critiques.
9. Établissement des exigences de surveillance des CCP.
10. Établissement des mesures correctives.
11. Établissement des mesures de vérification.
12. Établissement de procédures pour la tenue de dossiers.

Date : _____ Signature : _____

Que signifie HACCP?

- Analyse des risques et de maîtrise des points critiques.
- Un système de gestion de la salubrité des aliments.
- Porte sur les stratégies de prévention de dangers connus et le risque qu'ils se produisent à des points spécifiques de la chaîne alimentaire.

Propreté d'abord – Propreté toujours

- Un programme national général de salubrité pour les œufs en coquille et poules de réforme.
- Fondé sur l'HACCP. (Application des 12 étapes de l'HACCP)
- Identifie les dangers biologiques, chimiques et physiques.
- Identifie les BPG et les PNE générales servant à prévenir et(ou) à réduire les dangers identifiés.
- Identifie les CCP.

TABLE DES MATIÈRES

INTRODUCTION	1
REMARQUES GÉNÉRALES POUR LE LECTEUR	5
PARTIE UN	
ENTREPOSAGE RÉFRIGÉRÉ	7
1. a) Contrôle de la température : point de contrôle critique (CCP-1b)	7
b) Procédures de surveillance, de déviation et de vérification	8
SALUBRITÉ DES INSTALLATIONS	12
2. Le programme tout-plein / tout-vide est appliqué dans chaque installation de ponte	12
3. Nettoyage et désinfection de l'installation de ponte	12
4. Les conduites d'eau sont purgées et rincées	14
5. Les planchers, les murs, les plafonds et l'équipement accessoire sont libres de contaminants.....	15
6. Utilisation appropriée du système de manutention des fientes.....	17
7. L'entrepôt réfrigéré doit être propre, ordonné et sans odeur.....	17
8. L'accès à l'unité de production est interdit aux chats, chiens et autres animaux	18
9. Toutes les ordures sont entreposées dans des contenants couverts dans un endroit séparé et éloigné des œufs en coquille propres	18
10. Les oiseaux morts sont retirés tous les jours de l'installation de ponte ...	19
11. Test microbiologique de dépistage de Salmonella enteritidis	20
CONTRÔLE DES PARASITES	21
12. Un programme adéquat et intégré de gestion des parasites est appliqué et respecté.....	21
TRI ET EMBALLAGE	26
13. Les œufs sont recueillis au moins deux fois par jour.....	26
14. Les œufs excessivement sales, les œufs visiblement fissurés et les œufs coulants sont séparés.....	27
15. Les plateaux d'œufs rejetés sont placés dans des sacs en plastique.....	28
16. Tout le matériel d'emballage et de convoyage est protégé des contaminants.....	29
GESTION DU PARCOURS	31
17. Le parcours est géré conformément aux directives établies	31
PARTIE DEUX	
LIEUX : PROPRIÉTÉ EXTÉRIEURE ET EXTÉRIEUR DU BÂTIMENT ...	33
1. Les zones à accès restreint et non restreint sont définies	33
2. Une seule sorte de volaille à la ferme	34
3. Protecteurs contre les parasites autour de l'unité de production.....	35
LIEUX : INTÉRIEUR DU BÂTIMENT	37
4. Les zones à accès restreint et non restreint sont définies	37

5. Un degré adéquat de qualité de l'air est maintenu.....	37
6. Les drains au plancher ont des couvercles perforés.....	40
INSTALLATIONS SANITAIRES	41
7. Lavabo ou lotion d'assainissement disponibles	41
RÉCEPTION ET ENTREPOSAGE	42
8. L'entrepôt de moulée est construit et entretenu de sorte à prévenir la contamination	42
9. Tous les produits chimiques entreposés dans l'unité de production le sont conformément aux directives provinciales ou au programme requis.....	43
10. Les œufs sur les chariots / palettes dans le réfrigérateur (chambre froide) sont étiquetés (identification de la ferme; numéro du poulailler; date de la ponte)	45
ÉQUIPEMENT GÉNÉRAL.....	48
11. Un générateur de secours maintenu en bon état de fonctionnement est disponible	48
PERSONNEL.....	49
12. Le port d'un survêtement sanitaire et le changement de bottes sont exigés avant que toute personne entre dans les zones à accès restreint de l'unité de production.....	49
DOSSIERS GÉNÉRAUX	51
13. Dossier sur la consommation de moulée	51
14. Dossier sur la consommation d'eau	51
15. Température de l'installation de ponte	52
16. Dossier sur la mortalité	52
17. Dossier sur les tests d'eau	52
18. Dossier sur les produits pharmaceutiques	53
19. Température du réfrigérateur	53
20. Dossier sur les plateaux rejetés	54
21. Production d'œufs	54
22. Dossier sur le placement et l'élimination du troupeau	54
23. Dossier d'hygiène.....	55
24. Dossier sur le contrôle des parasites.....	56
25. Lettre d'accréditation du fournisseur de poules pondeuses.....	56
26. Lettre d'accréditation du fournisseur de moulée.....	57
27. Lettre d'accréditation du fournisseur des matériaux d'emballage et de convoyage	57
28. Lettre d'accréditation du fournisseur des matériaux de litière.....	57
29. Dossier sur la gestion de la litière et du parcours.....	58
30. Registre des mesures correctives.....	58
AUTRES POINTS OBLIGATOIRES	59
1. Approvisionnement d'eau	59

2. Entreposage d'articles divers.....	61
3. Poules de réforme.....	61
4. Matériaux de litière	62
5. Conception générale, construction et entretien	64
6. Contrôle de la contamination microbiologique et chimique de la moulée mélangée à la ferme	64
7. Le système de traitement des fientes est adéquat	65
8. Protocole régissant le placement du troupeau	65
9. Entretien général de l'équipement	66
HAUTEMENT RECOMMANDÉ.....	67
1. Un éclairage adéquat est disponible dans l'unité de production	67
2. Protocole régissant les véhicules de transport des poules pondeuses	67
3. Le système de ventilation offre un degré adéquat de qualité de l'air	67
4. Conception adéquate pour exploitation de systèmes en cages.....	68
5. Conception adéquate pour exploitation de systèmes à litière profonde ou à planchettes.....	68
6. Conception adéquate de l'équipement d'alimentation	68
7. Conception adéquate de l'équipement d'abreuvoirs.....	68
8. Conception adéquate de l'équipement de convoyage des œufs	69
9. Alarmes	69
10. Formation technique	69
 ANNEXES	
1. Liste de termes.....	73
2. Tenue de dossiers	77
3. Feuille d'information sur le troupeau.....	79
4. Formulaire d'évaluation	83
5. Le nettoyage et la désinfection	84
6. Diagramme du processus.....	93
7. Procédures de surveillance, de déviation et de vérification.....	94

INTRODUCTION

La clé d'une stratégie nationale assurant la salubrité des aliments à la ferme dans les secteurs des œufs en coquille et des poules de réforme

Depuis 1990, l'OCFO œuvre de façon proactive dans le domaine de la salubrité des aliments. En 1990, il a introduit son programme « À l'abri de la Salmonelle » protection contre la salmonellose qui devait permettre de lutter contre la salmonelle enteritidis puisque les manifestations de salmonellose, une maladie humaine causée par la bactérie de la salmonelle enteritidis, avaient sérieusement affecté l'industrie des œufs dans une grande partie d'Europe, ainsi qu'aux États-Unis. Pareillement, tous les pays industrialisés et plusieurs en voie de développement, concentraient leurs efforts sur l'introduction de moyens de lutter contre la salmonelle enteritidis. Bien que le dossier du Canada en matière de salmonelle figure parmi les meilleurs au monde, l'industrie domestique des œufs était d'avis qu'elle pouvait contribuer aux améliorations apportées à l'échelle mondiale et, ce faisant, maintenir, voire même rehausser encore davantage sa réputation domestique et internationale.

À mesure que le programme progressait, l'industrie s'est vite rendue compte que certaines pratiques utilisées pour lutter contre la salmonelle enteritidis permettent également de lutter contre d'autres organismes qui peuvent causer une maladie attribuable aux aliments ou de la volaille. Le programme « À l'abri de la Salmonelle » a donc été révisé et renommé « Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC} ». Bien que le point de mire du programme actuel Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC} soit toujours de lutter contre les microbes alimentaires, particulièrement la salmonelle enteritidis, on tient compte de l'objectif véritable des bonnes pratiques de gestion qui visent la lutte contre tous les organismes nuisibles.

L'industrie canadienne des œufs est reconnue pour sa production d'un aliment nutritif, sain et sécuritaire. Les producteurs du Canada acceptent leur responsabilité de fournir aux consommateurs des œufs de la plus haute qualité qui soit. À ce jour, les normes élaborées à l'intention des installations de production d'œufs ont pris le premier rang au palier mondial. Il faut donc maintenant assurer que le Canada maintienne voire même améliore sa réputation enviable à l'étranger et, particulièrement au niveau domestique.

Compte tenu de ce qui précède, l'industrie canadienne des œufs en coquille a adopté un ensemble de prérequis à un programme d'HACCP. Aussi, a adopté un programme générique prenant appui sur les principes d'HACCP à l'intention du secteur de la production de l'industrie. Cet engagement fait appel à l'identification de tous les dangers biologiques, chimiques et physiques dans l'unité de production. Le programme recommande également les mesures de contrôle et les programmes les plus aptes à traiter les dangers identifiés. En revanche, cela servira à

réduire les risques associés à la production d'œufs en coquille et à maintenir la confiance des consommateurs.

Le processus assurant la sécurité des œufs et poules de réforme

Le processus encouragera chaque producteur d'œufs du Canada à se livrer à des pratiques de production qui tiennent compte de la salubrité des aliments ainsi que des contaminants biologiques, chimiques et physiques. Aussi, le processus implique la combinaison de l'engagement individuel et de l'initiative personnelle ainsi que des programmes de l'industrie qui aideront les producteurs à reconnaître et à réagir aux dangers spécifiques dans leurs unités de production respectives.

Le cœur de cet engagement est la création d'un programme à la ferme prenant appui sur les principes d'HACCP et qui sera intégré au programme d'évaluation de lutte contre les maladies intitulé « Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC} » et à la publication 1757 / E d'AAC intitulée « Code de pratiques recommandées pour le soin et la manipulation des poulettes, pondeuses et poules de réforme ».

Généralement, ce programme aidera à améliorer la salubrité et la qualité du produit, à améliorer la salubrité environnementale et facilitera l'élaboration d'un manuel que les producteurs pourront utiliser comme outil évolutif de référence et de tenue de dossiers.

L'équipe de conception d'HACCP, nommée en février 1997 par le Comité de gestion de la production (CGP) de l'OCCO, a revu le programme Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC} dans le but de le mettre à jour de sorte qu'il réponde aux principes d'HACCP. Suite à plusieurs réunions de l'équipe de conception d'HACCP, et compte tenu des commentaires formulés par les provinces, le CGP et l'Agence canadienne d'inspection des aliments, le nouveau programme Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC} fut approuvé par le Conseil d'administration de l'OCCO comme prérequis à un programme prenant appui sur l'HACCP.

Le programme Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC} est donc la clé à toute planification en matière d'HACCP et on ne peut mettre suffisamment d'accent sur son importance. L'équipe de conception d'HACCP a adopté un ensemble plus général de contrôles prérequis et sur un programme portant plus étroitement sur l'HACCP.

En 2001-2002, l'équipe d'HACCP a encore une fois revu le document et en mai 2002, le Conseil d'administration de l'OCCO approuvait l'inclusion de bonnes pratiques de gestion (BPG) et des procédures normalisées d'exploitation (PNE) pour les systèmes de production d'œufs en coquille en liberté, en libre parcours et biologique. Par conséquent, les risques associés à chacun des quatre systèmes de production sont discutés de façon détaillée.

Manuel de référence – document d’information

Le « manuel d’information » ne servira pas uniquement comme document que doivent considérer les producteurs, mais également comme un outil efficace de gestion. Ce manuel est disponible à même le site Web des Producteurs d’œufs du Canada à l’adresse www.œufcanada.ca/francais/membres. Il est également disponible sur disque souple que vous trouverez à la fin de votre manuel.

On y retrouve le programme prérequis de l’OCCO intitulé Propreté d’abord – Propreté toujours^{MC}, ainsi que les points « obligatoires » et les « BPG et les PNE hautement recommandées ». Les points « obligatoires » sont identifiés et font référence au formulaire d’évaluation Propreté d’abord – Propreté toujours^{MC}. Les BPG et les PNE « hautement recommandées » consistent en des pratiques que les producteurs voudront possiblement appliquer au sein de leurs opérations en plus des pratiques régulières.

Les BPG essentielles à la réduction, la prévention ou l’élimination possible des dangers biologiques, chimiques et physiques sont discutées de façon détaillée, soit :

- Les lieux.
- Le transport et l’entreposage.
- L’équipement.
- La formation du personnel.
- L’hygiène.
- Les avis.

De plus, le « manuel d’information » contient des modèles pouvant servir à la tenue de dossiers, la préparation de lettres de garantie et des directives à l’intention des producteurs pour l’identification de leurs propres pratiques à la ferme relativement au programme préalable de l’OCCO, l’identification des dangers et la maîtrise des points critiques.

Manuel du producteur

Le « manuel du producteur » consiste en un sommaire du manuel d’information. Il est offert aux producteurs comme guide à l’explication des exigences relatives au formulaire d’évaluation. Si l’information contenue dans le « manuel du producteur » et le « manuel d’information » est conflictuelle, l’information retrouvée dans ce dernier aura préséance. La Partie Un sert à déterminer le facteur de compensation auquel vous pourriez avoir droit en supposant la dépopulation du poulailler en raison de *Salmonella enteritidis*. La somme des Parties Un et Deux servira à établir votre facteur général de

risque au sein de votre unité de production et votre admissibilité à une accréditation dans le cadre du programme Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC}.

Le présent manuel est un document évolutif. Il sera mis à jour lorsque l'ensemble des connaissances acquises se verra modifié par l'expérience, la recherche, les progrès techniques et les règlements gouvernementaux. L'équipe HACCP de l'OCCO étudiera ce document à tous les ans et, en consultation avec les représentants des producteurs, déterminera si des modifications aux bonnes pratiques de gestion s'imposent.

Communications

Veiller à ce que les producteurs connaissent le programme Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC} et que toute mise à jour ultérieure du programme soit transmise aux producteurs sous divers formats:

- Bulletin de nouvelles à l'intention des producteurs.
- Site Web des Producteurs d'œufs du Canada.
- Articles de l'OCCO dans les bulletins de nouvelles provinciaux.
- Présentations aux réunions des offices provinciaux.
- Rencontre en tête-à-tête avec les producteurs.

Les membres de l'équipe régionale de l'OCCO sont disposés à vous aider à améliorer votre évaluation.

Conclusion

L'HACCP consiste en un programme de gestion de la salubrité des aliments qui porte principalement sur des stratégies préventives face à des dangers connus et au risque qu'ils se produisent à diverses étapes du processus.

L'inclusion du programme Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC} dans les pratiques de production d'œufs en coquille assurera que les producteurs appliquent un programme fondé sur l'HACCP et les aidera à se conformer aux règlements, à faire preuve de diligence et à répondre aux attentes de leur clientèle en ce qui touche un programme de gestion de la salubrité des aliments à la ferme.

REMARQUES GÉNÉRALES POUR LE LECTEUR

Procédures

Les procédures recommandées doivent servir à guider les producteurs. Ceux-ci peuvent modifier la procédure en réponse à leurs besoins personnels. Toutefois, la modification de la procédure ne doit pas affecter l'objet de la bonne pratique de gestion ou donner lieu à un autre danger pour la salubrité des aliments. Toutes les modifications procédurales doivent être discutées avec l'inspecteur de l'OCCO.

Surveillance

Lorsqu'un appareil quelconque ne peut être utilisé (thermomètre, débitmètre, etc.) l'observation peut être le seul rechange. On fait alors appel aux sens de l'ouïe, de l'odorat et du toucher et les observations sont inscrites dans le dossier approprié.

Vérification

Tel qu'indiqué dans les bonnes pratiques de gestion (BPG) suivantes, toute activité qui fait l'objet d'une surveillance ou qui est enregistrée par le propriétaire, gestionnaire ou la personne désignée à cette fin doit être vérifiée par une autre personne que celle responsable de ladite activité. Cette personne peut être un membre de la famille, un ami, associé, membre du personnel, un fournisseur de biens ou fournisseur de services. La vérification doit porter une signature et une date. La vérification des dossiers ne porte pas sur leur précision mais vise plutôt à assurer que l'activité a effectivement eu lieu. Les BPG restantes seront vérifiées par le personnel de l'OCCO dans le cadre de l'inspection et de l'évaluation annuelles du programme Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC}.

Procédures de surveillance, de déviation et de vérification

Les procédures suggérées se trouvent dans la section des annexes au présent manuel. Veuillez consulter les étapes du processus décrites sous chaque bonne pratique de gestion (BPG).

PARTIE UN

ENTREPOSAGE RÉFRIGÉRÉ

1. a) Contrôle de la température : Point de Contrôle Critique (CCP-1b)

Il est important de refroidir les œufs après la levée de sorte à maintenir leur fraîcheur et prévenir ou réduire la prolifération de microbes comme la Salmonella en particulier.

Critères de conformité :

La température ambiante des réfrigérateurs doit être maintenue à des températures variant entre minimum 10 degrés Celsius et maximum 13 degrés Celsius (ou 50 et 55 degrés Fahrenheit).

- Un thermomètre doit être disponible pour permettre un suivi des températures dans le réfrigérateur. Un thermomètre indiquant les maximum et minimum est préférable ou un enregistreur de données.

L'unité de réfrigération doit fonctionner adéquatement sur demande.

- La taille de réfrigérateur requis dépend de la quantité de produit à réfrigérer.
- Les appareils d'air climatisé communs ne permettent pas de maintenir une température adéquate et ne doivent pas être utilisés.
- Un ventilateur doit être utilisé pour assurer le mouvement uniforme de l'air.

L'humidité doit être maintenue entre 75 % et 85 %.

- Un hygromètre doit être installé pour surveiller l'humidité dans le réfrigérateur.

Il est important que les œufs ne soient pas placés directement sur le plancher du réfrigérateur.

Seuls les œufs sont entreposés dans le réfrigérateur.

- Ne pas entreposer de pesticides, des poules mortes, des plateaux d'œufs rejetés, des pétroles, des fruits ou des légumes pouvant dégager des odeurs évidentes.
- Le contrôle des parasites doit se faire à l'aide de pièges vivants seulement.

Au moment de déterminer la taille du réfrigérateur, prévoir l'entreposage additionnel d'une journée de production de sorte à contrer les problèmes possibles associés à la levée des œufs et au transport.

- Il faut assurer un accès facile pour la réparation du réfrigérateur.
- Considérer l'isolation des portes d'accès au réfrigérateur et veiller à ce qu'elles soient protégées contre les caprices de la température et suffisamment larges pour permettre un accès facile et sécuritaire.

Quiconque vend directement aux consommateurs doit tenir compte de la réglementation provinciale régissant la température. Communiquer avec votre ministère de l'Agriculture pour obtenir les détails.

- Enregistrer les températures maximum et minimum tous les jours Sect. 2.19.
- Enregistrer l'heure de lecture de la température.
- Enregistrer les observations dans le Registre des activités.
- Enregistrer les mesures correctives Sect. 2.30.
- Respecter les procédures de déviation et de vérification.

1. b) Procédures de surveillance, de déviation et de vérification

« Que puis-je faire pour assurer que mon réfrigérateur d'œufs fonctionne adéquatement? »

Plusieurs circonstances peuvent influencer la température du réfrigérateur d'œufs :

1. L'unité de réfrigération ne fonctionne pas :

- Panne de courant – vérifiez le panneau de disjoncteurs, voir à ce que l'unité soit branchée dans la prise de courant, réglage incorrect du thermostat.
- Le thermostat ne fonctionne pas correctement – poussiéreux, bris mécanique.
- Bris mécanique.
- L'interrupteur de sécurité peut avoir causé l'arrêt.

<p>1. Cette BPG s'applique aux systèmes suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En cages • En liberté • En libre parcours • Biologique 	<p>Les dangers contrôlés sont biologiques (salmonella, Campylobacter, E. Coli) et chimiques (pesticides).</p>	<p>Références : BPG 2.4.1 BPG 2.4.2 BPG 3.1.1 BPG 7.13.0 BPG 7.18.0</p>	<p>S'applique aux étapes de processus : # 2-5 et 20</p>
---	---	---	---

2. L'unité de réfrigération fonctionne mais ne refroidit pas les œufs efficacement :

- L'unité est trop petite pour la quantité d'œufs et la taille du réfrigérateur.
- Le filtre à air doit être nettoyé.
- Le niveau de réfrigérant est bas.
- Le réfrigérateur n'est pas isolé adéquatement.
- La porte du réfrigérateur n'est pas hermétique.
- La porte du réfrigérateur est ouverte pendant des périodes prolongées – durant la cueillette des œufs, la levée, etc.
- Une quantité trop élevée d'œufs chauds est portée au réfrigérateur en même temps – comme pour la cueillette des œufs une fois par jour seulement.
- Piètre circulation d'air dans le réfrigérateur – ce qui donne lieu à des poches d'air chaud et vicié.

Pour assurer que votre réfrigérateur d'œufs fonctionne adéquatement :

1. Appliquer un programme opportun d'entretien et de réparation de l'unité de réfrigération.
2. Déterminer si l'unité de réfrigération est de taille adéquate pour refroidir les œufs et le réfrigérateur.
3. Avoir un générateur de secours qui servira de source secondaire de courant en cas de panne et s'assurer qu'il est en état de fonctionner.
4. Vérifier et ajouter des matériaux d'isolement s'il y a lieu.
5. S'assurer que toutes les portes soient hermétiques.
6. Réduire le nombre de fois et la période de temps au cours de laquelle les portes du réfrigérateur sont ouvertes.
7. L'unité de réfrigération doit être fonctionnelle en tout temps.
8. Un ventilateur doit assurer la circulation de l'air en tout temps.
9. Surveiller les températures en :
 - Utilisant un thermomètre qui indique les minimum et maximum et en inscrivant les températures tous les jours Sect. 2.19.

-
- Utilisant un dispositif électronique ou un enregistreur de données : ces appareils conviennent parfaitement en enregistrant la température automatiquement à des intervalles déterminés d'avance.
 - Utilisant des alarmes pour les températures trop basses et trop élevées ainsi que des alarmes en cas d'interruption du courant électrique. On doit procéder à un test régulier des alarmes pour assurer leur bon fonctionnement en cas de besoin et qu'on puisse les entendre.

10. Calibrer les thermomètres et les dispositifs d'enregistrements.

11. Nettoyer et désinfecter régulièrement le réfrigérateur, idéalement après l'expédition de chaque cargaison d'œufs.

« Que dois-je faire si la température dépasse 13 degrés Celsius ou qu'elle tombe sous 10 degrés Celsius? »

Si, durant la vérification, vous déterminez que les œufs ont dévié des limites critiques pendant plus de vingt-quatre (24) heures :

1. Communiquez avec votre classificateur et discutez la situation avec lui. Discutez également la possibilité de retirer vos œufs du réfrigérateur au poste de classement.
2. Apposez une étiquette sur tous les chariots ou toutes les palettes exposées à des températures supérieures ou inférieures aux limites critiques – identification de la ferme, numéro du poulailler, date de ponte, commentaires concernant la température.
3. Déterminez la cause de la déviation et prenez les mesures correctives qui s'imposent.
4. Nettoyez et désinfectez l'entrepôt réfrigéré.
5. Enregistrez toutes les mesures prises Sect. 2.30.

« J'utilise un thermomètre qui indique les températures minimum et maximum. Je sais que la température a dépassé 13 degrés Celsius, mais je ne sais pas pendant combien de temps. Que dois-je faire? »

1. Observez les températures minimum et maximum enregistrées Sect. 2.19.
2. Observez la température au moment de la lecture. Est-elle plus près du minimum ou du maximum enregistré?
3. Surveillez la température périodiquement – dès la première visite à l'unité de production, immédiatement après la première cueillette, avant la deuxième, immédiatement après la deuxième cueillette et si possible, une fois en soirée. Enregistrez vos lectures Sect. 2.19.

-
4. Si, au moment de la lecture, les températures se rapprochent davantage du maximum enregistré, l'unité de réfrigération doit être vérifiée par un préposé au service.
 5. Si, au moment de la lecture, les températures se rapprochent davantage du minimum, il peut être suffisant de régler tout simplement le thermostat.
 6. Apposez une étiquette sur vos chariots / palettes et avisez votre classificateur.
 7. Enregistrez toutes les mesures prises Sect. 2.30.
 8. Calibrez votre thermomètre.
 - Comparer le thermomètre à un thermomètre calibré, ou
 - Placer le thermomètre dans un contenant d'eau bouillante – la température doit être de 100 degrés C (212 degrés F), ou
 - Placer le thermomètre dans un contenant de glace – la température doit être de 0 degrés C (32 degrés F).

« Comment puis-je déterminer si mon programme de surveillance est satisfaisant? »

1. Calibrez les thermomètres et les dispositifs d'enregistrement.
2. Vérifiez vos dossiers sur la température quotidienne Sect. 2.19.
3. Consultez vos dossiers pour prendre connaissance des observations supplémentaires ou des commentaires formulés par vos employés ou vous-même. Registre des activités – Sect. 2.30.
4. Procédez à une inspection visuelle de votre entrepôt réfrigéré.

« Quels dossiers dois-je maintenir dans le cadre du programme Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC}? »

1. Les températures quotidiennes minimum et maximum Sect. 2.19.
2. Les observations. Registre des activités.
3. Registre des mesures correctives Sect. 2.30.

SALUBRITÉ DES INSTALLATIONS

2. Le programme tout-plein / tout-vide est appliqué dans chaque installation de ponte

Critères de conformité :

Seulement des poules du même âge dans la même installation de ponte. Ceci permet:

- D'éliminer les rongeurs et les insectes.
- De nettoyer et désinfecter l'installation de ponte.

La portion « tout vide » du programme est la plus importante pour assurer le bris du cycle de contamination.

Les facteurs peuvent obliger le placement de nouvelles poudeuses réparti sur plusieurs jours.

Il peut également être nécessaire de commander des poulettes de sources différentes :

- Il est important que les nouvelles poulettes soient accompagnées d'un certificat stipulant qu'elles viennent d'un poulailler libre de Se. Sect. 2.25.
- Vous devriez pouvoir identifier les poules de sources différentes dans votre poulailler.

Enregistrer les dates de placement des troupeaux Sect. 2.22.

Enregistrer les dates d'écoulement des troupeaux Sect. 2.22.

3. Nettoyage et désinfection de l'installation de ponte

Nettoyer et désinfecter à fond suite à la dépopulation afin de prévenir et réduire la contamination biologique.

Critères de conformité :

Avant le nettoyage et la désinfection, il faut s'assurer que :

- Toutes les réparations à l'extérieur du bâtiment sont complétées.
- Toutes les fientes sont retirées du poulailler.

2. Cette BPG s'applique aux systèmes suivants : <ul style="list-style-type: none">• En cages• En liberté• En libre parcours• Biologique	Les dangers contrôlés sont biologiques (salmonella, Campylobacter, E. Coli).	Références : BPG 5.1.1 BPG 7.8.0 BPG 7.9.0	S'applique à l'étape de processus # 12
--	--	---	--

Option 1 – Lavage à la pression avec un détergent, suivi d’une désinfection. Le nettoyage à sec est recommandé avant le lavage à la pression. Le lavage à l’eau constitue la meilleure bonne pratique de gestion pour amorcer la réduction et l’élimination des bactéries.

Option 2 – Le nettoyage à sec, suivi d’une désinfection n’est pas recommandé. Le nettoyage à sec n’enlève pas la saleté entièrement et il est impossible de désinfecter de la saleté. Dans certains cas (climat, équipement électronique, conception du bâtiment, règlements provinciaux et municipaux sur l’environnement), le nettoyage à sec peut représenter la seule solution.

- Voir à ce que des prélèvements sur tampons soient effectués après le nettoyage et qu’une analyse microbiologique soit menée pour justifier l’efficacité du processus de nettoyage et de désinfection / fumigation.
- Les résultats doivent être enregistrés Sect. 2.23.

Options 1 & 2 :

- Assurez-vous de nettoyer, de laisser sécher et de désinfecter tout le poulailler, y compris les murs, les plafonds, les chevrons, les ventilateurs, les chaufferettes, les cages, les abreuvoirs, les mangeoires, et les convoyeurs.
- Les patios ou galeries fixées à l’unité de production doivent être lavés et désinfectés. Généralement, ceux-ci sont utilisés dans les exploitations en libre parcours et biologiques.
- Toute la litière doit être enlevée de sur le patio ou le plancher de la galerie.
 - Si le plancher est en ciment, le nettoyage et la désinfection suivent les mêmes procédures que pour l’intérieur de l’unité de production.
- Désinfectez ou fumigez à l’aide d’un désinfectant ou fumigeant approuvé.
- Le nettoyage, le séchage, la désinfection et l’aération des poulaillers vides doivent se faire sur une période *minimum de sept jours*.

3. Cette BPG s’applique aux systèmes suivants : <ul style="list-style-type: none">• En cages• En liberté• En libre parcours• Biologique	Les dangers contrôlés sont biologiques (salmonella, Campylobacter, E. Coli).	Références : BPG 5.1.2 BPG 7.11.0	S’applique à l’étape de processus # 12
--	--	---	--

1. La période de repos minimum de sept jours comprend deux ou trois jours pour le nettoyage du poulailler, suivis de quatre à cinq jours de libération des installations avant le placement des nouvelles poulettes. Cette période de repos réduit les bactéries, les virus et les parasites suite au nettoyage et à la désinfection.
2. Les producteurs qui replacent un troupeau en *moins de sept jours doivent présenter une preuve d'analyse microbiologique* en matière de salmonella attestant de l'efficacité de leur programme de nettoyage et de désinfection. La procédure d'échantillonnage inclut les planchers, les murs, le plafond, les ventilateurs, les cages, les systèmes de convoyeurs et l'entrepôt réfrigéré. Ces tests peuvent être effectués par un laboratoire accrédité ou via la procédure de tests rapides à la ferme.
 - Consultez l'annexe, Sect. 4, où vous trouverez la fiche d'information sur le nettoyage et la désinfection.
 - Enregistrez toutes les activités relatives à l'hygiène y compris la date, la procédure, les tests microbiologiques et les résultats. Registre d'activités; Dossier d'hygiène, Sect. 2.23 et Registre des mesures correctives, Sect. 2.30.

4. Les conduites d'eau sont purgées et rincées

Un programme régulier de nettoyage doit être appliqué pour éliminer les contaminants dans les conduites d'eau comme les bactéries, la boue et les dépôts calcaires.

Critères de conformité :

Les programmes d'entretien opportun et une procédure générale de nettoyage entre les troupeaux doivent être respectés.

Divers types de systèmes d'alimentation en eau peuvent faire appel à des procédures spécifiques d'entretien. Par conséquent, vous devez communiquer avec le fabricant ou le fournisseur pour connaître le programme de nettoyage recommandé.

La source d'eau de surface, du sol ou municipale ne doit pas être contaminée.

<p>4. Cette BPG s'applique aux systèmes suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En cages • En liberté • En libre parcours • Biologique 	<p>Les dangers contrôlés sont biologiques (salmonella, Campylobacter, E. Coli) et chimiques (médications).</p>	<p>Références :</p> <p>BPG 1.4.1 BPG 5.1.3 BPG 7.2.0 BPG 7.5.0</p>	<p>S'applique aux étapes de processus 3, 4, 5, 6 et 10</p>
---	--	--	--

- Traitement chimique et filtrage selon les directives provinciales.

La température de l'eau à boire ne devrait pas dépasser 30 degrés C (86 degrés F).

Un compteur d'eau doit servir à mesurer l'utilisation quotidienne ou d'autres méthodes servant à enregistrer l'utilisation de l'eau. Dossier sur la consommation d'eau, Sect. 2.14.

- Un dossier sur la qualité de l'eau potable (résultats de tests en laboratoire au moins une fois l'an) et sur les traitements appliqués doivent être conservés.
- Dossier sur les tests d'eau, Sect. 2.17 et Registre des mesures correctives, Sect. 2.30.

5. Les planchers, les murs, les plafonds et l'équipement accessoire sont libres de contaminants

Nota : aux fins de la présente section et en référence à la poussière et aux mots « libres de », il est entendu que l'installation est « libre de toute accumulation » et donc « pratiquement libre de poussière ».

Critères de conformité :

Tous les systèmes d'exploitation :

- Les planchers, les murs, les plafonds, les appareils d'éclairage, et les conduites d'air doivent être propres.
- Même de très petites substances comme la moulée et l'eau sont des sources de contamination si elles ne sont pas nettoyées. La moulée renversée et les œufs gaspillés peuvent attirer les rongeurs, les mouches et les insectes. Ils se prêtent également bien à la prolifération de bactéries. Il faut aussi surveiller la moulée renversée sous les contenants.
- La saleté et les toiles d'araignées doivent être enlevées et la poussière tenue au minimum.
- Il faut retirer les mouches mortes, les ténébrions et les fientes de rongeurs.

<p>5. Cette BPG s'applique aux systèmes suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En cages • En liberté • En libre parcours • Biologique 	<p>Les dangers contrôlés sont biologiques (salmonella, Campylobacter, E. Coli).</p>	<p>Références : BPG 2.3.2 BPG 5.1.4 BPG 7.11.0 BPG 7.17.0</p>	<p>S'applique à l'étape de processus # 13</p>
---	---	---	---

- Les convoyeurs doivent être nettoyés et entretenus régulièrement. Avant de faire fonctionner le convoyeur, il faut s'assurer que les poules mortes soient retirées du poulailler. Le jaune séché, l'albumen, les morceaux de coquilles, les plumes, la poussière, les fientes de rongeurs, les mouches mortes, les ténébrions et les appâts à parasites doivent être retirés du système de cueillette d'œufs.
- Les poules mortes NE DOIVENT PAS être poussées dans le canal à fientes ou laissées sur le plancher de l'installation.
- Les zones de travail sont gardées propres. Ces zones de travail ont toujours été considérées comme incluant les entrées, les espaces de bureaux, les salles d'outillage et de systèmes électriques, ainsi que les corridors.
- Dossiers : Registre des mesures correctives, Sect. 2.30 et dossier d'hygiène (date et activités), Sect. 2.23.

En plus de ce qui précède, les pratiques suivantes doivent être mises en application dans certains systèmes spécifiques d'exploitation :

Systèmes d'exploitation en cages :

- Les planchers doivent être propres.
- Les fientes et les plumes doivent être enlevées.
- Il est important que les cages soient libres d'excréments de rongeurs et de fientes et de moulée moisie et durcie.

Systèmes d'exploitation en liberté, en libre parcours et biologique :

- La litière doit être sèche et fraîche (non durcie).
- La litière doit être mélangée pour éviter qu'elle durcisse.
- Éviter la litière mouillée autour des systèmes d'abreuvoirs.
- Éviter les déversements de moulée autour des systèmes d'alimentation.
- Les perchoirs, juchoirs, nids, planchers en planchettes ou en broche doivent être propres et libres de fientes durcies et de moulée moisie.

6.

Cette BPG s'applique aux systèmes suivants :

- En cages
- En liberté
- En libre parcours
- Biologique

Les dangers contrôlés sont biologiques (salmonella, Campylobacter, E. Coli).

Références :
BPG 5.1.5
BPG 7.11.0

S'applique à l'étape de processus # 27

- Surveiller les œufs sur le plancher ou le parcours.
- Les nids doivent être propres.
- Les mangeoires doivent être propres; les conteneurs d'eau doivent être lavés et frottés tous les deux ou trois jours ou aussi souvent que nécessaire pour qu'ils soient propres et libres de vase.
- Dossiers : « Dossier sur la gestion de la litière et du parcours », Sect. 2.29.

6. Utilisation appropriée du système de manutention des fientes

Critères de conformité :

Jeter tous les déchets d'une façon sanitaire afin de réduire ou prévenir la contamination biologique de l'unité de production et des œufs en coquille par contact direct ou en encourageant la présence de parasites.

Nettoyer les murs et les passerelles sur lesquels se trouvent des fientes.

Nettoyer l'équipement utilisé pour la manutention des fientes.

Enregistrer les dates et les activités d'hygiène, Sect. 2.23.

7. L'entrepôt réfrigéré doit être propre, ordonné et sans odeur

Pour prévenir et réduire la contamination biologique de l'entrepôt réfrigéré par des contaminants biologiques, celui-ci doit être propre et ordonné.

Critères de conformité :

- Il doit être libre de toute accumulation de poussière, toiles d'araignées, d'œufs brisés, de coquilles, de débris, de boue / eau.

<p>7. Cette BPG s'applique aux systèmes suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En cages • En liberté • En libre parcours • Biologique <p>Les dangers contrôlés sont biologiques (salmonella, Campylobacter, E. Coli).</p>	<p>Références : BPG 5.1.5 BPG 7.11.0</p> <p>S'applique à l'étape de processus # 13</p>	<p>8. Cette BPG s'applique aux systèmes suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En cages • En liberté • En libre parcours • Biologique <p>Les dangers contrôlés sont biologiques (salmonella, Campylobacter, E. Coli). Chimique (pesticides, nettoy-</p>	<p>ants / désinfectants et autres produits chimiques).</p> <p>Références : BPG 5.1.7 BPG 7.18.0</p> <p>S'applique à l'étape de processus # 13</p>
---	--	---	---

- Pas de débris (déchets, pièces de rechange).
- Aucun signe d'insectes ou de souris (carcasses ou fientes).
- Aucune indication de pesticides, agents de nettoyage / assainissement ou autres produits chimiques.

Les mesures correctives sont inscrites dans le « Registre des mesures correctives », Sect. 2.30.

8. L'accès à l'unité de production est interdit aux chats, chiens et autres animaux

Pour prévenir et réduire la contamination biologique de l'unité de production par des sources de Salmonella, il faut s'assurer que les chats, chiens et autres animaux n'y aient pas accès.

Critères de conformité :

Les chats sont efficaces dans la lutte contre les rongeurs, mais sont porteurs des microbes de Salmonella. Ils peuvent perpétuer la maladie au sein et entre les troupeaux.

Si vous travaillez avec d'autres espèces, il faut travailler avec les poules pondeuses d'abord ou un changement de survêtements et de bottes s'impose.

Les mesures correctives sont inscrites dans le « Registre des mesures correctives », Sect. 2.30.

9. Toutes les ordures sont entreposées dans des contenants couverts dans un endroit séparé et éloigné des œufs en coquille propres

Pour prévenir et réduire la contamination microbiologique de l'unité de production par des pratiques inadéquates de manutention des déchets secs.

Critères de conformité :

- Tous les déchets doivent être conservés dans des contenants scellés.
- Les contenants doivent être éloignés des zones d'accès restreint.

<p>9. Cette BPG s'applique aux systèmes suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En cages • En liberté • En libre parcours • Biologique 	<p>Les dangers contrôlés sont biologiques (salmonella, Campylobacter, E. Coli).</p>	<p>Références : BPG 1.5.2 BPG 7.18.0</p>	<p>S'applique à l'étape de processus # 13</p>
---	---	--	---

- Les conteneurs doivent être situés dans un endroit ou un bâtiment spécial.
- Les conteneurs de produits pharmaceutiques et chimiques font appel à des pratiques particulières d'écoulement. Il faut lire les directives sur l'étiquette ou communiquer avec votre fournisseur.

Les contenants recouverts réduisent la présence de rongeurs.

Les mesures correctives sont inscrites dans le « Registre des mesures correctives », Sect. 2.30.

10. Les oiseaux morts sont retirés tous les jours de l'installation de ponte

Les pratiques inadéquates de manutention des poules mortes peuvent occasionner une contamination microbiologique de l'unité de production.

Critères de conformité :

Vérifier votre troupeau tous les jours pour y déceler les poules mortes ou malades.

Les poules malades doivent être détruites de façon humanitaire.

Les poules mortes peuvent être :

- Placées dans un sac et congelées à des fins de ramassage par une entreprise d'équarrissage.
- Compostées.
- Enterrées.
- Incinérées.

Si les poules mortes sont entreposées avant d'être éliminées :

- Elles doivent l'être dans un contenant scellé et à l'écart de l'installation de ponte. Ces contenants ne doivent pas être accessibles par des chiens, chats ou autres animaux sauvages.

Confirmer les méthodes adéquates d'écoulement et d'entreposage par rapport aux règlements, directives ou lois municipales / provinciales.

<p>10. Cette BPG s'applique aux systèmes suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En cages • En liberté • En libre parcours • Biologique 	<p>Les dangers contrôlés sont biologiques (salmonella, Campylobacter, E. Coli).</p>	<p>Références : BPG 1.5.3 BPG 7.4.0 BPG 7.18.0</p>	<p>S'applique aux étapes de processus # 13, 25 et 26</p>
--	---	--	--

Enregistrer le nombre de poules mortes tous les jours dans le « Dossier de mortalité », Sect. 2.16.

Les mesures correctives sont inscrites dans le « Registre des mesures correctives », Sect. 2.30.

11. Dans les systèmes en cages, test microbiologique de dépistage de *Salmonella enteritidis* à l'unité de production au moins une fois durant le cycle de production ET deux fois dans les systèmes en liberté, en libre parcours et biologique

Le test sert à déterminer la présence ou non de *Salmonella enteritidis* dans l'unité de production.

Critères de conformité :

Respecter les protocoles national / provincial de dépistage de Se:

- Au minimum, les ventilateurs et les convoyeurs d'œufs.
- Au minimum une fois durant le cycle de production pour les systèmes en cages.
- Au minimum deux fois pour les systèmes en liberté, libre parcours et biologiques en libre parcours.
- À chaque remplacement des troupeaux pour les installations abritant des poudeuses d'âge varié.

Test annuel adressé à un laboratoire accrédité à des fins d'analyse.

Une surveillance continue peut être effectuée en appliquant la méthode de tests rapides à la ferme ou en adressant un échantillon à un laboratoire accrédité à des fins d'analyse.

Conserver l'information découlant du test à des fins de référence ultérieure, Sect. 2.23.

Les cas de non-conformité sont enregistrés dans le dossier d'hygiène, Sect. 2.23.

Les mesures correctives sont inscrites dans le « Registre des mesures correctives », Sect. 2.30.

11. Cette BPG s'applique aux systèmes suivants :	Les dangers contrôlés sont biologiques (<i>salmonella</i>).	Références : BPG 5.1.8 BPG 7.11.0 BPG 7.11.3 BPG 7.18.0	S'applique à l'étape de processus # 13
<ul style="list-style-type: none">• En cages• En liberté• En libre parcours• Biologique			

CONTRÔLE DES PARASITES

12. Un programme adéquat et intégré de gestion des parasites est appliqué et respecté. Il n'y a pas d'infestation visible de rongeurs, de mouches, d'oiseaux sauvages ou d'autres parasites

Pour prévenir et réduire la contamination biologique de l'unité de production.

Critères de conformité :

Tous les systèmes d'exploitation :

- Éliminer les aires de reproduction autour du périmètre extérieur de l'unité de production.
- Bloquer les trous et les joints dans les murs extérieurs et sous l'avant-toit de l'unité de production.
- Un professionnel accrédité peut offrir un service de contrôle des parasites.
 - Une copie de son rapport d'inspection doit être conservée en dossier.
- Les mesures correctives sont enregistrées dans le « Registre des mesures correctives », Sect. 2.30.
- Les observations et les mesures de contrôle sont enregistrées dans le « Dossier sur le contrôle des parasites », Sect. 2.24.

Rongeurs :

- Les pièges à rongeurs (mécaniques et vivants) sont des outils de contrôle et de surveillance. Ils aident à identifier et à déterminer la taille de la population, les lieux d'activité et à évaluer l'efficacité du programme de contrôle.
- Inspections visuelles – fientes, taches de graisse corporelle, matériaux rongés, appâts déplacés. Les observations se font la nuit à l'aide d'une lampe de poche.
- Placer les pièges stratégiquement et efficacement – aux points d'entrée ou dans les ouvertures menant à l'unité de production en s'assurant de leur fonctionnement.

12. Cette BPG s'applique aux systèmes suivants :	Les dangers contrôlés sont biologiques (salmonella, Campylobacter, E. Coli) et chimique (rodenticides, translocation d'insecticide).	Références : BPG 5.2.1 BPG 7.11.0 BPG 7.12.0 BPG 7.17.0 BPG 7.18.0	S'applique à l'étape de processus # 14
--	--	---	--

- Si un lieu actif est reconnu, il faut augmenter le nombre de pièges à cet endroit.
- Peuvent servir à l'intérieur ou à l'extérieur de l'unité de production.
- Inspecter et lorsque possible, protéger l'unité de production contre les rongeurs. Référence – Partie Deux – 3 du présent manuel.
- Enregistrer les vérifications de suivi – les inspections visuelles, le nombre et la catégorie de rongeurs piégés. Un indice des rongeurs peut alors être établi, Sect. 2.24.
- Dresser une carte de l'emplacement des pièges, Sect. 2.24.

Mouches et insectes (ex. : ténébrions) :

- Pièges, rubans adhésifs ou lampes ultraviolettes sont des outils servant au contrôle et à la surveillance. Ils aident à identifier et à déterminer la taille de la population, les lieux d'activité et à évaluer l'efficacité du programme de contrôle.
- Inspections visuelles – fientes sur les œufs; observation de l'activité sur les murs de l'unité de production, au plafond, sur les planchers et dans les coins; fientes sur des indicateurs comme une feuille blanche ou une carte de recette placée stratégiquement.
- Placer les pièges de façon stratégique et efficace – aux points d'entrée ou dans les ouvertures menant à l'unité de production.
- Si un lieu actif est repéré, y placer des pièges supplémentaires.
- Inspecter et lorsque possible, protéger l'unité de production contre les mouches et les insectes. Réf. Partie Deux – 3 du présent manuel.

12.	L'indice des souris	# de souris prises dans tous les pièges fonctionnels divisé par # de jours depuis le dernier comptage multiplié par 12 multiplié par 7 égale	Indice	Nombre de souris	Éval.
Indice d'infestation par les souris (Rapport de l'OMS sur un atelier de nettoyage et de désinfection des fermes avicoles, juin 1993)	est toujours fonction du nombre de souris prises dans 12 pièges sur une période de sept jours. Si plus ou moins de pièges sont utilisés et que les souris sont comptées après plus ou moins sept jours, vous devez utiliser la formule suivante pour déterminer l'indice d'infestation par les souris.		0	0	peu imp.
			1	1-10	faible
			2	11-25	mod.
			3	25 ou plus	sévère
Méthode d'établissement des indices (D' David J. Henzler, 1993)		indice du nombre des souris.			

- Appliquer un programme adéquat de gestion des fientes. Réf. Partie Un – 6.
- Enregistrer les vérifications de suivi – les inspections visuelles. Un indice sur les mouches peut alors être établi, Sect. 2.24.
- Dresser une carte de l'emplacement des pièges et des indicateurs, Sect. 2.24.

Oiseaux sauvages :

- Surveiller les signes de leur présence – fientes dans l'unité de production, des nids dans les avants-toits et les chevrons; bruits de gazouillement dans le grenier ou les avants-toits.
- Enregistrer les observations, Sect. 2.24.

En plus des pratiques de gestion ci-dessus, les points suivants font partie du programme de contrôle des parasites.

Système en cages :

Rongeurs et mouches / insectes :

- Un contrôle chimique peut servir dans l'unité de production et à l'extérieur, sauf – PAS D'APPÂTS DANS L'ENTREPÔT RÉFRIGÉRÉ.
- Les conteneurs ou postes d'appâts sont préférables aux appâts placés librement.
- Remplacer les appâts humides ou gaspillés par du produit frais.
- Enregistrer dans le « Dossier sur le contrôle des parasites », Sect. 2.24.
 - Dresser une carte de l'emplacement des postes ou conteneurs d'appâts.
 - Pesticides utilisés.
 - Date du placement.
 - Quantité utilisée.

12.

Données biologiques essentielles pour les rongeurs (Rapport de l'OMS sur un atelier de nettoyage et de désinfection des fermes avicoles, juin 1993).

Souris

Éloignement du nid	Faible : 3 à 6 m (10-20 pieds) très territorial
Maturité	1 mois
Portée	5 à 10
Portées annuelles	(max.) 8

Rats

Éloignement du nid	Fort : 15 à 30 m (50-100 pieds)
Maturité	2 à 3 mois
Portée	5 à 12
Portées annuelles	(max.) 7

Systeme en liberte :

Rongeurs :

- S'il s'agit de litiere a 100 %, le controle chimique peut etre applique dans l' unite de production SAUF DANS L'INSTALLATION DE PONTE ET L'ENTREPOT REFRIGERE.
 - Utiliser des pieges lorsque les appats sont interdits.
- S'il s'agit d'une surface partiellement couverte de litiere et partiellement de planchettes / broche, le controle chimique peut etre applique dans les puits de fientes et ailleurs dans l' unite de production SAUF DANS L'ENTREPOT REFRIGERE.
 - Il faut prendre soin d'eviter la translocation des appats dans les endroits ou les poules picochent et s'alimentent.
- Le controle chimique et le piegeage peuvent servir autour du perimetre exterieur de l' unite de production.

Mouches :

- Programme de controle similaire a celui des systemes en cages.
- Les appats a mouches ne peuvent servir dans l' installation de ponte etant donne leur effet chimique potentiel sur la poule pondeuse.
- Detruire les endroits humides propices a la reproduction.
- Voir a ce que la litiere soit toujours seche.
- Enlever les fientes frequemment.

Systeme en libre parcours :

Rongeurs :

- Comme pour le systeme en liberte.
- Un controle chimique et(ou) des pieges peuvent servir autour du perimetre exterieur de la cloture delimitant le parcours et autour de l' unite de production qui n'est pas exposee au parcours.
- Les appats doivent etre places dans des postes d'appats afin de prevenir leur consommation par des especes qui ne sont pas visees et leur translocation a des endroits sensibles.

Mouches :

- Comme pour le systeme en liberte.
- Eliminer les accumulations d'eau sur le parcours afin de reduire la population de mouches.

-
- Herser le parcours pour bien mélanger les fientes, l'herbe et la terre et accélérer la décomposition des fientes et le séchage au soleil.
 - Enregistrer dans le « Dossier d'hygiène » ou le « Dossier de gestion du parcours », Sect. 2.23 et Sect. 2.29.

Oiseaux sauvages et autres parasites :

- Voir Partie Un – 17 « Gestion du parcours ».

Système d'exploitation biologique :

Rongeurs :

- Consulter l'organisme de régie pour déterminer si des contrôles chimiques naturels comme la vitamine D₃ peuvent être utilisés.
- Le piégeage et de bonnes pratiques de gestion à l'extérieur et à l'intérieur de l'unité de production sont applicables.
- Dans le cas des systèmes biologiques en libre parcours, les pièges doivent être placés dans l'installation de ponte, des deux côtés des « trappes d'accès ».

Mouches :

- Voir la section sur les pièges pour chaque système d'exploitation.

13. Les œufs sont recueillis au moins deux fois par jour selon le système d'exploitation

Pour prévenir et réduire la contamination biologique des œufs en coquille par leur cueillette opportune dans l'installation de ponte.

Critères de conformité :

Minimum de deux fois par jour ou régulièrement dans les systèmes en cages.

- Le terme régulièrement s'applique aux systèmes qui utilisent un système central de cueillette ou des systèmes en ligne pour cueillir les œufs régulièrement le matin et l'après-midi.
- Deux fois par jour signifie une fois le matin et une fois l'après-midi.

Minimum de deux fois par jour dans les systèmes en liberté où les œufs roulent à l'extérieur du nid jusqu'à un convoyeur ou continu.

Minimum de trois fois par jour dans les systèmes de nids où la cueillette se fait à la main.

- Trois fois par jour signifie une fois le matin et deux fois dans l'après-midi.

La fréquence recommandée de cueillette réduit la température des œufs et évite leur contamination par l'environnement (poussière, fientes). Une cueillette régulière réduit les bris.

Une considération doit être accordée à une cueillette plus fréquente par temps chaud.

Les œufs pondus sur plancher et en libre parcours doivent être cueillis au même moment que les œufs pondus dans les nids.

Enregistrer les quantités recueillies durant chaque période de cueillette et inscrire dans le « Dossier sur la production quotidienne », Sect. 2.21.

Les mesures correctives prises comme résultat d'un écart par rapport à la fréquence de la cueillette sont enregistrées dans le « Registre des mesures correctives », Sect. 2.30.

13. Cette BPG s'applique aux systèmes suivants :	Les dangers contrôlés sont biologiques (salmonella, Campylobacter, E. Coli).	Références : BPG 2.3.1 BPG 7.10.0 BPG 7.18.0	S'applique aux étapes de processus # 18 et 19
<ul style="list-style-type: none">• En cages• En liberté• En libre parcours• Biologique			

14. Les œufs excessivement sales, les œufs visiblement fissurés et les œufs coulants sont séparés des œufs propres durant la cueillette et éliminés à la ferme

Pour prévenir et réduire la contamination biologique des œufs en cueillette en séparant les œufs soupçonnés d'être contaminés.

Critères de conformité :

Les œufs fissurés, coulants et tachés de fientes (œufs non comestibles) attirent les bactéries.

Ces œufs doivent être manipulés séparément des œufs propres et éliminés à la ferme.

Élimination à la ferme :

- Durant la cueillette, les œufs qui ne peuvent être expédiés au poste de classement doivent être retirés du lot. Ces œufs doivent être déposés dans un conteneur pour éviter la contamination croisée. À la fin de la journée, ces œufs seront versés dans l'entrepôt à long terme des fientes liquides. Cette procédure élimine les occasions pour les rongeurs et les mouches de se nourrir.
- Ne pas déposer les œufs non comestibles dans les caniveaux qui se trouvent sous les cages ou dans l'entrepôt à long terme des fientes à sec.
- Si un entrepôt à long terme de fientes liquides n'est pas disponible, il faut considérer l'incinération, le compostage ou l'enterrement en guise de rechange.
- Si ces rechanges ne sont pas disponibles et que l'élimination dans un entrepôt de fientes à sec est la seule option, il faut alors suivre le protocole suivant :
 - Un programme de contrôle des mouches et des rongeurs est en vigueur là où les œufs non comestibles sont déposés.
 - Les activités de suivi sont enregistrées séparément des activités régulières de contrôle des parasites.

14. Cette BPG s'applique aux systèmes suivants : <ul style="list-style-type: none">• En cages• En liberté• En libre parcours• Biologique	Les dangers contrôlés sont biologiques (salmonella, Campylobacter, E. Coli).	Références : BPG 2.3.2 BPG 7.12.0 BPG 7.18.0	S'applique aux étapes de processus # 18 et 19
---	--	---	---

- Il faut poursuivre les recherches pour un mode d'élimination de rechange.

Systèmes d'exploitation en liberté, en libre parcours et biologique :

- À l'occasion, des œufs propres seront trouvés sur le plancher ou sur le parcours.
 - Ces œufs doivent être séparés des œufs qui se trouvent dans les nids.
 - Discuter les prochaines étapes avec votre classificateur.
- Le lavage des œufs à la ferme est une pratique inacceptable à moins que le producteur n'exploite également un poste de classement enregistré.
 - Cette pratique de lavage élimine la protection naturelle qui caractérise les œufs. Une température d'eau et des solutions désinfectantes inadéquates peuvent contribuer à la contamination biologique.
- Les mesures correctives prises comme résultat des déviations aux normes de détermination du terme « excessif » sont enregistrées dans le « Dossier sur les mesures correctives », Sect. 2.30.

15. Les plateaux d'œufs rejetés sont placés dans des sacs en plastique et dans un endroit éloigné des œufs en coquille propres

Les plateaux de plastique mal nettoyés peuvent propager la maladie d'une installation de production à une autre.

14.

Règlements sur les œufs et touchant les œufs tout venant du Canada.

Loi sur les produits agricoles du Canada
a) un échantillon ne contient pas plus de :
– 10 % d'œufs dont la coquille est fissurée.
– 5 % d'œufs ayant une coquille sale et où la saleté recouvre plus de 160 mm carrés (0,32 po carrés).

– 3 % d'œufs coulants ou rejetés.
ou
b) le lot ne contient pas plus de 15 % des œufs décrits dans le paragraphe a) qui précède.

15.

Cette BPG s'applique aux systèmes suivants :

- En cages
- En liberté
- En libre parcours
- Biologique

Les dangers contrôlés sont biologiques (salmonella, Campylobacter, E. Coli).

Références :

BPG 1.5.4
BPG 7.14.0
BPG 7.18.0

S'applique aux étapes de processus # 19 et 23

Critères de conformité :

Les plateaux retirés qui portent des contaminants comme du jaune séché, de l'albumen, des plumes, des fientes, des morceaux de coquille, etc., doivent être portés dans des sacs de plastique et placés dans un endroit éloigné des œufs en coquille propres.

Enregistrer tous les jours le nombre de plateaux rejetés dans le « Dossier sur les plateaux rejetés », Sect. 2.20.

Les producteurs qui utilisent un système central de cueillette et d'emballage trouveront difficile d'inspecter chaque plateau pour trace de contaminants.

- Choisir des piles de plateaux au hasard et procéder à leur inspection pour déterminer s'ils sont contaminés.

Les systèmes de classement en ligne ne placent pas les œufs sur des plateaux et reçoivent donc la note totale pour cette section.

Les mesures correctives sont inscrites dans le « Registre des mesures correctives », Sect. 2.30.

16. Tout le matériel d'emballage et de convoyage est protégé des contaminants

Pour prévenir et réduire la contamination microbiologique des œufs en coquille et des plateaux par des procédures inadéquates de manipulation à l'entreposage.

Critères de conformité :

Matériaux d'emballage et de convoyage – chariots / palettes, séparateurs, plateaux d'œufs, contenants et caisses.

Requière une « Lettre d'accréditation » du fournisseur des matériaux de convoyage et d'emballage, Sect. 2.27.

Chariots / palettes et séparateurs – peuvent être entreposés dans les réfrigérateurs. Les chariots / palettes et séparateurs ne devraient pas venir en contact avec l'installation de pont.

16. Cette BPG s'applique aux systèmes suivants :	Les dangers contrôlés sont biologiques (salmonella).	Références : BPG 2.2.1 BPG 7.14.0 BPG 7.16.0 BPG 7.18.0	S'applique à l'étape de processus # 2-9
<ul style="list-style-type: none">• En cages• En liberté• En libre parcours• Biologique			

Plateaux vides – (taille de 2,5 douzaines) :

- Les plateaux de plastique peuvent être entreposés dans les réfrigérateurs.
- Les plateaux en fibre devraient être entreposés dans un endroit sec.
- Tous les plateaux doivent être entreposés dans un endroit éloigné de l'installation de ponte, protégés contre la poussière, les plumes, l'eau, les insectes, et les rongeurs.
- Il faut utiliser uniquement des plateaux propres et désinfectés ou des plateaux neufs.
- Suite à chaque cueillette, les plateaux / contenants non utilisés doivent être retournés à l'entrepôt.
- Les plateaux ne doivent jamais être entreposés sur le plancher.

Contenants vides – (taille d'une douzaine fibre ou styromousse) :

- Suite à chaque cueillette, les contenants non utilisés doivent être retournés à l'entrepôt.
- Les contenants ne doivent jamais être entreposés sur le plancher.

Plateaux avec des œufs :

- Ne doivent jamais venir en contact direct avec le plancher.

Les chariots servant à la cueillette doivent être visuellement propres.

Le nombre de plateaux rejetés est enregistré tous les jours dans le « Dossier sur les plateaux rejetés », Sect. 2.20.

- Offre au producteur un aperçu de la propreté générale des plateaux d'œufs.

Les mesures correctives prises comme résultat de la contamination des matériaux d'emballage sont enregistrées dans le « Registre des mesures correctives », Sect. 2.30.

GESTION DU PARCOURS

17. Le parcours est géré conformément aux directives établies

Pour prévenir et réduire la contamination biologique et chimique des endroits extérieurs accessibles aux poudeuses.

Critères de conformité :

Situer le parcours de sorte à éviter la contamination chimique provenant de la vaporisation des cultures adjacentes.

La pelouse doit être tondue régulièrement.

- Cette mesure permet au soleil de chauffer le sol.
- Cette mesure réduit le problème de maladies et des parasites internes.
- Tondre au besoin.

Le parcours doit être bien drainé afin d'éviter la formation de mares et l'accumulation d'eau.

- Décourage les mouches, les oiseaux sauvages et la prolifération de bactéries ou d'algues.

Le parcours doit subir une rotation au moins une fois l'an ou avant.

- Selon la densité de la population de poudeuses.
- Pour éviter la disparition de l'herbe, l'accumulation de fientes, de plumes et l'apparition de maladies bactériennes, virales et parasitaires.

Il faut herser le parcours pour mélanger les fientes, l'herbe et le sol. Les fientes se décomposent et séchent rapidement, ce qui les rend moins attractives pour les mouches.

- Herser au besoin.

Voir à ce qu'il y ait suffisamment d'ombre – et d'eau potable afin de réduire le stress occasionné par la chaleur.

Utiliser de la pierre ou du gravier autour de la façade de l'unité de production exposée au parcours.

17.

Cette BPG s'applique aux systèmes suivants :

- En libre parcours
- Biologique

Les dangers contrôlés sont biologiques (salmonella) et chimiques (insecticides, fongicides ou herbicides dans l'air).

Références :
BPG 1.1.4
BPG 7.17.0
BPG 7.18.0

S'applique à l'étape de processus # 17

Les spécifications relatives à la clôture entourant le parcours se trouvent dans la BPG 1.1.4.

-
- Cela évite l'accumulation de boue et la boue sur les pondeuses.
 - Référence Partie Deux – 3 dans le présent manuel.

Appliquer un programme de lutte contre les prédateurs plus gros (chiens, coyotes, renards, chats, mouffettes, belettes et ratons-laveurs) et les oiseaux de proie (hiboux et faucons) si nécessaire.

Le parcours doit être bien clôturé afin de prévenir tout dommage par les prédateurs et utiliser de gros pièges.

- Inspecter la clôture chaque semaine.

Les oiseaux en pleine descente peuvent causer la panique, des blessures ou la mort des pondeuses qui s'enfuient.

- Les rubans en plastique ou des pièces de métal rattachées à des poteaux peuvent dissuader les prédateurs.

Enregistrer les activités de tonte, de hersage, de rotation et d'inspection de la clôture dans le « Dossier de gestion de la litière et du parcours », Sect. 2.29.

Les mesures correctives sont enregistrées dans le « Registre des mesures correctives », Sect. 2.30.

PARTIE DEUX

LIEUX : PROPRIÉTÉ EXTÉRIEURE ET EXTÉRIEUR DU BÂTIMENT

1. Les zones à accès restreint et non restreint sont définies

Pour créer des zones de biosécurité efficaces autour du périmètre extérieur de l'unité de production.

Critères de conformité :

Pour tenir le nombre de visiteurs au minimum, placez des affiches « ENTRÉE INTERDITE » près du poulailler et de la voie d'accès. L'affiche doit dire au visiteur ce qu'il faut faire.

NE PAS ENTRER
BIOSÉCURITÉ EN VIGUEUR
PRÉSENTEZ-VOUS AU BUREAU

Établir une zone d'accès restreint pour protéger les poules et les œufs contre les organismes causant des maladies.

- La zone inclut l'unité de production.
- Définir la zone à l'aide d'affiches, d'une barrière, d'une clôture, d'une corde ou d'une combinaison de ces suggestions.
- Les zones où il n'y a aucune affiche limitant l'accès seront considérées comme des zones d'accès non restreint.

Toutes les entrées aux bâtiments dans les zones d'accès restreint devraient être bien éclairées et verrouillées de sorte à prévenir l'accès non autorisé.

- Des affiches « ENTRÉE INTERDITE » doivent être placées à ces entrées et à tout autre point où la zone d'accès restreint commence.

Les pneus de véhicules peuvent être une source de contamination.

- Aménager un stationnement loin des poudeuses.
- Cet endroit doit aussi être éloigné des prises de sortie et d'entrée d'air pour éviter la contamination croisée du véhicule ou de l'unité de production.

1. Cette BPG s'applique aux systèmes suivants :	Les dangers contrôlés sont biologiques (salmonella, Campylobacter, E. Coli) et chimique (vapeurs de produits agricoles).	Références : BPG 1.1.1 BPG 7.18.0	S'applique à l'étape de processus # 13
---	--	---	--

Le producteur doit porter une attention particulière à l'exploitation des terres autour de l'unité de production.

- Les routes et voies d'accès doivent être bien aménagées et entretenues pour réduire la poussière dans l'air et l'accumulation d'eau.
- Emplacement de l'unité de production par rapport aux autres bâtiments abritant du bétail, particulièrement le gibier à plumes. Possibilité d'une contamination croisée.
- Les terres boisées, les paravents et les vergers attirent les oiseaux sauvages. Les fientes d'oiseaux attirent les mouches.
- Les cultures céréalières, de légumes et de fruits offrent l'occasion d'une contamination chimique et par la poussière dans l'air.
- L'emplacement de la réserve d'eau par rapport à l'unité de production.
- Emplacement de l'entrepôt de fientes.
- Les voies d'accès face au vent doivent être suffisamment éloignées pour prévenir le transport de la poussière et de débris jusqu'au bâtiment.
- Emplacement des entrepôts de moulée. Les voies d'accès utilisées par les camions de transport de moulée.

Un schéma de la ferme identifiant les points ci-dessus peut aider à l'élaboration d'un programme de biosécurité.

Les mesures correctives sont enregistrées dans le « Registre des mesures correctives », Sect. 2.30.

2. Une seule sorte de volaille à la ferme

Pour prévenir et réduire la contamination biologique de l'unité de production par des unités de production avicole adjacentes.

Critères de conformité :

Il est recommandé qu'une seule sorte d'unité avicole soit maintenue à la ferme.

2. Cette BPG s'applique aux systèmes suivants :	Les dangers contrôlés sont biologiques (salmonella, Campylobacter, E. Coli).	Références : BPG 1.1.2	S'applique à l'étape de processus # 13
<ul style="list-style-type: none">• En cages• En liberté• En libre parcours• Biologique			

Si plus d'une sorte d'unité avicole se trouvent à la ferme, il faut porter une attention particulière à la biosécurité.

- Les unités de production ne sont pas adjacentes.
- Chaque unité de production doit avoir son propre personnel, ou
- Un rechange de survêtements est disponible ou une solution désinfectante en vaporisateur pour les chaussures, tapis désinfectants ou bains de pieds sont disponibles.

3. Protecteurs contre les parasites autour de l'unité de production

Pour prévenir et réduire la contamination biologique de l'unité de production par des parasites comme les rongeurs, les mouches et les oiseaux sauvages.

Critères de conformité :

Tous les systèmes d'exploitation :

- Il faut sceller toutes les ouvertures comme celles autour des tuyaux d'alimentation et pour la distribution électrique, les murs endommagés et les fissures dans la fondation pour empêcher l'accès aux rongeurs, oiseaux sauvages et insectes.
- Les grilles endommagées doivent être réparées sans tarder sur les portes, fenêtres et prises d'air.
- Un placage extérieur doit être installé pour fermer l'accès aux parasites.
 - Une bande métallique de protection contre les rongeurs entre la fondation et le revêtement des murs constitue une protection efficace.
- Il faut décourager la nidification des rongeurs par l'enlèvement d'herbes longues, de mauvaises herbes et de débris autour de l'unité de production.
 - Les zones situées dans les 4,5 mètres (15 pieds) de l'unité de production sont propres et libres.

3. Cette BPG s'applique aux systèmes suivants :	Les dangers contrôlés sont biologiques (salmonella, Campylobacter, E. Coli).	Références : BPG 1.1.3 BPG 7.18.0	S'applique aux étapes de processus # 13, 14 et 17
<ul style="list-style-type: none">• En cages• En liberté• En libre parcours• Biologique			

-
- Une bordure de gravier ou d'asphalte autour de l'extérieur de la fondation découragera les rongeurs d'entrer et de se creuser un chemin sous l'unité de production.
 - Tranchée de plus d'un pied (0,30 m) de largeur et légèrement plus profond que le sol autour du bâtiment.
 - L'eau stagnante peut être porteuse de Salmonella et attirer d'autres organismes et insectes.
 - Les zones situées dans les 60 mètres (200 pieds) de l'unité de production doivent être éliminées.
 - Les mesures correctives sont enregistrées dans le « Registre des mesures correctives », Sect. 2.30.

Système d'exploitation en libre parcours et biologique en libre parcours :

- Les trappes d'accès restent ouvertes pendant de longues périodes de temps durant la journée pour que les poules puissent se rendre et revenir du parcours. Les rongeurs et autres parasites ont donc aussi accès à l'installation de ponte.
- Il faut appliquer un programme adéquat de gestion du parcours et un programme adéquat et intégré de gestion des parasites.

3.
Les producteurs qui exploitent un système en libre parcours ne seront pas conformes à la section sur les portes « dotées de moustiquaires / scellées » de cette BPG. Les producteurs doivent démontrer les

mesures prises pour réduire ou prévenir la contamination de l'unité de production par les rongeurs et les oiseaux sauvages.

LIEUX : INTÉRIEUR DU BÂTIMENT

4. Les zones à accès restreint et non restreint sont définies

Pour créer des zones de biosécurité efficaces à l'intérieur de l'unité de production.

Critères de conformité :

Habituellement la zone d'accès restreint comprend l'installation de ponte, la salle de cueillette des œufs et le réfrigérateur.

- La salle de classement des systèmes en ligne est reliée à la zone d'accès restreint.
- Le nombre de visiteurs dans cette zone est limité.
- Les zones sont définies à l'aide d'affiches, de lignes peintes au sol, de murs et (ou) de murs partiels.
- Revoir l'efficacité des zones définies chaque année.
- Enregistrer les mesures correctives dans le « Registre des mesures correctives », Sect. 2.30.

5. Un degré adéquat de qualité de l'air est maintenu

Pour maintenir la qualité de l'air dans l'unité de production et surtout dans l'installation de ponte.

Critères de conformité :

Tous les systèmes d'exploitation :

- La ventilation influence la température, l'humidité et la présence de gaz, de poussière, d'odeurs et d'organismes dans l'air.
 - Il faut contrôler la vitesse, le volume et la direction de la circulation de l'air pour éliminer les courants d'air et assurer une qualité d'air adéquate dans l'installation de ponte.
- La température de l'installation de ponte doit être relativement stable.

4. Cette BPG s'applique aux systèmes suivants : <ul style="list-style-type: none">• En cages• En liberté• En libre parcours• Biologique	Les dangers contrôlés sont biologiques (salmonella, Campylobacter, E. Coli).	Références : BPG 1.2.1 BPG 7.18.0	S'applique à l'étape de processus # 13
--	--	---	--

- Selon la race et l'âge du poulet, la température optimum et les besoins peuvent varier.
- La volaille doit être protégée contre les courants d'air et le froid.
- Il faut placer plusieurs thermomètres qui indiquent les températures minimum-maximum dans des endroits stratégiques de l'installation de ponte.
 - Les fluctuations de la température supérieures à 3 degrés Celsius peuvent causer le stress, aggraver les problèmes respiratoires et affecter la productivité.
 - Il faut utiliser des thermomètres pour surveiller les systèmes de contrôle de la ventilation.
 - Enregistrer les températures tous les jours, Sect. 2.15.
- Le retrait quotidien des fientes, si possible, aidera aussi à éliminer l'humidité dans le poulailler.
- Il faut surveiller les niveaux d'ammoniac dans l'installation de ponte.
 - La norme maximum pour la volaille est de 25 ppm.
 - Les tubes à diffusion passive sont une façon de surveiller les niveaux d'ammoniac.
 - La surveillance doit se faire mensuellement, d'octobre à mars.
- Les poules mortes et les déchets combustibles ne doivent pas être incinérés sur le côté de l'unité de production où se trouve la prise d'air afin d'éviter la contamination par l'air, les cendres et l'odeur.
- Les mesures correctives sont enregistrées dans le « Registre des mesures correctives », Sect. 2.30.

Systèmes d'exploitation en cages :

- Le mélange de l'air frais et de l'air plus chaud dans le bâtiment doit se faire au dessus des cages supérieures. Ceci permet la distribution de l'air frais réchauffé dans toutes les cages.

<p>5. Cette BPG s'applique aux systèmes suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En cages • En liberté • En libre parcours • Biologique 	<p>Les dangers contrôlés sont biologiques (salmonella, Campylobacter, E. Coli) et chimique (Gaz ammoniac et vapeurs de produits agricoles).</p>	<p>Références : BPG 1.2.2 BPG 1.5.1 BPG 7.3.0 BPG 7.17.0 BPG 7.18.0</p>	<p>S'applique aux étapes de processus # 9, 13, 27, 28 et 29</p>
---	---	---	---

Systèmes d'exploitation en liberté, libre parcours et biologique :

- La « sécheresse » peut donner lieu à de la poussière de litière dans l'installation de ponte. Cela est plus probable par temps chaud.
- La litière poussiéreuse peut causer des désordres respiratoires ou oculaires.
- La sécheresse peut nuire à la croissance des plumes, causer des démangeaisons, le grattage, le picochage des plumes et le cannibalisme.
- « L'humidité » contribue à une litière mouillée, un plumage sale, des ampoules à la poitrine, et à la libération de quantités excessives d'ammoniaque provenant des fientes, ainsi qu'à un nombre plus élevé d'œufs sales dans l'installation de ponte. L'humidité accentue également la sporulation de coccidiose, l'incubation de vers dans l'œuf, la multiplication des bactéries et peut aussi causer des problèmes de maladie si les conditions persistent.
- Il faut surveiller visuellement l'humidité de la litière ou utiliser un hygromètre de jardin. Le pourcentage optimum est de 25% – 30%. Les observations et les lectures sont enregistrées, Sect. 2.28.
- L'humidité de la litière est surveillée chaque semaine.
- Un pH-mètre de jardin peut servir à déterminer le pH de la litière. Normalement, le pH de la litière peut varier entre 6 et 9. En réduisant le pH, il est possible de réduire les niveaux d'ammoniaque. L'utilisation appropriée des traitements pour litière doit être discutée avec le fournisseur. Ces traitements peuvent exercer un effet sur l'activité microbienne dans la litière Sect. 2.28.
- Surveiller le pH de la litière chaque mois.

5. Les producteurs de volaille doivent se soucier de la présence des gaz suivants :

Ammoniaque – la norme maximum pour la volaille est de 25 ppm. Les humains peuvent détecter l'odeur de l'ammoniaque dans une concentration

de 7 ppm. Lorsque les yeux des humains sont affectés (larmolement ou brûlures) les niveaux d'ammoniaque sont d'au moins 20 ppm. Les tubes à diffusion passive sont une façon de surveiller les niveaux d'ammoniaque. Hydrogène sulfuré –

peut être mortel pour la volaille et les êtres humains exposés à des concentrations aussi faibles que 20 ppm. La limite d'exposition maximum suggérée à l'hydrogène sulfuré est de 10 ppm pour la volaille et de 5 ppm pour les êtres humains.

Oxyde de carbone – la limite d'exposition maximum recommandée à l'oxyde de carbone est de 50 ppm pour la volaille et les êtres humains.

- Les litières profondes sur plancher empêcheront l'air chaud et humide expiré par les poudeuses de se condenser sur le plancher.
 - Les exploitations en libre parcours entièrement aménagées sur des planchettes ou de la broche sont considérées comme étant très similaires aux systèmes de cages superposées.
- L'isolation adéquate des murs et du plafond réduira la condensation et contribuera à maintenir la chaleur des surfaces intérieures.
- Les systèmes de ventilation forcée ou par gravité qui utilisent des ventilateurs d'aspiration ou d'évacuation réduiront grandement l'air humide.

6. Les drains au plancher ont des couvercles perforés

Les couvercles perforés permettent le drainage et empêchent les parasites de bâtir des nids. Le couvercle empêche aussi l'accumulation de débris dans le drain.

Critères de conformité :

Maintenir un couvercle sur les drains au plancher.

Considérer le rinçage périodique des drains pour assurer leur bon fonctionnement.

Nettoyer et désinfecter les drains de l'installation de ponte entre le placement des troupeaux.

Maintenir les drains libres de tout débris.

Les mesures correctives sont enregistrées dans le « Registre des mesures correctives » Sect. 2.30.

Les activités de surveillance sont inscrites dans le « Registre des activités ».

<p>6. Cette BPG s'applique aux systèmes suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En cages • En liberté • En libre parcours • Biologique 	<p>Les dangers contrôlés sont biologiques (salmonella, Campylobacter, E. Coli).</p>	<p>Références : BPG 1.2.3 BPG 7.18.0</p>	<p>S'applique à l'étape de processus # 13</p>
---	---	--	---

INSTALLATIONS SANITAIRES

7. Lavabo ou lotion d'assainissement disponibles

Pour prévenir la contamination microbiologique croisée des œufs en coquille durant leur manipulation.

Critères de conformité :

La contamination peut se produire si des œufs propres sont manipulés après des œufs sales.

- Se laver les mains avant et après avoir manipulé les œufs.

Un lavabo et des essuie-tout jetables devraient être facilement accessibles et utilisés.

L'utilisation d'une lotion d'assainissement pour les mains est une solution de rechange acceptable.

Surveiller l'efficacité en fonction d'un horaire quotidien.

Les mesures correctives sont enregistrées dans le « Registre des mesures correctives », Sect. 2.30.

7. Cette BPG s'applique aux systèmes suivants :	Les dangers contrôlés sont biologiques (salmonella, Campylobacter, E. Coli).	Références : BPG 1.3.1 BPG 4.1.0 BPG 4.2.0 BPG 4.3.0 BPG 7.18.0	S'applique à l'étape de processus # 13
---	--	--	--

RÉCEPTION ET ENTREPOSAGE

8. L'entrepôt de moulée est construit et entretenu de sorte à prévenir la contamination de la moulée par l'eau, les oiseaux sauvages, les rongeurs et les insectes

Pour prévenir et réduire la contamination microbiologique des poules pondeuses et de l'unité de production à la réception de la moulée et des camions qui transportent la moulée.

Critères de conformité :

Considérer l'emplacement de l'entrepôt de la moulée par rapport aux prises et aux sorties d'air de l'unité de production.

Accorder une attention particulière aux voies d'accès utilisées par les camions pour accéder à l'entrepôt de moulée.

Protéger l'entrepôt contre les parasites (oiseaux sauvages, rongeurs, mouches, insectes) et l'eau.

- Parasites peuvent transmettre des bactéries qui causent des maladies.
- La moulée contaminée par l'eau peut moisir.

Les camions qui transportent la moulée peuvent être porteurs de contaminants biologiques.

- Interdire l'accès à l'unité de production au personnel responsable de livrer la moulée.
- Installer un contenant (boîte aux lettres, etc.) dans lequel les factures de moulée peuvent être déposées au moment de la livraison. L'installer près du réservoir de moulée et accessible au personnel responsable de livrer la moulée.

Obtenir une « Lettre d'accréditation » du fournisseur de moulée à l'effet qu'il ne fournira pas sciemment de la moulée contaminée par la Salmonella enteritidis et des résidus pharmaceutiques.

- Cette lettre est émise chaque année, Sect. 2.26.

Des échantillons de moulée devraient être puisés à même le camion et portés dans des conteneurs aseptiques, datés et conservés pendant 4 à 6 semaines.

8. Cette BPG s'applique aux systèmes suivants :	Les dangers contrôlés sont biologiques (salmonella, Campylobacter, E. Coli) et chimique (produits pharmaceutiques, métaux lourds).	Références : BPG 2.1.2 BPG 2.2.3 BPG 7.1.0 BPG 7.7.0 BPG 7.18.0	S'applique aux étapes de processus # 1-2, 2-2, 8 et 11
---	--	--	--

- En guise de suggestion, les échantillons peuvent être expédiés à un laboratoire accrédité à des fins d'analyse lorsque les formules sont modifiées ou plus tôt si un problème surgit relativement à la production ou la qualité des œufs.

La consommation de moulée est notée tous les jours, Sect. 2.13. Ceci peut être accompli à l'aide :

- De balances.
- De chronomètres.
- Du poids total et pondéré de la moulée reçue.

Les activités de surveillance sont inscrites dans le « Registre des activités ».

Les mesures correctives sont enregistrées dans le « Registre des mesures correctives », Sect.2.30.

9. Tous les produits chimiques entreposés dans l'unité de production le sont conformément aux directives provinciales ou au programme requis

Pour prévenir et réduire la contamination chimique des œufs en coquille par des procédures inadéquates de manipulation des produits chimiques à l'entreposage.

Critères de conformité :

Pour lubrifier les pièces, utiliser de la graisse et de l'huile de catégorie alimentaire.

Tous les pesticides et désinfectants doivent porter un numéro d'enregistrement (n° LPA).

- La Loi sur les Produits Antiparasitaires est la loi fédérale qui réglemente tous les produits utilisés pour la lutte antiparasitaire au Canada.
- Les provinces peuvent aussi réglementer les pesticides et les désinfectants conformément aux lois et règlements provinciaux.
 - Il faut vérifier auprès de votre province à cet égard.

<p>9. Cette BPG s'applique aux systèmes suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> • En cages • En liberté • En libre parcours • Biologique 	<p>Les dangers contrôlés sont chimiques (pesticides, désinfectants, produits pharmaceutiques).</p>	<p>Références : BPG 2.2.6 BPG 7.6.0 BPG 7.11.0 BPG 7.12.0 BPG 7.18.0</p>	<p>S'applique aux étapes de processus # 1-3, 1-4, 1-5, 2-3, 2-4 et 2-5</p>
---	--	--	--

-
- Enregistrer l'utilisation, les quantités utilisées et la raison, Sect. 2.24.

Tous les produits pharmaceutiques doivent porter un numéro d'identification numérique des drogues (n° DIN).

- Il faut enregistrer l'utilisation, les doses, et la route d'administration, Sect. 2.18.

Suivre les directives qui figurent sur l'étiquette du produit utilisé ou, dans le cas de produits pharmaceutiques, suivre les directives du vétérinaire qui a fait l'examen et qui a écrit la prescription. Dans la province de Québec, une prescription d'un médecin vétérinaire est nécessaire pour tous les médicaments utilisés par un producteur.

Jeter les produits chimiques et leurs emballages en suivant les directives qui figurent sur l'étiquette ou en communiquant avec le fabricant ou le fournisseur.

Comment entreposer les pesticides en toute sécurité :

- Doivent être entreposés loin des aliments et breuvages destinés aux animaux et aux humains.
- Ne doivent pas nuire à la santé ou à la sécurité des gens.
- Ne doivent pas contaminer l'environnement ou d'autres pesticides.
- Entreposer les pesticides dans un endroit réservé à cette fin.
- Afficher des mises en garde.
- Ventilation vers l'extérieur.
- Portes fermées à clé – entrée autorisée seulement.
- Aucun drain de plancher dans l'entrepôt (à moins d'un réservoir d'entreposage).
- Des vêtements et de l'équipement protecteurs à proximité.
- Les numéros de téléphone en cas d'urgence affichés à proximité.
- L'information FTSS (Fiche technique santé-sécurité) est disponible en cas d'urgence et à des fins de formation de personnel.

Comment les pesticides sont entreposés est aussi important que l'endroit où ils le sont :

- Entreposer les pesticides dans un endroit sec.
- Certains pesticides requièrent une protection contre le gel.
- Ne pas entreposer les herbicides près d'autres pesticides. Conserver les herbicides dans des contenants scellés.

-
- Connaître les quantités et l'âge des pesticides entreposés en conservant une liste répertoriée à cet effet.
 - Conserver un inventaire à jour ailleurs que sur le site.
 - Conserver tous les pesticides dans leurs contenants originaux et étiquetés.

Comment entreposer les produits pharmaceutiques en toute sécurité. Il est fortement recommandé que les produits pharmaceutiques soient utilisés moyennant l'avis d'un vétérinaire.

- Entreposer les produits pharmaceutiques dans un endroit sec.
- Ne pas entreposer à proximité des pesticides et des désinfectants.
- Entreposer sous clé et installer des affiches de mise en garde.
- Conserver un inventaire à jour des produits entreposés.
- Conserver les produits dans leurs contenants originaux et étiquetés.
- Les produits rejetés doivent être retournés au point d'achat (vétérinaire, distributeur ou fabricant) ou suivre les directives sur l'étiquette du produit.

Les activités de surveillance sont enregistrées dans le « Dossier sur les produits pharmaceutiques », le « Dossier sur le contrôle des parasites » et le « Dossier d'hygiène », Sect. 2.18, 2.24 et 2.23.

Les mesures correctives sont inscrites dans le « Registre des mesures correctives », Sect. 2.30.

10. Les œufs sur les chariots / palettes dans le réfrigérateur (chambre froide) sont étiquetés (identification de la ferme; numéro du poulailler; date de la ponte)

Pour prévenir et réduire la consommation d'œufs en coquille contaminés par le grand public.

Critères de conformité :

Les producteurs doivent pouvoir identifier les dates de production, les volumes, les dates d'expédition et les destinataires.

Les producteurs doivent aussi pouvoir isoler les œufs qui pourraient avoir été touchés par des variations de température causées par une défaillance mécanique pendant la cueillette ou l'entreposage.

Il est possible que les postes de classement n'obligent pas les producteurs à utiliser des étiquettes, toutefois :

- Les étiquettes peuvent servir à indiquer les déviations par rapport aux limites critiques.

Lorsque les postes de classement assurent la levée des œufs à l'unité de production et que le chauffeur du camion appose une étiquette sur les chariots / palettes pour identifier la ferme et la date de levée, le poste de classement en question assume la responsabilité de déterminer l'âge des œufs, l'identification du producteur et celle de l'installation de ponte.

Fiche de distribution pour les expéditions au poste de classement ou à l'usine de décoquillage :

- Identification de la ferme et / ou nom du producteur.
- Numéro du poulailler.
- Date de la ponte.
- Commentaires – concernant la température.

Fiche de distribution pour les ventes à la ferme – il est fortement recommandé que les producteurs inscrivent les noms de tous les visiteurs et la date de leur visite.

Si, durant la vérification, vous déterminez que les œufs ont dévié des limites critiques pendant plus de vingt-quatre (24) heures :

Contamination biologique :

1. Communiquez avec votre classificateur et discutez la situation avec lui. Discutez la possibilité de retirer vos œufs du réfrigérateur au poste de classement.
2. Apposez une étiquette sur tous les chariots ou toutes les palettes exposées à des températures supérieures ou inférieures aux limites critiques – identification de la ferme, numéro du poulailler, date de ponte, commentaires concernant la température.
3. Déterminez la cause de la déviation et prenez les mesures correctives qui s'imposent.

10. Cette BPG s'applique aux systèmes suivants : <ul style="list-style-type: none">• En cages• En liberté• En libre parcours• Biologique	Les dangers contrôlés sont biologiques (salmonella) et chimiques (pesticides, désinfectants, produits pharmaceutiques).	Références : BPG 6.1.1 BPG 6.1.2 BPG 7.18.0	S'applique à l'étape de processus # 21
---	---	--	--

4. Nettoyez et désinfectez l'entrepôt réfrigéré.

5. Enregistrez toutes les mesures prises dans le « Registre des mesures correctives », Sect. 2.30.

Si, durant la surveillance de l'eau, de la moulée et d'autres éléments, vous découvrez que les œufs ont été contaminés chimiquement (désinfectants ou produits pharmaceutiques) ou biologiquement :

1. Communiquez avec votre office provincial pour discuter la situation. Déterminez qui communiquera avec les autorités fédérales / provinciales appropriées (ACIA / ministère provincial de l'Agriculture ou ministère provincial de la Santé).
2. Communiquez avec votre classificateur pour discuter la situation.
3. Suivez les étapes 2 à 5 ci-dessus et enregistrez le problème dans le « Registre des mesures correctives », Sect. 2.30.

Si un fournisseur vous avise qu'un intrant contaminé vous a été livré :

1. Suivez les mêmes procédures que pour la contamination chimique ci-dessus.

Si vous faites des ventes à la ferme et que dans le cadre des activités de surveillance vous déterminez que vos œufs en coquille sont contaminés biologiquement ou chimiquement :

1. Communiquez avec votre office provincial pour discuter la situation. Déterminez qui communiquera avec les autorités fédérales / provinciales appropriées (ACIA / ministère provincial de l'Agriculture ou ministère provincial de la Santé).
2. Soyez prêts à aviser vos clients.

Les mesures correctives sont enregistrées dans le « Registre des mesures correctives », Sect. 2.30.

ÉQUIPEMENT GÉNÉRAL

11. Un générateur de secours maintenu en bon état de fonctionnement est disponible

Pour la prévention et la réduction de la contamination microbiologique des œufs en coquille en maintenant les limites critiques de température dans le réfrigérateur lors des pannes de courant. Également, un générateur de secours permet la distribution de la moulée, de l'eau et la ventilation dans l'unité de production ainsi que la cueillette des œufs deux fois par jour durant lesdites pannes de courant.

Critères de conformité :

Avoir un générateur de secours suffisamment puissant pour répondre à la demande essentielle.

Procéder à un test régulier du générateur pour assurer son bon fonctionnement.

- Ne pas faire fonctionner le générateur à « pleine charge ».

Enregistrer les activités de surveillance dans le « Registre des activités ».

Les mesures correctives sont inscrites dans le « Registre des mesures correctives », Sect. 2.30.

11. Cette BPG s'applique aux systèmes suivants :	Les dangers contrôlés sont biologiques (salmonella, Campylobacter, E. Coli).	Références : BPG 3.1.2 BPG 7.18.0	S'applique à l'étape de processus # 20
<ul style="list-style-type: none">• En cages• En liberté• En libre parcours• Biologique			

PERSONNEL

12. Le port d'un survêtement sanitaire et le changement de bottes sont exigés avant que toute personne entre dans les zones à accès restreint de l'unité de production

Pour prévenir et réduire la contamination biologique de l'unité de production par les vêtements des visiteurs et(ou) des employés. Les microbes se trouvent sur les mains, dans les cheveux, sur les vêtements et les chaussures.

Critères de conformité :

Avant d'entrer dans l'installation de ponte ou toute zone d'accès restreint, il est nécessaire de revêtir des vêtements protecteurs comme une salopette, des bottes, un bonnet et des gants de plastique propres.

Une indication visuelle, comme un demi-mur ou une ligne peinte sur le plancher, à l'entrée d'une zone restreinte, servira à rappeler qu'il faut prendre des précautions avant d'entrer.

Tous, y compris le producteur, doivent changer de chaussures à ce point et s'assurer qu'il n'y ait aucun contact entre les deux zones.

Passer d'une zone à l'autre avec la même paire de bottes, voilà qui peut causer de gros ennuis par la propagation de bactéries et d'autres organismes. Des chaussures réservées pour les zones à accès restreint permettront considérablement de réduire l'entrée d'organismes causant des maladies dans ces zones restreintes.

Il faut bien prendre garde en ce qui concerne les visiteurs et le personnel qui sont récemment entrés en contact avec d'autres volailles ou animaux. Bien qu'il soit fortement recommandé que ces personnes n'aient pas accès à votre unité de production avicole, si le besoin se présente, ces personnes doivent changer de bottes et de vêtements au point d'entrée de la zone à accès restreint.

Ceci s'applique tout particulièrement aux producteurs qui ont d'autres animaux en plus des poules pondeuses et au personnel d'entretien qui arrive tout juste d'une autre ferme. Ces précautions réduisent la propagation d'une ferme à l'autre d'agents de maladies comme les bactéries, les virus et les parasites.

12. Cette BPG s'applique aux systèmes suivants :	Les dangers contrôlés sont biologiques (salmonella, Campylobacter, E. Coli).	Références : BPG 4.1.0 BPG 7.18.0	S'applique aux étapes de processus # 1-6, 2-6, 13, 19, 20, 21 et 31
<ul style="list-style-type: none">• En cages• En liberté• En libre parcours• Biologique			

La vaporisation d'une solution désinfectante sur les chaussures ou les bottes peut constituer un rechange à un changement de bottes. Aussi, les bains de pieds et les tapis désinfectants peuvent être efficaces si leur utilisation est bien gérée.

Dans les endroits où l'on applique un programme de douche à l'entrée et à la sortie, la salle de douches doit se situer entre la zone d'accès non restreint et celle d'accès restreint de l'unité de production.

- Tous les membres du personnel et les visiteurs qui entrent et qui quittent la zone d'accès restreint doivent respecter le programme.
- Les douches doivent être propres, privées, confortables et sécuritaires. Les producteurs doivent fournir des serviettes propres, des survêtements et des bottes.

Les activités de surveillance sont enregistrées dans le « Registre des activités ».

Les mesures correctives sont enregistrées dans le « Registre des mesures correctives », Sect. 2.30.

DOSSIERS GÉNÉRAUX

Un système de tenue des dossiers bien établi et bien conçu donne au producteur l'assurance que ses œufs en coquille sont produits conformément aux procédures établies. De bons dossiers peuvent aussi indiquer tôt les problèmes et permettre une intervention rapide au besoin. Les dossiers sont aussi un moyen pour l'inspecteur de l'OCCO de s'assurer que le producteur respecte les conditions préalables du plan fondé sur l'HACCP pendant une certaine période de temps plutôt que le jour même de l'inspection. En général, les dossiers sont tenus sous la forme qui convient le mieux au producteur. Tous les dossiers doivent être disponibles sur demande et à des fins de vérification. **Tous les dossiers doivent être conservés pendant au moins deux (2) ans.** La section 2 du présent manuel contient des exemples des formulaires utilisés pour la préparation des dossiers.

13. Dossier sur la consommation de moulée

La consommation de moulée est enregistrée tous les jours.

- Certains producteurs se servent de balances pour déterminer la consommation quotidienne.
- D'autres notent la durée totale de fonctionnement des distributeurs d'aliments.
- Quelques-uns tiennent compte du poids total livré par le fournisseur de moulée et calculent ainsi la consommation quotidienne.
- Quelle que soit la méthode utilisée, les producteurs doivent s'efforcer de déterminer leur utilisation quotidienne.
- Une augmentation ou une baisse de consommation peut indiquer tôt un problème.
- Référence Manuel du producteur Sect. 2.8.
- Référence BPG 7.1.0.
- Dossier pour l'étape de processus # 11.

14. Dossier sur la consommation d'eau

La consommation d'eau est notée tous les jours.

- Les producteurs doivent installer un compteur pour déterminer la consommation quotidienne.
- Une augmentation ou une baisse de consommation peut indiquer tôt un problème. Référence Manuel du producteur, Sect. 1.4.
- Référence BPG 7.2.0.
- Dossier pour l'étape de processus # 10.

15. Température de l'installation de ponte

La température de l'installation de ponte doit être inscrite tous les jours.

- Il est préférable de noter la température maximum et minimum.
- Les producteurs pourraient choisir de placer 3 ou 4 thermomètres dans l'installation de ponte afin de déterminer l'uniformité de la température.
- Les installations contrôlées par moyen électronique doivent aussi enregistrer leurs températures.
- Peut aider à déceler les problèmes tôt.
- Référence Manuel du producteur, Sect. 2.5.
- Référence BPG 7.3.0.
- Dossier pour l'étape de processus # 9.

16. Dossier sur la mortalité

Les taux de mortalité des poules sont enregistrés tous les jours.

- L'enregistrement quotidien des taux de mortalité donne au producteur un aperçu de la santé de son troupeau.
- Un taux de mortalité qui dépasse 0,5 % par mois devrait faire l'objet d'un examen par un vétérinaire.
- Référence Manuel du producteur, Sect. 1.10.
- Référence BPG 7.4.0.
- Dossier pour l'étape de processus # 13.

17. Dossier sur les tests d'eau

- Les producteurs doivent prendre des échantillons d'eau potable au moins une fois par année.
 - Si l'eau est traitée, des tests visant à déterminer les résidus de chlore doivent être menés tous les mois.
 - Il convient de prendre un échantillon lorsqu'on termine l'installation d'un puits d'eau ou lorsque la qualité de l'approvisionnement en eau est suspecte en raison d'eaux de ruissellement ou de grandes quantités de pluie, d'eau turbide, de couleur, de goût ou d'odeur inhabituels.
 - L'eau potable devrait être analysée pour y déceler la présence ou l'absence de deux groupes de bactéries, c'est-à-dire les coliformes totaux et les coliformes fécaux.
-

-
- On considère que ces bactéries indiquent la présence de déchets animaux et de vidanges étant donné qu'elles sont présentes en grandes quantités dans ceux-ci.
 - Il faut communiquer avec votre ministère provincial responsable de l'eau potable pour connaître l'adresse des laboratoires de santé publique dans votre province et obtenir des renseignements relatifs à l'échantillonnage et aux frais.
 - Les mesures correctives doivent être discutées avec le ministère provincial ou les services municipaux responsables de la qualité de l'eau.
 - Référence Manuel du producteur, Sect. 1.4 et Autres points obligatoires-1.
 - Référence BPG 7.5.0.
 - Dossier pour l'étape de processus # 10.

18. Dossier sur les produits pharmaceutiques

- Il faut prendre note des produits pharmaceutiques administrés, noter le nom de la personne qui les donne, des dates quand administrés et des méthodes utilisées.
- Le dossier des produits pharmaceutiques est conservé à la ferme.
- Il faut noter les numéros DIN et conserver les étiquettes à titre documentaire.
- Référence Manuel du producteur, Sect. 2.9.
- Référence BPG 7.6.0.
- Dossier pour les étapes de processus # 2-4, 3 et 7.

19. Température du réfrigérateur

La température du réfrigérateur (chambre froide) doit être enregistrée tous les jours.

LE RÉFRIGÉRATEUR CONSTITUE UN POINT DE CONTRÔLE CRITIQUE.

- L'enregistrement de la température maximum et minimum est préférable.
- Enregistrer l'heure de lecture de la température.
- Se servir de thermomètres indiquant les minimum et maximum ou de dispositifs électroniques d'enregistrement de données.

-
- Prendre en note les températures du réfrigérateur (chambre froide) fournit au producteur des renseignements sur le fonctionnement de son unité de réfrigération et assure qu'il se conforme au programme requis.
 - Référence Manuel du producteur, Sect. 1.1.
 - Référence BPG 7.13.0.
 - Dossier pour l'étape de processus # 20.

20. Dossier sur les plateaux rejetés

Les plateaux rejetés sont enregistrés quotidiennement.

- Cela donne au producteur un aperçu de la propreté des plateaux qui lui sont fournis.
- Cela permet aussi d'assurer que le producteur se conforme au programme requis.
- Référence Manuel du producteur, Sect. 1.15.
- Référence BPG 7.14.0.
- Dossier pour l'étape de processus # 23.

21. Production d'œufs

La production d'œufs est enregistrée quotidiennement.

- Prendre note du volume de chaque cueillette et la date.
- Le suivi de la production d'œufs donne aussi une indication assez tôt de l'état de santé du troupeau et permet à l'inspecteur de l'OCCO de s'assurer que le producteur se conforme à la condition préalable de cueillir les œufs au moins deux fois par jour.
- Référence Manuel du producteur, Sect. 1.13.
- Référence BPG 7.10.0.
- Dossier pour l'étape de processus # 19.

22. Dossier sur le placement et l'élimination du troupeau

- Inscrire le nombre de poules de réforme expédiées, la date, et le nom du destinataire.
- Enregistrer le nombre de poulettes placées et la date de placement.
- Identifier la compagnie de l'équipe d'attrapage et la compagnie de transport.

-
- Inscrire toutes les observations inhabituelles relativement au climat, à l'hygiène du personnel, ainsi qu'à la propreté du véhicule et de l'équipement utilisés.
 - Les producteurs devraient discuter leur programme de salubrité des aliments à la ferme avec l'entreprise responsable de l'attrapage avant de retenir ses services.
 - S'ils sont insatisfaits de l'apparence des membres de l'équipe, les producteurs doivent être disposés à fournir des survêtements, des bottes et des bonnets jetables pour assurer la sécurité biologique de leur unité de production.
 - L'équipe doit travailler de façon à minimiser la contamination croisée entre les éléments intérieurs et extérieurs de l'unité de production.
 - Si les poules de réforme sont expédiées à une usine de transformation régie par le fédéral, il est nécessaire de compléter la feuille d'information sur le troupeau de l'ACIA.
 - Référence Manuel du producteur, section 1.2 et Autres points obligatoires-3.
 - Référence BPG 7.8.0.
 - Référence BPG 7.9.0 pour un exemple de la feuille d'information sur le troupeau de l'ACIA.
 - Dossier pour les étapes de processus # 2-6, 31 et 32.

23. Dossier d'hygiène

- Noter la date.
- Le nom du préposé à l'entretien.
- La méthode de nettoyage (humide / sèche).
- Les détergents utilisés, le nom des détergents, la quantité employée.
- Les désinfectants utilisés, leurs noms et les quantités employées.
- Les fumigants utilisés et la quantité.
- Il est recommandé que le producteur garde les étiquettes de produits à des fins de référence.
- Décrire en détail la méthode de nettoyage.
- Le cas échéant, noter la méthode d'essai environnemental, la date et les résultats.

-
- Les producteurs devraient aussi prendre des notes sur leur programme d'hygiène général (dates d'enlèvement du fumier de l'installation de ponte et de la poussière et des toiles d'araignées des murs et des plafonds).
 - Référence Manuel du producteur, Sect. 1.3.
 - Référence BPG 7.11.1 au moment de la dépopulation.
 - Référence BPG 7.11.2 pour un exemple du dossier d'hygiène permanent.
 - Référence BPG 7.11.3 pour un exemple du dossier sur les analyses microbiologiques.
 - Dossier pour l'étape de processus # 13.

24. Dossier sur le contrôle des parasites

- Si le service est offert par une entreprise professionnelle de déparasitage, il faut noter le nom de la compagnie et garder leurs fiches de service pour l'inspection.
- Si le producteur utilise son propre programme, il doit noter le nombre et le lieu des postes d'appâts, le nombre de pièges et leurs emplacements, le type de pesticide utilisé et les quantités employées.
- Prendre en note le numéro LPA et garder les étiquettes en référence.
- Il faut noter l'activité parasitaire (par exemple, le nombre de rongeurs par poste ou piège).
- Noter les vérifications visuelles dans le Registre des activités.
- Référence Manuel du producteur, Sect. 1.12.
- Référence BPG 7.12.1 pour un exemple du dossier de contrôle des parasites, le suivi et les activités.
- Référence BPG 7.12.2 pour le dossier sur les indices de contrôle des rongeurs.
- Dossier pour l'étape de processus # 14.

25. Lettre d'accréditation du fournisseur de poules pondeuses

- La lettre devrait indiquer que le fournisseur a appliqué les BPG visant à réduire, prévenir ou éliminer les dangers biologiques et chimiques connus dans le secteur de la production de poulettes.

-
- Le fournisseur rendra compte des antécédents du troupeau : troupeau d'élevage, date d'éclosion des poudeuses, nom du producteur de poussins et adresse, programme de vaccination, dossier de mortalité.
 - Si le troupeau a subi des tests pour détecter la présence de salmonella enteritidis, il faut en préciser la date et les résultats obtenus.
 - Référence Manuel du producteur Sect. 1.2.
 - Référence BPG 7.15.0.
 - Dossier pour les étapes de processus # 1-6 et 2-6.

26. Lettre d'accréditation du fournisseur de moulée

- Lettre d'accréditation du fournisseur de moulée qu'il a appliqué les BPG visant à réduire, prévenir ou éliminer les dangers biologiques et chimiques connus.
- Référence Manuel du producteur, Sect. 2.8.
- Référence BPG 7.7.0.
- Dossier pour les étapes de processus # 1-1 et 1-2.

27. Lettre d'accréditation du fournisseur des matériaux d'emballage et de convoyage

- La lettre devrait indiquer que les matériaux d'emballage et de convoyage fournis ont été nettoyés conformément à des BPG qui visent à réduire, prévenir ou éliminer les dangers biologiques et chimiques connus.
- Référence Manuel du producteur, Sect. 1.16.
- Référence BPG 7.16.0.
- Dossier pour les étapes de processus # 1-9 et 2-9.

28. Lettre d'accréditation du fournisseur des matériaux de litière

- La lettre devrait indiquer que les matériaux fournis ont été produits conformément à des BPG visant à réduire, prévenir ou éliminer les dangers biologiques et chimiques connus.
 - Référence Manuel du producteur, section Autres points obligatoires-4.
 - Référence BPG 7.17.2.
 - Dossier pour les étapes de processus # 1-7 et 2-7.
-

29. Dossier sur la gestion de la litière et du parcours

Dossier de gestion de la litière :

- Genre de litière.
- Source de la litière.
- Date.
- Lecture et enregistrement des niveaux d'humidité chaque semaine.
- Lecture et enregistrement des niveaux de pH chaque semaine.
- Référence Manuel du producteur Autres points obligatoires-4.
- Référence BPG 7.17.0.
- Les mesures correctives sont enregistrées dans le « Registre des mesures correctives », Sect. 2.29.
- Dossier pour l'étape de processus # 2-7.

Dossier de gestion du parcours :

- Date de la tonte du gazon.
- Date à laquelle le parcours a été hersé.
- Date de rotation du parcours.
- Date d'inspection du périmètre de la clôture.
- Référence Manuel du producteur, Sect. 1.17.
- Référence BPG 7.17.0.
- Les mesures correctives sont enregistrées dans le « Registre des mesures correctives », Sect. 2.29.
- Dossier pour l'étape de processus # 17.

30. Registre des mesures correctives

- Il est nécessaire de tenir un registre des mesures correctives prises comme résultat d'une déviation par rapport à une limite critique.
- La déviation peut se produire dans le programme préalable ou à un point de contrôle critique.
- Ce registre doit indiquer la date, la déviation, la mesure corrective et la personne responsable de celle-ci.
- Référence BPG 7.18.0.
- Enregistrer les mesures correctives pour toutes les étapes du processus.

AUTRES POINTS OBLIGATOIRES

Bien que les points suivants ne figurent pas sur le formulaire d'évaluation du programme Propreté d'abord – Propreté toujours^{MC}, ils contribuent toutefois à la réduction, la prévention ou l'élimination des dangers biologiques, chimiques ou physiques associés à la production d'œufs en coquille et aux poules de réforme. À titre de producteurs, vous êtes tenus d'appliquer ces bonnes pratiques de gestion.

1. Approvisionnement d'eau

- Dangers biologiques (Salmonella, Campylobacter, E. Coli) et chimiques (produits chimiques agricoles et médicaments).
- S'applique à tous les systèmes d'exploitation.
- En plus de l'information fournie dans les dossiers sur la « consommation d'eau » et les « tests d'eau », il est recommandé d'appliquer les pratiques suivantes.
- Référence BPG 1.4.1.

Source :

- Déterminer l'emplacement de la source d'approvisionnement d'eau par rapport à l'unité de production. Source non contaminée de surface, du sol ou municipale.
- Les sources d'eau de surface doivent être protégées contre les ruissellements provenant des champs où l'on a appliqué des pesticides, fertilisants ou du fumier.
- Sources souterraines – Situer les puits en amont des sources potentielles de contamination.
- Sources municipales – L'eau est traitée à l'aide de produits chimiques, filtrée et conservée à des fins de distribution. Cette eau répond aux règlements provinciaux en matière de niveaux acceptables de contaminants microbiologiques et chimiques.

Traitement et filtrage :

- Si l'eau est traitée à l'aide de produits chimiques et (ou) qu'elle est filtrée, il faut respecter les directives provinciales. S'ils ne sont pas remplacés périodiquement, les filtres peuvent devenir une source de contamination bactériologique. Selon la nature de la contamination ou des impuretés dans l'eau, divers systèmes sont disponibles pour améliorer la qualité de l'eau. La plupart des systèmes utilisent une faible quantité de chlore et (ou) des filtres à cartouches. Les réservoirs et les pipelines sont aussi des sources de contamination. Pour déterminer les limites acceptables, veuillez consulter vos directives provinciales.
- Si le chlore est utilisé pour détruire les organismes, le produit chimique doit être en contact avec l'eau pendant un minimum

de 20 minutes. Un contact prolongé est souhaitable pour avoir un certain résidu de chlore. Un niveau résiduel de chlore minimum de 0,5 mg / L est désirable. Des trousseaux permettant de déterminer un niveau résiduel de chlore entre 0,1 et 1,5 mg / L peuvent servir pour tester l'eau tous les mois.

- Si l'on utilise du chlore, un processus de filtration peut être nécessaire pour éliminer les matières biologiques précipitées, le fer ou le manganèse.
- S'applique aux étapes de processus # 3 et 4.

Entreposage :

- Les réservoirs d'entreposage sont utilisés dans les cas de sources d'eau limitées (puits lent) ou dans le cadre du processus de chloration afin de permettre au chlore d'être en contact avec l'eau pendant un temps suffisant.
- Purger et rincer au besoin.
- S'applique à l'étape de processus # 5.

Médicaments :

- Avant d'y ajouter des médicaments, il est nécessaire de vérifier la composition de l'eau.
- Avant d'ajouter des médicaments à l'eau, il faut cesser toute forme de traitement (chloration) et, s'il y a lieu, l'acidification.
- Vérifier la date de péremption des médicaments.
- Lire l'étiquette attentivement, appliquer selon les directives et respecter les périodes de sevrage à la fois pour les œufs et les poules. Enregistrer dans le dossier sur les produits pharmaceutiques. (BPG 7.6.1).
- S'applique à l'étape de processus # 6.

Approvisionnement d'eau :

- Lorsque la température de l'unité de production est supérieure à 26, 28 et 30 degrés C (79, 82 et 86 degrés F), toute interruption de l'approvisionnement en eau ne devrait pas dépasser 12, 6 ou 2 heures respectivement.
- La température de l'eau à boire ne devrait pas dépasser 30 degrés C (86 degrés F)
- Toutes les mesures correctives prises comme résultat de la contamination de l'eau sont inscrites dans le « Registre des mesures correctives », Sect. 2.29.

-
- S'applique à l'étape de processus # 10.

2. Entreposage d'articles divers

- Dangers biologiques (Salmonella, Campylobacter, E. Coli).
- S'applique à tous les systèmes d'exploitation.
- Tous les produits secs qui arrivent à l'unité de production devraient être entreposés de sorte qu'ils soient protégés contre les contaminants.
- Tout l'équipement de réparation et d'entretien devrait être réservé à l'unité de production. Toutefois, si des pièces d'équipement doivent être transportées d'un autre bâtiment jusqu'à l'unité de production, cet équipement devrait être lavé et désinfecté avant.
- La surveillance est assurée par la personne responsable de la PNE dans le but de déterminer la conformité et l'efficacité à la réception. Les activités de surveillance sont inscrites dans le « Registre des activités ».
- Les mesures correctives prises comme résultat de la contamination des produits secs, de l'équipement ou de la litière sont enregistrées dans le « Registre des mesures correctives », Sect. 2.29.
- Référence BPG 2.2.5.
- S'applique aux étapes de processus # 1-8 et 2-8.

3. Poules de réforme

- Dangers biologiques (Salmonella, Campylobacter et E. Coli).
- S'applique à tous les systèmes d'exploitation.
- Les poules doivent avoir accès à l'eau jusqu'au moment du chargement.
- L

-
- Si les poules de réforme sont abattues à la ferme :
 - L'équipement utilisé pour faciliter ce processus doit être nettoyé et désinfecté avant d'arriver à la ferme.
 - Les membres des équipes d'attrapage et de transformation doivent porter un survêtement désinfecté et changer de bottes avant d'entrer dans l'unité de production.
 - Le véhicule et les conteneurs servant au transport des poules de réforme transformées à la ferme doivent être nettoyés et désinfectés avant d'arriver à la ferme.
 - Les temps de retrait de la moulée dans le cas des poules de réforme doivent être déterminés en consultation avec les transformateurs, conformément à l'article 138.2 (b) des Règlements sur le transport de la Loi sur la santé des animaux.
 - Il ne faut jamais retirer la moulée avant le temps convenu.
 - Référence, Sect. 7.9.0 pour l'information à enregistrer – Dossier sur l'écoulement du troupeau et Feuille d'information sur le troupeau.
 - La surveillance est assurée par la personne responsable de la PNE afin de déterminer la conformité et l'efficacité du processus quotidien. Les activités de surveillance sont enregistrées dans le « Registre des activités ».
 - Les mesures correctives sont enregistrées dans le « Registre des mesures correctives ». Sect. 2.29.
 - Référence BPG 2.5.1 / 2.5.2 / 2.5.3.
 - S'applique aux étapes de processus # 30, 31 et 32.

4. Matériaux de litière

- Dangers biologiques (Salmonella, Campylobacter, E. Coli, moisissures) et dangers chimiques (produits chimiques agricoles et préservatifs pour le bois).
- S'applique aux systèmes en liberté, libre parcours et biologique qui utilisent de la litière. À l'occasion, les systèmes en cages utilisent de la paille ou des copeaux à des fins de mélange avec les fientes lorsque celles-ci sont transportées de l'unité de production.

-
- Les caractéristiques d'une bonne litière sont ses propriétés absorbantes, son aptitude à dissiper rapidement l'humidité, sa faible teneur en poussière, sa disponibilité et un bon prix.
 - La paille et les copeaux, ou un mélange des deux, sont probablement les plus utilisés. Comme la paille absorbe l'humidité par le bout, il est préférable d'utiliser de la paille coupée. Les copeaux, bien que lents à absorber l'humidité, permettent la circulation de l'air, ce qui aide à dissiper l'humidité. Mise en garde – la paille peut être poussiéreuse et contenir des résidus de produits chimiques agricoles; les copeaux peuvent contenir des préservatifs pour le bois.
 - Une fois séchée, la mousse de tourbière est poussiéreuse. Elle a une capacité absorbante plus élevée que la plupart des litières, mais une fois mouillée, elle forme des tourteaux et retient l'humidité.
 - Les épis de maïs, libres de toute moisissure et une fois moulus, possèdent toutes les caractéristiques d'une bonne litière.
 - Produits de papier. Mise en garde – le papier recyclé peut contenir des contaminants chimiques comme de l'encre.
 - Il faut en connaître la source. Déterminer si le fournisseur a un programme de contrôle en place assurant une litière non contaminée.
 - Utiliser des véhicules de transport propres.
 - Entreposer la litière dans un endroit sec et protégé contre les oiseaux, les insectes et les rongeurs.
 - Un compteur d'humidité peut servir à déterminer l'humidité de la litière. Enregistrer la lecture une fois le compteur installé dans l'installation de ponte (BPG 7.17.0 / 7.17.1).
 - Une lettre d'accréditation du fournisseur est nécessaire. (BPG 7.17.2) (Référence Manuel du producteur, Sect. 2.28).
 - La surveillance est assurée par la personne responsable de la PNE afin de déterminer la conformité et l'efficacité à la réception. Les activités de surveillance sont enregistrées dans le « Registre des activités ».
 - Toutes les mesures correctives découlant de la contamination de la litière doivent être enregistrées dans le « Registre des mesures correctives », Sect. 7.18.0 / 7.18.1.
 - Référence BPG 2.2.7.
 - S'applique aux étapes de processus # 1-7 et 2-7.

5. Conception générale, construction et entretien

- Dangers biologiques (Salmonella, Campylobacter, E. Coli) et dangers chimiques (ammoniac, vapeur de produits chimiques agricoles) sont contrôlés.
- S'applique à tous les systèmes d'exploitation.
- Pour prévenir l'accumulation de dangers biologiques et chimiques attribuables à une piètre construction et conception.
 - Les planchers, murs et plafonds doivent être construits à l'aide de matériaux durables, lisses et nettoiables.
 - Les planchers doivent être suffisamment inclinés pour faciliter le drainage des produits liquides.
 - Les portes doivent être bien ajustées.
 - L'abri des poules pondeuses doit être séparé de l'entrepôt d'œufs en coquille et de l'entrepôt des matériaux d'emballage.
- Référence BPG 1.2.5.
- S'applique aux étapes de processus # 9, 12 et 13.

6. Contrôle de la contamination microbiologique et chimique de la moulée mélangée à la ferme

- Dangers biologiques (Salmonella, Campylobacter, E. Coli, mycotoxines) contrôlés.
- Dangers chimiques (résidus de pesticides dans les grains, métaux lourds et médicaments).
- S'applique à tous les systèmes d'exploitation.
- Les producteurs doivent tenir compte de tout règlement régissant la moulée ou la moulée médicamenteuse d'Agriculture et Agroalimentaire Canada.
- Référence BPG 2.2.2.
- S'applique aux étapes de processus # 1-1, 2-1, 7 et 8.

7. Le système de traitement des fientes est adéquat

- Dangers biologiques (Salmonella, Campylobacter, E. Coli) contrôlés.
- S'applique à tous les systèmes d'exploitation.
- Prévenir et réduire la contamination microbiologique de l'unité de production par de mauvaises pratiques de manutention des fientes.
 - Aucune éclaboussure de fientes sur les murs et le plancher.
 - Aucune accumulation de fientes sur l'équipement utilisé dans le traitement des fientes.
- Entrepôt de fientes – voir à ce que les dimensions conviennent à la quantité de fientes produites et au nombre de jours d'entreposage. Il faut accorder une attention particulière au contrôle des odeurs et des parasites.
- Élimination des fientes – conformément aux directives ou règlements provinciaux / municipaux.
- Enregistrer la date d'élimination des fientes dans le « Registre des activités » ou Sect. 2.23.
- Enregistrer la date de sortie des fientes de l'entrepôt et le lieu d'élimination (épandage ou autre moyen) dans le « Registre des activités ».
- Nettoyage de l'équipement, Sect. 2.23.
- Référence BPG 1.5.1 / 5.1.4 / 5.1.5 / 7.11.2.
- S'applique aux étapes de processus # 27, 28, 29.

8. Protocole régissant le placement du troupeau

- Dangers biologiques contrôlés (Salmonella, Campylobacter, E. Coli).
- S'applique à tous les systèmes d'exploitation.
- Prévenir la contamination microbiologique des poules pondeuses et de l'unité de production au placement du troupeau.
- Enregistrer la date de placement du troupeau et le nombre de poulettes placées.
- Identifier les membres de l'équipe de déchargement et toute considération climatique.

-
- Lettre d'accréditation du fournisseur des poules pondeuses.
 - Référence BPG 2.2.4.
 - Référence Manuel du producteur, Sect. 2.22 et 2.25.
 - S'applique à l'étape de processus # 2-6.

9. Entretien général de l'équipement

- Dangers biologiques contrôlés (Salmonella, Campylobacter, E. Coli).
- Dangers chimiques contrôlés (graisses, huiles, lubrifiants).
- S'applique à tous les systèmes d'exploitation.
- Prévenir et réduire la contamination chimique des œufs en coquille durant le convoyage entre l'installation de ponte et l'entrepôt réfrigéré.
 - Appliquer un programme d'entretien préventif.
 - Utiliser des graisses de catégorie alimentaire.
 - Respecter le programme d'hygiène recommandé par le fabricant.
 - Tout l'équipement de réparation et d'entretien doit être réservé à l'unité de production seulement.
- Calibrer les thermomètres (Référence : Manuel du producteur, Sect. 1.1).
- Calibrer les balances servant au mélange de la moulée et les instruments de mesure. (Référence : Manuel du producteur, section Autres points obligatoires-6).
- Calibrer les médicamenteurs d'eau. (Référence : Manuel du producteur, section Autres points obligatoires-1).
- Référence BPG 1.4.1 / 2.2.2 / 2.4.2 / 3.1.10.
- S'applique aux étapes de processus # 3, 4, 6, 7, 20.

HAUTEMENT RECOMMANDÉ

Les pratiques de gestion qui suivent sont incluses de sorte que vous puissiez considérer leur mise en application. Elles peuvent ou non s'appliquer à votre entreprise. Elles peuvent aussi servir de référence en supposant que vous considérez un changement.

1. Un éclairage adéquat est disponible dans l'unité de production

- Dangers biologiques contrôlés. (Salmonella, Campylobacter, E. Coli).
- S'applique à tous les systèmes d'exploitation.
- Permettre un éclairage suffisant des zones d'inspection et (ou) des zones de cueillette afin de retirer les œufs en coquille fissurés et coulants.
- Référence BPG 1.2.4.

2. Protocole régissant les véhicules de transport des poules pondeuses

- Dangers biologiques contrôlés (Salmonella, Campylobacter, E. Coli) et chimiques (résidus pharmaceutiques).
- S'applique à tous les systèmes d'exploitation.
- Pour prévenir la contamination microbiologique des poules pondeuses et de l'unité de production au moment de placer le troupeau.
- Référence BPG 2.1.3.
- Référence Manuel du producteur, Sect. 2.22 et 2.25.
- Applique aux étapes de processus # 1-6 et 2-6.

3. Le système de ventilation offre un degré adéquat de qualité de l'air

- Dangers biologiques contrôlés (Salmonella, Campylobacter, E. Coli) et chimiques (dérive des pulvérisations agricoles).
- S'applique à tous les systèmes d'exploitation.
- Pour prévenir et réduire la contamination microbiologique de l'unité de production par une mauvaise circulation de l'air.
- Référence BPG 3.1.3.

4. Conception adéquate pour exploitation de systèmes en cages

- Dangers biologiques contrôlés (Salmonella, Campylobacter, E. Coli).
- S'applique aux systèmes en cages.
- Pour prévenir et réduire la contamination microbiologique des poules pondeuses en réduisant les contacts avec les fientes et la contamination des œufs en réduisant les contacts avec la poule et les fientes.
- Référence BPG 3.1.4.

5. Conception adéquate pour exploitation de systèmes à litière profonde ou à planchettes

- Dangers biologiques contrôlés (Salmonella, Campylobacter, E. Coli).
- S'applique aux systèmes en liberté, en libre parcours et biologique.
- Pour réduire et prévenir la contamination microbiologique de l'unité de production, des poules pondeuses et des œufs.
- Référence BPG 3.1.5.

6. Conception adéquate de l'équipement d'alimentation

- Dangers biologiques contrôlés (Salmonella, Campylobacter, E. Coli) et chimiques (lubrifiants).
- S'applique à tous les systèmes d'exploitation.
- Pour la prévention et la réduction du stress des poules pondeuses associé à l'absence d'aliments.
- Référence BPG 3.1.6.

7. Conception adéquate de l'équipement d'abreuvoirs

- Dangers biologiques contrôlés (Salmonella, Campylobacter, E. Coli) et chimiques (traitement de l'eau et médicaments).
- S'applique à tous les systèmes d'exploitation.
- Pour la prévention et la réduction du stress des poules pondeuses associé à l'absence d'eau.
- Référence BPG 3.1.7.

8. Conception adéquate de l'équipement de convoyage des œufs

- Dangers biologiques contrôlés (Salmonella, Campylobacter, E. Coli).
- S'applique à tous les systèmes d'exploitation.
- Pour la prévention et la réduction de la contamination biologique et chimique des œufs en coquille durant le convoyage de l'installation de ponte jusqu'à l'entrepôt réfrigéré.
- Référence BPG 3.1.8.

9. Alarmes

- Dangers biologiques contrôlés (Salmonella, Campylobacter, E. Coli).
- S'applique à tous les systèmes d'exploitation.
- Pour minimiser les pertes associées aux pannes de courant.
- Référence BPG 3.1.9.

10. Formation technique

- Dangers biologiques contrôlés (Salmonella, Campylobacter, E. Coli).

Chaque employé est :

- Formé dans toutes les routines quotidiennes, hebdomadaires, mensuelles et annuelles.
- Formé à tous les paliers du programme de biosécurité à l'unité de production.
- Formé à tous les paliers de l'hygiène des installations.
- Formé à tous les niveaux du programme de lutte contre les parasites.
- Formé à tous les niveaux de la manipulation des œufs.
- Formé en rapport à la documentation contenue dans les Fiches techniques santé-sécurité.
- Formé en matière de lecture et d'enregistrement des données des thermomètres et autres instruments électroniques utilisés pour assurer la surveillance dans l'unité de production.
- Formé en ce qui touche la mise en marche des génératrices de soutien.



ANNEXES

1. Liste de termes

Dans cette analyse fondée sur l'HACCP, les termes suivants doivent être interprétés tels que précisés :

Biologique : une méthode de production.

Bonnes pratiques de gestion : ensemble de principes et de pratiques hygiéniques pour la fabrication et la manipulation de produits alimentaires. Il faut principalement se pencher sur les installations, l'équipement, le personnel, les contrôles de la production, le programme sanitaire, les dossiers, les rappels, le transport et l'entreposage.

Classificateur : tout exploitant d'un poste de classement.

Convoyeurs : toute forme de transfert de l'œuf, du point de ponte à l'entreposage réfrigéré.

Danger : possibilité de causer du tort au consommateur (sécurité). Des exemples sont : les bactéries (salmonelle) et les produits chimiques (pesticides, produits pharmaceutiques).

Emballage : mise des œufs sur des plateaux ou dans des cartons et sur un chariot ou une palette en vue de l'expédition.

Entreposage des fientes : contenant de capacité adéquate pour accumuler la biomasse provenant des poules pondeuses jusqu'à ce qu'on s'en débarrasse de façon opportune.

Entreposage réfrigéré : endroit de capacité adéquate où s'accumule la production totale d'œufs entre les cueillettes et qui possède un moyen mécanique de réduire et de maintenir la température à un niveau acceptable.

Expédition : transfert des œufs, de l'entreposage réfrigéré à un véhicule de transport.

HACCP : (Analyse des risques et maîtrise des points critiques) : approche systémique à l'identification et à l'évaluation des dangers et des risques associés à une opération de produits alimentaires et à la définition des mesures préventives appliquées pour en assurer le contrôle.

Installation de ponte : endroit dans une unité de production où les poules pondeuses sont abritées et reçoivent d'excellents soins. Les poules pondeuses sont toutes du même âge et un programme de biosécurité est en place.

Liberté : signifie un système où les poules peuvent circuler librement à l'intérieur de l'installation de ponte. Ces systèmes sont souvent dotés de planchers en planchettes, de juchoirs et d'un système automatisé de cueillette des œufs et d'enlèvement des fientes.

Libre parcours : fait allusion à un système où les poules ont accès à un pâturage clôturé.

Limite critique : valeur d'une mesure préventive, déterminée durant la surveillance, qui distingue ce qui est acceptable de ce qui ne l'est pas.

Mesures correctives : signifie les mesures à prendre dans le cadre du suivi d'un CCP ou des conditions préalables; si la valeur dépasse la limite critique, il peut en résulter une perte de contrôle réelle ou potentielle.

Mesures de prévention (contrôles) : activités qui suppriment les dangers ou les réduisent à un niveau acceptable.

Œuf en coquille : œuf de la poule domestique à l'exclusion de l'œuf d'incubation.

Parcours : fait allusion à un endroit extérieur herbagé auquel les poules ont accès et où elles sont protégées contre les prédateurs.

Point de contrôle : point, étape ou procédure où on peut exercer un contrôle et prévenir un danger d'insalubrité des aliments, le supprimer ou le réduire à un niveau acceptable.

Poste de classement : poste de classement des œufs enregistré en vertu de l'alinéa 7 du Règlement sur les œufs et promulgué dans le cadre de la Loi sur les produits agricoles du Canada.

Poulailler commercial (aussi appelé unité de production) : structure où les poules poules sont abritées et très bien soignées.

Prédateur : signifie un animal qui a l'habitude de chasser le poulet comme les chiens, coyotes, chats, mouffettes, belettes ou rats-laveurs.

Procédures normalisées d'exploitation : signifie des procédures

l'unité de production. Les producteurs devraient prendre bien garde en ce qui concerne les systèmes de transport des œufs en coquille et les systèmes de manutention des fientes, qu'ils ne passent pas d'une installation de ponte à l'autre.

Programmes prérequis : étapes ou procédures universelles qui régissent les conditions opérationnelles dans un établissement alimentaire permettant des conditions environnementales qui sont favorables à la production d'aliments sains. Il s'agit simplement d'un ensemble de bonnes pratiques de fabrication qui doivent être en place avant la mise en application du programme HACCP ou de programmes fondés sur l'HACCP.

Réception : protocole pour l'acceptation d'intrants requis dans la production d'œufs en coquille.

Registre d'activités : fait allusion à un cahier dans lequel sont enregistré(e)s au besoin toutes les observations, notes spéciales, mesures de surveillance et événements inhabituels relativement aux bonnes pratiques de gestion de la production d'œufs en coquille. Ce registre peut être remplacé par l'inscription de commentaires dans le dossier approprié.

Risque : possibilité (probabilité) qu'un danger donné se présentera.

Surveillance : observations ou évaluations pour déterminer si les mesures de contrôle sont appliquées efficacement.

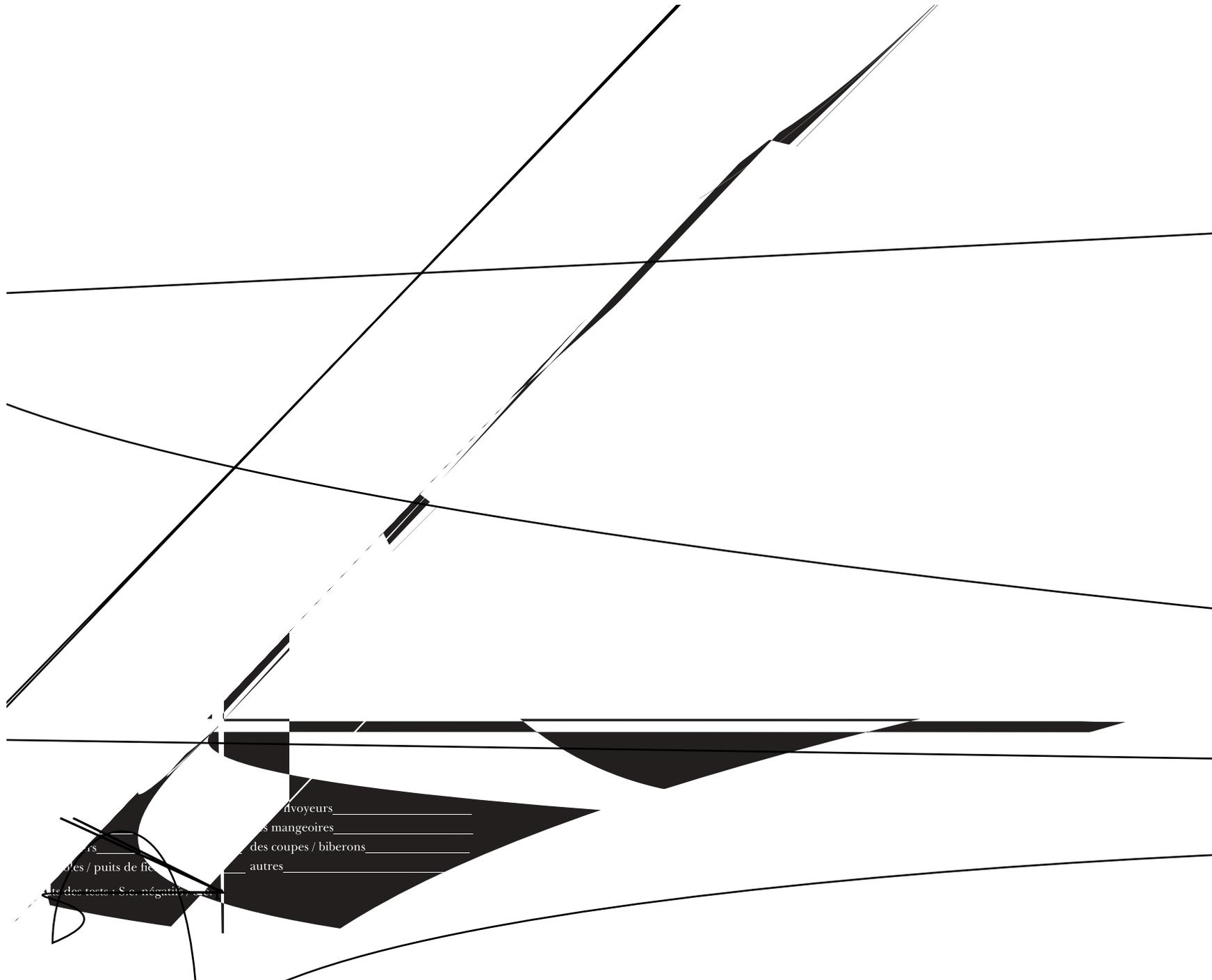
Tri : séparation des œufs visiblement fissurés, très sales et non comestibles des œufs qui sont bons à manger.

Unité de production : structure qui contient une ou plusieurs installations de ponte reliées et qui englobe des aires de travail auxiliaires, des secteurs d'entreposage et des chambres froides en plus de secteurs à accès restreint et non restreint.

Usine de décoquillage : installation de traitement enregistrée telle que définie dans le Règlement fédéral sur les œufs transformés et promulgué dans le cadre de la Loi sur les produits agricoles du Canada.

Vérification : signifie une procédure en sus de la surveillance utilisée pour déterminer si une activité est conforme au programme prérequis. Les personnes responsables de la vérification veillent à ce que l'activité a effectivement eu lieu et non à la précision du dossier.

TENUE DE DOSSIERS



envoyeurs

des mangeoires

des coupes / biberons

autres

rs
es / puits de fit

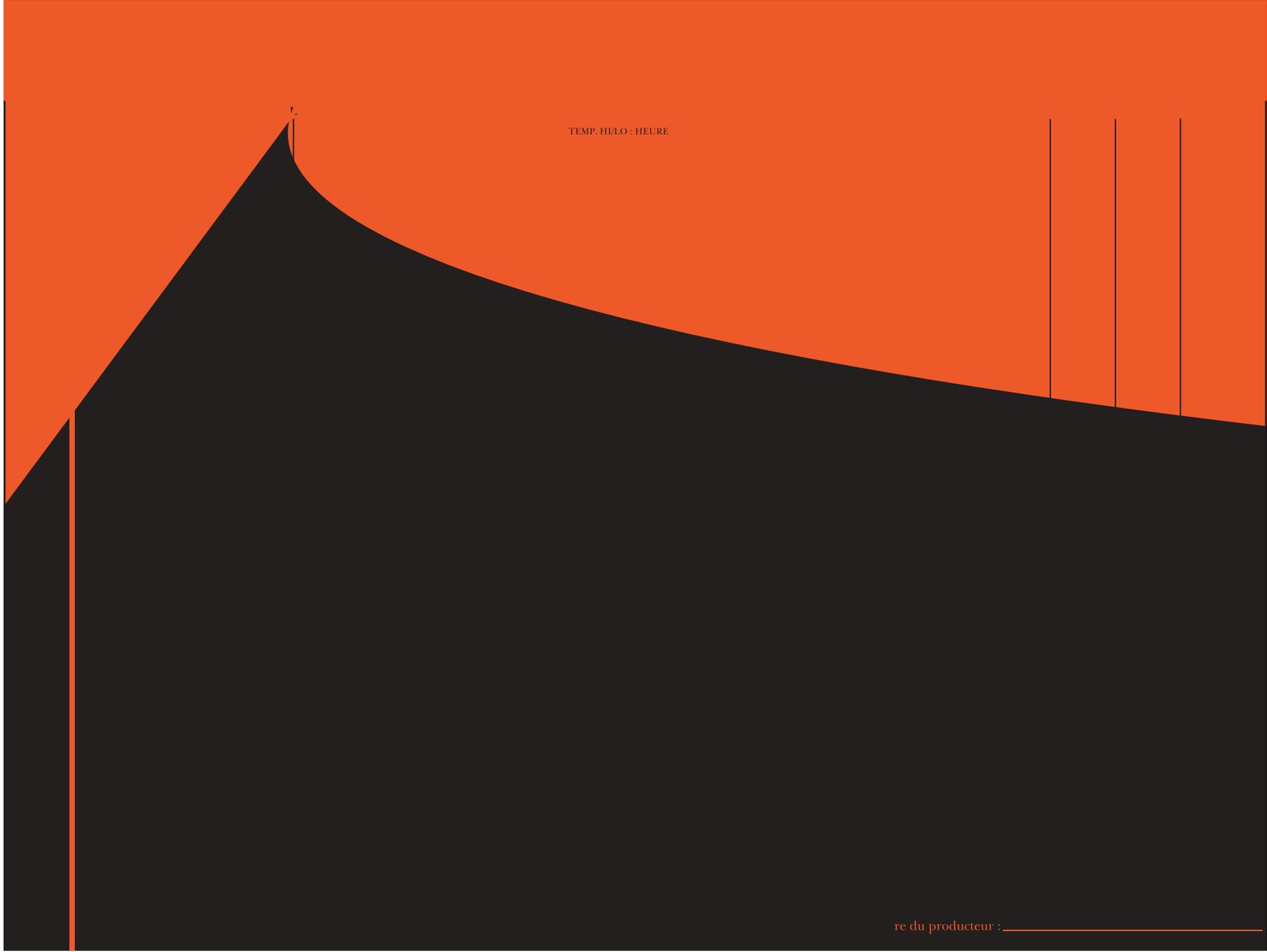
de tout / S. négati

2. Tenue de dossiers

Vous trouverez ci-inclus des exemples de formulaires servant à la tenue de dossiers. Également, veuillez consulter les « Références » pour les détails sur la tenue de dossiers. Les dossiers présentés dans cette section ne sont que des exemples et ne reflètent pas nécessairement la façon dont ils doivent être tenus.

Tous les dossiers sont disponibles aux fins de la vérification et sur demande. Tous les dossiers doivent être conservés pendant au moins deux (2) ans.

TENUE DE DOSSIERS QUOTIDIEN



FEUILLE D'INFORMATION
SUR LE TROUPEAU

3. Feuille d'information sur le troupeau

Nom – producteur ou entreprise : _____ Code du producteur : _____ No du quota : _____ Troupeau no : _____ Poulailler no : _____
 Étage no : _____ Espèces : _____ Catégorie / sexe : _____ Âge des oiseaux à expédier : _____ N^{bre} de poussins placés : _____
 Taux de mortalité estimatif (en %) : _____ N^{bre} d'oiseaux expédiés : _____ Poids vif (en kg) par oiseau : _____ Densité – aire de croissance :

Section A (information – couvoir et vaccination)

Vaccins et traitements (indiquer la période de retrait) administrés au couvoir et précisés par le couvoir.	Vaccination durant la période de croissance / production; préciser la méthode (eau, air, injection).
Date :	Date :
Date :	Date :
Date :	Date :

Section B (maladies et traitements durant la période de croissance)

Des maladies nécessitant une médication ont-elles été observées durant la croissance? Non Oui (les inscrire ci-dessous)

Nom de la maladie ou du syndrome	Médicaments	Dose	Méthode d'administration (eau / moulée)	Date du premier traitement	Date du dernier traitement	Guérison du troupeau (initiales du producteur)	Date de commercialisation selon la période de retrait recommandée (le cas échéant)

Section C (aliments et périodes de jeûne)

Date prévue – capture / chargement :

M	J	HEURE	AM PM
---	---	-------	----------

 Date réelle – capture / chargement :

			AM PM
--	--	--	----------

 Date prévue de transformation :

			AM PM
--	--	--	----------

 Heure du dernier accès à l'eau :

			AM PM
--	--	--	----------

Interruption de l'approvisionnement en aliments au cours des 48 dernières heures? Oui Non

Heure du retrait/levée des mangeoires :

M	J	Étage 1 – Heure	AM PM
---	---	-----------------	----------

Étage 2 – Heure	AM PM
-----------------	----------

Étage 3 – Heure	AM PM
-----------------	----------

 Date du début du jeûne précisée par le transformateur? Oui Non **Si oui :**

M	J	Étage 1 – Heure
---	---	-----------------

Consigner, au besoin, vos observations additionnelles sur l'état du troupeau durant la période de croissance ou lors de la capture sur d'autres feuilles.

Administration dans les 14 derniers jours de médicaments préventifs assortis d'une période de retrait? Oui Non **Si oui :**

Nom du produit	Période de retrait	Date de commercialisation

Je confirme qu'à ma connaissance l'information consignée dans la présente Feuille d'information sur le troupeau est juste et complète et que les maladies du troupeau ayant pu être diagnostiquées au moyen de tests de laboratoire et (ou) de signes cliniques facilement observables ont été déclarées sur ce formulaire.

Signature du producteur : _____

Nota : Document confidentiel entre le producteur et le transformateur.

Instructions – Feuille d'information sur le troupeau

Vous devez faire parvenir au transformateur, trois à quatre jours avant l'expédition des oiseaux, une version préliminaire du formulaire faisant état de l'information suivante : Description du troupeau (à l'exception du nombre d'oiseaux expédiés), Section A, Section B et rubrique « médicaments préventifs » de la Section C. Utilisez un formulaire par troupeau lorsque toute l'information sur le troupeau est identique. Utilisez plusieurs formulaires lorsque l'information sur le troupeau n'est pas identique. La couleur de la feuille à conserver ou à expédier n'importe pas. Assurez-vous seulement de conserver une copie du formulaire pour vos dossiers.

Espèces : Indiquez l'espèce (poulets / dindons / poules de réforme / poules reproductrices de réforme).

Catégorie / sexe : Indiquez le type d'oiseau (p. ex., poulette, poulet à rôtir, dindon adulte, poule légère / lourde).

Densité de l'aire de croissance : Indiquez la superficie de l'aire de croissance soit en pieds carrés / oiseaux (superficie du poulailler / nombre d'oiseaux) ou en mètres carrés / kg. Il n'est pas nécessaire de fournir cette information dans le cas de l'élevage de pondeuses.

Section A : Information – Couvoir et vaccination : Dressez la liste de tous les vaccins et traitements administrés au couvoir (à partir de la facture du couvoir). Si un traitement assorti d'une période de retrait a été administré, indiquez la durée de la période de retrait précisée sur la facture du couvoir. Dressez la liste de tous les vaccins administrés durant la période de croissance, ainsi que la date et la méthode utilisée, p. ex., bronchite infectieuse (ou nom commun de la maladie) / gentamycine (ou marque de commerce).

Section B : Maladies observées durant la période de croissance : Si vous n'avez pas administré de médicaments pour traiter une maladie, cochez la case « Non ». Quant aux poules de réforme, il faut fournir de l'information concernant les 120 jours précédant leur expédition.

Nom de la maladie ou du syndrome : Dressez la liste de toutes les maladies et de tous les syndromes qui ont été diagnostiqués ou qui se sont manifestés durant la période de croissance, y compris ceux et celles qui n'ont pas donné lieu à l'administration d'un traitement au troupeau. Cet élément d'information est très important pour la certification aux fins d'exportation. Les troupeaux ne pouvant être exportés en raison de maladies à déclaration obligatoire seront tout de même admissibles à la commercialisation sur le marché intérieur (p. ex., laryngotrachéite infectieuse ou LTI).

Médicaments : S'il y a eu maladie, dressez la liste de tous les médicaments administrés, même de ceux non assortis d'une période de retrait. Si vous avez utilisé des médicaments de façon non prévue / indiquée sur l'étiquette ou non approuvés, vous devez annexer une copie de l'ordonnance du vétérinaire à la version préliminaire de la Feuille d'information sur le troupeau.

Dose : Précisez la dose de médicament administré (p. ex., directives sur l'étiquette; en mg / kg de poids vif, en ml / litre d'eau potable, etc.).

Guérison du troupeau : Initialer cette case pour attester que le troupeau s'est pleinement rétabli de la maladie ou du syndrome. Cet élément d'information est important. Les détecteurs de défauts des usines pourront alors faire la différence entre les lésions actives et les lésions cicatricielles et vous maximiserez ainsi vos revenus.

Section C: M / J / Heure : Précisez le mois, le jour et l'heure (encerclez am ou pm) en regard de chaque énoncé.

Date prévue – capture / chargement : Indiquez la date et l'heure estimatives de la capture que vous a communiquées le transformateur au moins 48 heures avant la capture.

Date réelle – capture / chargement : Indiquez la date et l'heure réelles où l'équipe de capture a entrepris le chargement des oiseaux.

Date prévue de transformation : Indiquez la date et l'heure estimatives de la transformation que vous a communiquées le transformateur au moins 48 heures avant la capture.

Inaccessibilité des aliments : Indiquez l'heure réelle à compter de laquelle le troupeau n'a plus eu accès à des aliments (et non seulement l'heure à laquelle l'approvisionnement en aliments a été interrompu). Si l'heure varie selon les étages du poulailler, inscrivez l'heure propre à chaque étage dans l'espace prévu.

Médicaments préventifs : Cochez la case « Oui » si des médicaments préventifs assortis d'une période de retrait ont été administrés (eau ou moulée) dans les 14 derniers jours. Si vous cochez « Oui », dressez la liste des médicaments dans le tableau prévu à cette fin. Si des médicaments préventifs ont été utilisés de façon non prévue / indiquée sur l'étiquette ou non approuvés, il faut annexer une copie de l'ordonnance du vétérinaire à la version préliminaire de la Feuille d'information sur le troupeau; il faut aussi inclure dans la liste les médicaments préventifs non assortis d'une période de retrait utilisés de façon non prévue / indiquée sur l'étiquette ou non approuvés.

Interruption de l’approvisionnement en aliments au cours des 48 dernières heures : Cochez la case « Oui » si l’approvisionnement en aliments a été interrompu d’une façon ou d’une autre au cours des 48 dernières heures. Si les oiseaux ont jeûné (même pendant une brève période), ils se seront peut-être gavés par la suite, ce qui peut avoir une incidence sur leur système digestif. Une telle situation a des répercussions graves sur la quantité de digest présente au moment de l’éviscération et il peut en résulter un risque de contamination par des bactéries pathogènes.

Date du début du jeûne précisée par le transformateur : Cochez la case « Oui » si le transformateur a donné une heure précise à laquelle il fallait ne plus donner accès aux aliments aux oiseaux (tout en tenant compte des divers facteurs d’optimisation de la période de jeûne). Si vous avez coché « Oui », inscrivez la date et l’heure.

4. Formulaire d'évaluation

Le formulaire d'évaluation qui sera utilisé par les inspecteurs/vérificateurs de l'OCCO pour évaluer votre unité de production et déterminer sa conformité aux Bonnes pratiques de gestion et Procédures normalisées d'exploitation contenues dans le Manuel du producteur est accessible sur le site web des producteurs d'œufs du Canada à l'adresse www.oeufcanada.ca/francais/membres. Deux formulaires peuvent être utilisés :

- 1) Systèmes en cages et en liberté (plancher en planchettes ou en broche à 100 %)
- 2) Libre parcours (litière), systèmes en libre parcours ou biologique

Ces formulaires sont des documents évolutifs qui seront régulièrement modifiés en fonction des connaissances acquises et des besoins pratiques. Toute modification importante relativement aux exigences des unités de production sera transmise aux producteurs avant d'entrer en vigueur.

Si vous avez des questions, veuillez communiquer avec votre inspecteur régional de l'OCCO ou avec le service des opérations régionales de l'OCCO à Ottawa.

5. Le nettoyage et la désinfection par le Dr Lloyd Weber

Introduction

La mesure de précaution la plus efficace à prendre contre les bactéries, comme la salmonelle, et les virus, comme celui de la bronchite infectieuse, est de nettoyer et de désinfecter le poulailler à fonds immédiatement après le départ de chaque troupeau. La clé du succès consiste à briser le cycle des organismes qui causent la maladie.

Il est possible qu'un nouveau troupeau soit vulnérable aux agents infectieux qui se trouvent dans l'environnement, dans la moulée, sur les gens et d'autres sources. Ces agents peuvent ensuite se retrouver dans le nouveau troupeau durant l'année au cours de laquelle il demeure dans le poulailler. Comme le contact premier se fait habituellement avec un très petit nombre d'organismes, et si les poules sont matures et en santé, l'effet ne sera pas évident. Toutefois, ces organismes peuvent se multiplier à l'intérieur du troupeau et menacer sérieusement le prochain troupeau de poulettes qui aura moins d'immunité à l'arrivée étant donné le stress attribuable à l'attrapage, le transport et la maturation sexuelle. Si le nouveau troupeau arrive dans un poulailler qui n'est que partiellement propre, il sera vulnérable à l'historique de tous les organismes causant la maladie depuis le dernier bon nettoyage. Idéalement, chaque poulailler ne devrait abriter que des poules du même âge et être nettoyé, désinfecté et libéré suite à la dépopulation.

Si vous faites l'élevage de vos propres poulettes, il est encore plus important de nettoyer et de désinfecter le poulailler avant d'y placer de nouvelles poulettes qui sont plus susceptibles à la maladie que celles qui sont rendues au cycle de ponte. Les poussins d'un jour peuvent s'infecter avec moins d'une douzaine de bactéries de la salmonelle qui se trouvent sur n'importe quel objet avec lequel ils viennent en contact alors que les poules matures doivent être exposées à des centaines de milliers de bactéries de la salmonelle avant de développer une infection.

Il mérite également de souligner que le coût d'un bon nettoyage est d'environ 8 à 10 cents la poule et que seulement deux ou trois œufs par poule suffisent à rentabiliser l'investissement. En effet, le nettoyage ne doit pas être considéré comme un déboursé mais plutôt comme un investissement, surtout si l'on considère qu'un bon nettoyage réduit les risques de maladies bactériennes comme la *Salmonella enteritidis* et *typhimurium*, et les maladies virales comme la maladie de Marek et la bronchite infectieuse.

Procédures de nettoyage

La procédure de nettoyage et de désinfection devrait être bien structurée et systématique. Bien qu'il soit impossible d'entièrement

stériliser un poulailler, le lavage et la désinfection permettent de réduire systématiquement le nombre de microbes de plusieurs millions de bactéries de salmonelle par gramme de fientes ou de poussière à de très faibles quantités.

Cinq étapes élémentaires au nettoyage

1. Retirer toutes les poules du poulailler.
2. Enlever toutes les saletés, y compris les fientes, et les parasites y compris les insectes, les rongeurs, les chats et les chiens et toute autre source porteuse de maladie.
3. Enlever le mucilage en utilisant de l'eau chaude et un détergent.
4. Enlever tous les micro-organismes en appliquant un désinfectant.
5. Profiter du temps de libération des installations pour tuer les micro-organismes restants. Un minimum de sept jours entre les troupeaux est recommandé.

Chacune des étapes du processus complète le nettoyage et l'élimination des micro-organismes. Le fait de sauter une ou plusieurs étapes limite grandement l'aptitude à briser le cycle de la maladie. Toutefois, le fait de sauter une ou plusieurs étapes ne rend pas les autres nulles et sans effet. Chaque étape a un effet positif sur la réduction du nombre d'organismes causant la maladie. Il mérite de souligner que les fientes, les saletés et le mucilage protègent les organismes causant la maladie contre leur destruction à l'aide de désinfectants.

Planification du nettoyage

- Il faut engager une équipe professionnelle de nettoyage si vous n'avez pas le temps ou le personnel suffisant pour assurer une lutte adéquate contre les bactéries nocives.
- Si les tests effectués dans votre poulailler révèlent de fortes quantités de salmonelles, il faudra considérer une libération plus longue des installations (plus de 7 jours) pour assurer un nettoyage et une désinfection en profondeur des installations.
- Il faut se rappeler qu'avant qu'un poulailler puisse être biologiquement propre, il doit être physiquement propre. Quatre-vingt-dix pour cent de l'efficacité du processus repose au niveau de l'élimination de la poussière et de la saleté par un bon lavage. Aucun désinfectant n'est entièrement efficace en présence de saletés.
- L'eau est considérée comme le solvant naturel par excellence. L'eau dissout la saleté qui contient les bactéries et les virus.

-
- Il est important d'utiliser un système à pression élevée et possiblement de l'eau chaude pour accélérer la procédure de lavage. L'eau chaude aide à dissoudre les matières grasses (mucilage) qui ont tendance à prendre place sur les surfaces. Durant le lavage, les vaporisateurs à pression élevée devraient produire un minimum de 500 livres de pression par pouce carré (psi) et préférablement plus de 1 000 psi. Des accessoires adéquats pour le lavage à pression, comme des pistolets rotatifs et des pistolets à faible diamètre peuvent être nécessaires pour déloger les fientes collées et conviennent parfaitement au nettoyage des planchers. Une pression trop forte peut endommager l'équipement comme les rideaux d'égouttement, la peau exposée, voire même les chaussures.
 - Un équipement de sécurité adéquat, y compris des lunettes protectrices et des masques, devraient être portés durant les applications d'eau et de solutions désinfectantes.
 - Les agents mousseux et le fait de « laisser tremper » améliorent grandement l'efficacité des détergents à dissoudre le mucilage qui logent les micro-organismes.
 - Un équipement bien conçu et doté de moteurs à l'épreuve de l'humidité et des chambres séparées pour les panneaux de courant électrique et les unités de contrôle réduisent les dommages par l'eau qui risquent de causer un incendie. En autant que possible, il est nécessaire de fermer les panneaux et l'équipement électriques durant la procédure de lavage. Pour éviter les chocs électriques, ne pas vaporiser l'eau directement sur l'équipement d'éclairage.
 - Les courroies de convoyage des œufs, les planches ou courroies de réception des fientes et les ventilateurs peuvent exiger une attention particulière puisqu'il s'agit d'endroits convoités par la salmonelle.
 - Il est important de nettoyer et de désinfecter à fond les réservoirs extérieurs de moulée puisque les bactéries de salmonelle peuvent s'y trouver. Il va de soi que la chose est impossible durant les temps de gel, mais elle peut et doit être accomplie en tout autre temps. Les réservoirs doivent être vidés et un harnais de sécurité doit être porté par le préposé au nettoyage afin d'éviter toute blessure sérieuse en supposant une chute.
 - Les lignes et réservoirs d'eau devraient être rincés à l'aide de solutions acidiques douces ou de chlore à 10 ppm, de peroxyde d'hydrogène à 60 ppm ou des composés à base d'ammonium quaternaire. Il faut suivre les directives du produit pour assurer la sécurité de la personne qui prépare ces solutions. Le rinçage élimine les bactéries résiduelles, les bactéries reliées à l'oxydation

et l'accumulation de myxobactéries. Avant le placement des poulettes, tout résidu chimique devrait être rincé hors des lignes d'eau et des abreuvoirs de sorte que les poules ne consomment pas de fortes concentrations de produits chimiques.

- Un agent acide peut être requis pour le décalaminage des abreuvoirs. Le fait de tremper dans l'eau et les désinfectants comme l'ammonium quaternaire facilitent le nettoyage. Il suffit de suivre les directives sur l'étiquette et de se protéger les yeux et la peau au moment de travailler avec ces produits.

Application des procédures de nettoyage

1. Les procédures de la première journée sont très importantes :
 - Voir à ce que toutes les poules soient retirées du bâtiment et du voisinage immédiat en même temps. Euthanasier les poules malades, blessées ou égarées et retirer toutes les poules mortes et en disposer de façon adéquate.
 - La même journée, enlever toute la moulée du système d'alimentation et de tout autre endroit ouvert pour empêcher les rongeurs d'y avoir accès.
 - Toujours la même journée, placer un rodenticide puissant dans des endroits stratégiques pour que les rongeurs désorientés à la recherche de nourriture y aient accès.
2. Enlever le plus de fientes et de saleté possible avant d'utiliser l'eau.
3. Faire tremper tout l'équipement et le poulailler dans son ensemble pour aider à déloger les saletés des courroies, des rideaux, des planches de fientes et ainsi de suite.
4. Tout appareil qui n'est pas fixe dans le poulailler devrait être enlevé, c'est-à-dire dans l'entrée, la salle de cueillette des œufs et les entrepôts. Les abreuvoirs devraient être désassemblés et placés dans un réservoir à des fins de traitement.
5. Laver le poulailler de haut en bas à l'aide d'équipement et de pression appropriés. Il faut se rappeler qu'il y a deux côtés à une médaille et que la poussière et les fientes peuvent être facilement soufflées d'une cage à l'autre. L'utilisation d'un détergent et de l'eau chaude facilite le nettoyage.
6. Rincer le bâtiment à fond.

Application des procédures de désinfection

1. Il faut tout désinfecter y compris les murs, les planchers, les plafonds, l'équipement, les prises d'air, les ventilateurs, les entrepôts, les corridors, les lieux extérieurs du poulailler qui sont reliés à l'intérieur comme les prises d'air, les ventilateurs et les conduites d'air.

-
2. La fumigation du poulailler à l'aide de formaldéhyde ou la vaporisation d'un désinfectant sont les dernières étapes du processus de désinfection. Cette procédure permet de désinfecter les endroits difficiles à rejoindre, permet d'appliquer une deuxième couche de désinfection et tue les micro-organismes dans les particules de poussière qui se trouvent dans l'air. Veuillez prendre avis qu'il existe des risques sérieux pour la santé humaine si ces pratiques ne sont pas suivies correctement. Il est donc très important de lire les étiquettes et de prendre toutes les mesures recommandées de précaution. Vous pourriez retenir les services d'un professionnel pour ces traitements.
 3. Il ne faut pas contaminer à nouveau le poulailler avec de l'équipement sale, des bottes, des vêtements et tout autre article qui n'a pas encore été lavé ou désinfecté. Aussi, ne pas conduire les tracteurs, les épandeurs de fientes ou les camions de transport de poulets vivants près du poulailler qui vient d'être nettoyé.

Nettoyage à sec et désinfection du poulailler

Nettoyer à sec un poulailler ne sert qu'à enlever les fientes et les saletés. Il est vrai que celles-ci contiennent la plus forte concentration de micro-organismes. Toutefois, le nettoyage à sec ne servira pas à rompre le cycle et peut laisser quelques organismes résiduels causant la maladie dans le poulailler, des organismes qui pourront infecter le troupeau suivant. L'efficacité du nettoyage à sec dépend de jusqu'à quel point les fientes et les saletés auront été enlevées et de la période de libération des installations avant l'arrivée du nouveau troupeau. Plus la période de libération des installations est longue, mieux c'est.

Un gros aspirateur est l'idéal pour enlever la poussière dans le poulailler puisqu'il ne la répandra pas. Toutefois, la plupart des producteurs soufflent la poussière à l'aide de souffleurs électriques ou à gaz. Toutes les sections du poulailler doivent être nettoyées à l'aide d'un aspirateur ou d'un souffleur, y compris les prises électriques, les panneaux à fusibles, les panneaux d'électricité et tous autres endroits difficiles à rejoindre. Durant la procédure, tous les ventilateurs devraient être mis en marche pour produire une pression statique élevée de sorte à aspirer la poussière à l'extérieur du poulailler.

Les meilleures techniques de nettoyage à sec laisseront un certain mucilage qui protégera les micro-organismes. Si la raison principale d'un nettoyage à sec est d'empêcher un ruissellement d'eau par temps très froid, le poulailler peut toujours être désinfecté en vaporisant légèrement tout ce qui s'y trouve de sorte à réduire ou éviter les ruissellements. Cette pratique éliminera un pourcentage élevé de micro-organismes.

La vaporisation thermique d'un désinfectant est une solution viable et l'utilisation d'un insecticide constitue une façon efficace de contrôler les mites, les mouches et les coléoptères dans le poulailler. La vaporisation

thermique aidera à réduire considérablement la quantité d'organismes et, encore une fois, il faut lire attentivement les étiquettes et prendre toutes les précautions nécessaires pour protéger les travailleurs.

Assurance de l'efficacité du nettoyage et de la désinfection

Il existe deux façons communes de vérifier l'efficacité de la procédure de nettoyage et de désinfection. D'abord, la méthode visuelle fait appel à la simple vérité et si « le poulailler semble sale, c'est parce qu'il est sale ». Il s'agit d'une étape importante suite à tout programme de nettoyage.

1. Vérifier les cages afin de déceler des plumes du troupeau précédent.
2. Passer le doigt sur la surface intérieure des mangeoires, les boîtiers de ventilateurs ou toute autre structure métallique ou plastique dans le poulailler afin de déceler la présence de saletés ou de matières souillées ou grasses.
3. Examiner les planches à fientes, rideaux et courroies pour y déceler des fientes agglutinées.
4. Vérifier les poutres de soutien pour y déceler la présence ou non de fientes ou de saletés, particulièrement dans les bâtiments à étages multiples.
5. Vérifier la propreté des planchers. Rappelez-vous qu'un poulailler n'est pas propre avant que le plancher soit lavé!

Si l'un ou l'autre de ces points est encore sale, il faut reprendre le travail. Rappelez-vous qu'un poulailler propre résulte soit d'un nombre d'heures accru de nettoyage ou de meilleures pratiques de lavage comme le recours à un détergent, de l'eau chaude et à une pression élevée.

La deuxième façon de vérifier l'efficacité de la procédure de nettoyage et de désinfection est d'avoir recours à des tests microbiologiques. Ces tests détermineront l'efficacité de la procédure de désinfection.

- Si le poulailler est visuellement propre, une série de prélèvements permettra de voir encore plus loin. Il est toutefois important que ce soit un professionnel qui prenne les échantillons de sorte à assurer l'intégrité et la fiabilité des résultats. Il existe des plaquettes ou des écouvillons qui sont utilisés spécialement à cette fin.
- Il faut prendre les échantillons à divers endroits dans le poulailler et procéder à un comptage numérique des bactéries résiduelles à chaque endroit. Vous aurez ainsi une très bonne idée de l'efficacité du programme de nettoyage. Si nécessaire, il sera possible de déterminer le genre de bactéries à même ces échantillons.

-
- Si le dernier troupeau était affligé par certains serotypes de salmonelles, un nombre adéquat d'échantillons pourra être pris afin de déterminer si ces bactéries sont toujours présentes ou non. Un test négatif révèle que les procédures de nettoyage et de désinfection étaient adéquates.

Libération des installations

Suite au nettoyage et à la désinfection, il est important d'assécher le poulailler. Les bactéries survivent dans l'humidité et l'assèchement du poulailler leur crée donc un environnement défavorable. Si le nouveau troupeau arrive trop tôt, les microbes auront un environnement chaud et humide dans lequel ils pourront proliférer et possiblement infecter les poules.

Agents de nettoyage, désinfectants et désinfection

Lorsque vient le moment du nettoyage et de la désinfection, la question la plus souvent posée est « Quel désinfectant dois-je utiliser? » Si toutes les procédures ont été appliquées correctement et de façon consciencieuse, la réponse est beaucoup plus facile. Tout désinfectant tue les bactéries et les virus en l'absence de matière biologique (saleté). Il est important de lire les directives du désinfectant, les procédures de mélange, les mesures de sécurité et les procédures d'application.

Les mots « nettoyant », « assainisseur » et « détergent » sont parfois utilisés pour signifier la même chose. Ces produits sont des agents nettoyants qui sont des surfactants efficaces et qui ont une bonne capacité de pénétration. Ils sont essentiels pour enlever le mucilage qui se trouve généralement sur les surfaces non lavées. Ils peuvent ou non avoir les propriétés d'un biocide et font partie intégrante d'un bon programme de nettoyage. Cependant, ce ne sont pas des désinfectants.

Un désinfectant sert à tuer les micro-organismes. Il en existe une variété qui ont des propriétés différentes et qui servent au nettoyage des surfaces, de l'équipement, des systèmes d'eau, les bains de pieds et ainsi de suite. Ils ont ou non des propriétés similaires à celles d'un détergent.

La rotation des désinfectants peut être importante lorsqu'il y a accumulation de certains organismes causant la maladie. Certaines bactéries sont plus sensibles à un pH acide alors que d'autres le sont à un pH alcalin. À certains endroits, on procède à une double désinfection pour couvrir toute la gamme d'organismes.

La matière biologique, l'eau dure et les détergents résiduels peuvent réduire l'efficacité des produits.

Désinfectants communs

1. Les phénols synthétiques peuvent donner certains résultats en présence de matières biologiques. Ils offrent une assez bonne action résiduelle et peuvent avoir certaines propriétés telles celles d'un détergent. Ces produits agissent sur les parois cellulaires des bactéries. Les marques de commerce de produits acceptables incluent le One-Stroke Environ et le Prosovet.
2. Les composés d'ammonium quaternaire comme le Germex, le Rocco et l'Ascend sont très versatiles en ce sens qu'ils offrent une action de déterSION et ne sont habituellement pas corrosifs. Ils agissent principalement sur les parois des micro-organismes.
3. Les produits à base d'iode biologique comme le Germ Kill et le Premise Désinfectant sont habituellement sécuritaires et offrent une bonne action virucide en l'absence de matières biologiques. Toutefois, ces produits peuvent tacher l'équipement.
4. Les aldéhydes comme le Glutéraldéhyde, le Paraformaldéhyde et la Formaline, sont aussi très efficaces. Ils agissent sur les parois cellulaires et l'activité des enzymes cellulaires. La fumigation à l'aide de formaldéhyde gazeux est efficace à une température de 70 degrés Fahrenheit (21,1 degrés Celsius) et à un taux d'humidité relative de 70 pour cent. La principale préoccupation est reliée à la santé humaine puisque ces produits peuvent causer des irritations de la peau, des problèmes respiratoires et, possiblement, des effets cancérogènes.
5. Les acides peracétiques comme le Hyperox ont une gamme relativement variée d'utilisations. Ils peuvent être corrosifs et quelque peu instables. L'utilisateur doit être au courant des risques pour la santé humaine. Ces produits sont toutefois considérés comme étant écologiques.
6. Les peroxygènes comme le Virkon sont très efficaces contre la plupart des microbes. Leur effet principal se voit sur les parois cellulaires et la perméabilité des micro-organismes, ainsi que sur les enzymes cellulaires. Les peroxygènes servent à plusieurs fins et sont considérés écologiques et moins dangereux à utiliser que les autres. Par exemple, le Virkon est moins corrosif pour l'équipement et moins irritant pour l'utilisateur que la Formaline et l'Hyperox.

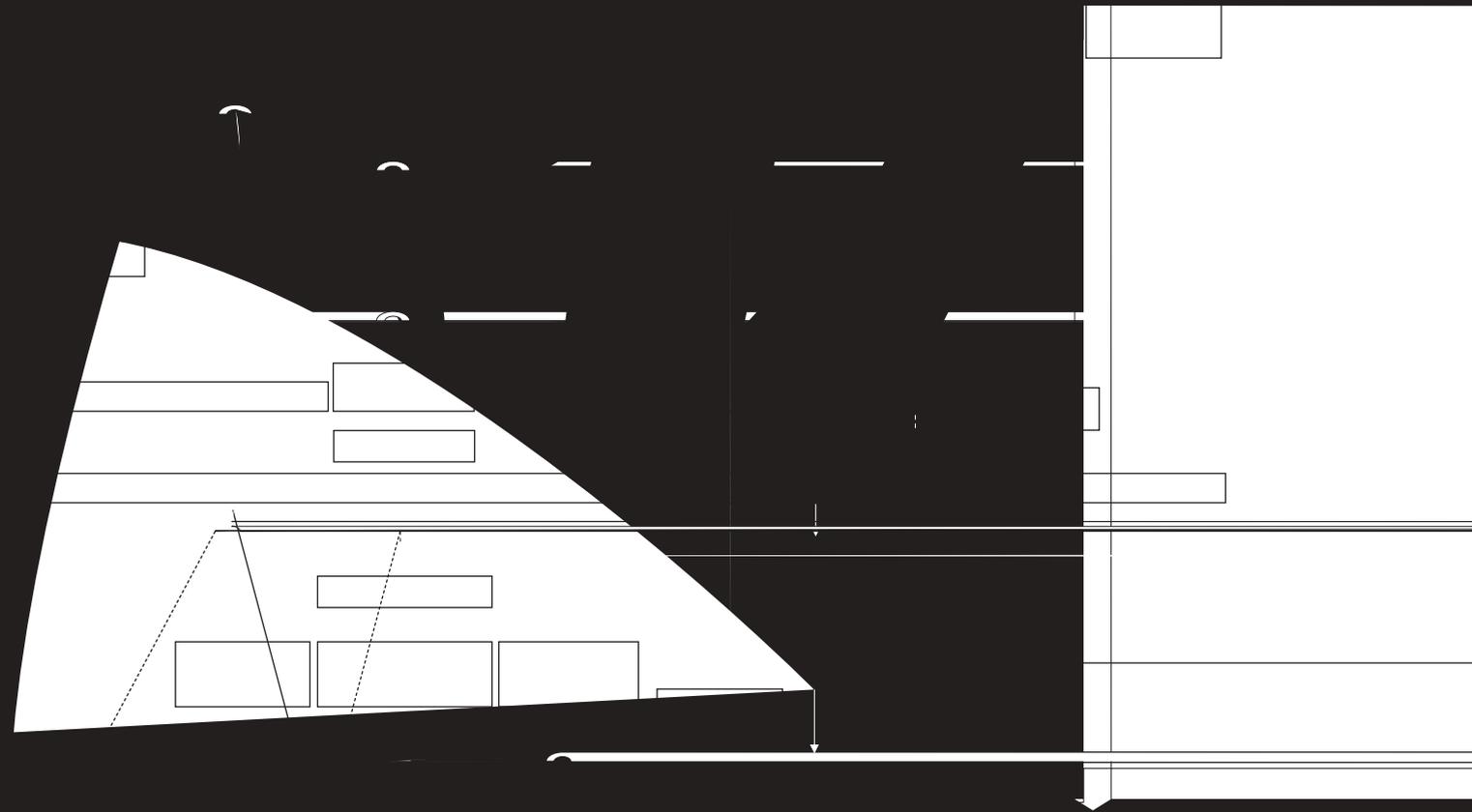
MISES EN GARDE RELATIVES À L'UTILISATION DE DÉSINFECTANTS

- Ils peuvent irriter la peau, les yeux et la gorge. L'utilisateur doit donc porter des vêtements protecteurs, des lunettes protectrices, un masque et(ou) un appareil respiratoire conformément aux exigences du produit.
- Certains produits sont très dangereux à utiliser et peuvent causer des blessures sérieuses, voire même la mort s'ils ne sont pas utilisés correctement.
- Il faut lire et respecter les mises en garde, les avertissements et les directives avant d'utiliser ces produits.

Il faut se rappeler d'enregistrer les agents nettoyants et les désinfectants utilisés. Incrire le nom de la personne qui a utilisé le produit, le nom du produit, le moment de son utilisation, le lieu, la raison, et la quantité utilisée. Conserver l'étiquette et inscrire le numéro LPA.

Le D^r Lloyd Weber est aviculteur et vétérinaire près de Guelph, en Ontario.

DIAGRAMME DU PROCESSUS



Transport

Élimination des
poules mortes

Élimination des plateaux rejetés

Expédition des œufs

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCEDURALES	PROCÉDURES DE VERIFICATION	DOSSIER HACCP
# 1-4 Réception de produits pharmaceutiques	MP Sect. 2.9 ou BPG 2.2.6	Chimique: contamination croisée de l'entrepôt et des zones adjacentes s'il y a déversement. Les déversements peuvent dégager des odeurs qui affectent les œufs. Il faut s'assurer que le déversement ne s'écoule pas par les drains au plancher. Contamination des poules et des œufs par l'utilisation non approuvée de produits pharmaceutiques.	Produits enregistrés à des fins d'utilisation. Aucun déversement.	<p>Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée.</p> <p>Quoi : antibiotiques; vaccins; vermifuges; vitamines; électrolytes; tous les produits portant un D.I.N. et approuvés à des fins d'utilisation avec les poules pondeuses.</p> <p>Où : au point d'achat.</p> <p>Quand : à la réception du produit.</p> <p>Comment : lire les étiquettes pour déterminer l'à-propos de l'utilisation pour la santé des poules compte tenu du temps de retrait pour les œufs. Tous les médicaments auront un numéro d'identification (D.I.N.). Conservez les étiquettes et (ou) les livrets fournis ou, si possible, obtenez une fiche santé-sécurité qui pourra être portée au dossier.</p> <p>Dossier : dossiers sur les produits pharmaceutiques 7.6.0 et 7.6.1 inscrire la date, le produit acheté et le DIN. L'information peut également être inscrite dans le Registre des activités (Annexe 8 : Définitions) et (ou) le Registre des mesures correctives 7.18.0 / 7.18.1.</p> <p>Signer et dater tous les registres à fin du mois.</p> <p>Référence : GMP 2.2.6.</p>	<p>Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée.</p> <p>Quoi : acheter et utiliser uniquement des produits enregistrés aux fins de l'utilisation indiquée ou prescrits par un vétérinaire.</p> <p>Où : au point d'achat ou au point de réception du produit.</p> <p>Quand : lorsque les activités de surveillance déterminent que le produit ne convient pas.</p> <p>Comment : retournez tous les produits qui ne sont pas enregistrés aux fins de l'utilisation indiquée.</p> <p>S'il y a déversement, il faut procéder à son nettoyage immédiat.</p> <p>Formation du personnel.</p> <p>Dossier : Registre des mesures correctives 7.18.0 / 7.18.1.</p> <p>Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.</p> <p>Référence : GMP 2.2.6.</p>	<p>Le personnel de l'OCCO procédera à la vérification lors de l'inspection annuelle dans le cadre du programme PDPT, ainsi qu'à l'évaluation par observation et à l'examen des dossiers pertinents.</p>	<p>Dossier sur les produits pharmaceutiques 7.6.0 / 7.6.1 (MP 2.18). Registre des activités (Annexe 8 : Définitions). Registre des mesures correctives 7.18.0 / 7.18.1 (MP 2.30). Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.</p>

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCEDURALES	PROCÉDURES DE VÉRIFICATION	DOSSIER HACCP
# 1-5 Réception des pesticides	MP Sect. 2.9 ou BPG 2.2.6	Chimique : contamination croisée de l'entrepôt et des zones adjacentes s'il y a déversement. Les déversements peuvent dégager des odeurs qui affectent les œufs. Il faut s'assurer que le déversement ne s'écoule pas par les drains au plancher. Contamination des poules et des œufs par l'utilisation non approuvée des pesticides.	Produit enregistré aux fins indiquées. Pas de déversement.	<p>Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée.</p> <p>Quoi : herbicides, insecticides, fongicides, parasitocides, rodenticides.</p> <p>Où : au point d'achat.</p> <p>Quand : à la réception du produit.</p> <p>Comment : lire l'étiquette pour déterminer l'à-propos de l'utilisation des produits à l'intérieur et autour de l'unité de production, tenant compte de la translocation des pesticides.</p> <p>Tous les pesticides portent un numéro de contrôle des parasites (PCP). Conservez les étiquettes et (ou) les livrets four-nis. Si possible, obtenez une fiche santé-sécurité qui pourra être portée au dossier.</p> <p>Dossier : Dossier sur le contrôle des parasites 7.12.0 et 7.12.1 et 7.12.2 inscrire la date, le produit acheté et le numéro de PCP.</p> <p>L'information peut aussi être enregistrée dans le Registre d'activités (Annexe 8 : Définitions) et (ou) le Registre des mesures correctives 7.18.0 / 7.18.1.</p> <p>Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.</p> <p>Référence : BPG 2.2.6 et 5.2.1.</p>	<p>Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée.</p> <p>Quoi : acheter et utiliser uniquement les produits enregistrés aux fins de l'utilisation indiquée.</p> <p>Où : au point d'achat ou au point de réception du produit.</p> <p>Quand : lorsque les activités de surveillance révèlent que le produit ne convient pas.</p> <p>Comment : retournez tous les produits qui ne sont pas enregistrés à des fins d'utilisation aux fins indiquées.</p> <p>S'il y a déversement, celui-ci doit être nettoyé immédiatement. Formation du personnel.</p> <p>Dossier : Dossier sur les mesures correctives 7.18.0 / 7.18.1.</p> <p>Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.</p> <p>Référence : GMP 2.2.6.</p>	<p>Le personnel de l'OCCO procédera à la vérification lors de l'inspection annuelle effectuée dans le cadre du programme PDPT ainsi qu'à l'évaluation par observation et à l'examen des dossiers pertinents.</p>	<p>Dossier sur le contrôle des parasites 7.12.0 / 7.12.1 / 7.12.2 (MP 2.24).</p> <p>Registre des activités. (Annexe 8 : Définitions).</p> <p>Registre des mesures correctives 7.18.0 / 7.18.1 (MP 2.30).</p> <p>Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.</p>

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCÉDURALES	PROCÉDURES DE VÉRIFICATION	DOSSIER HACCP
# 1-8 Réception d'articles divers	MP Sect. Autres points obligatoires-2 ou BPG 2.2.5	Biologique : Salmonella contamination croisée de l'entrepôt et des zones adjacentes. Les marchandises seches ou l'équipement transportés dans l'unité de production peuvent porter des pathogènes nocifs qui peuvent se propager dans l'unité de production. Contamination des poules et des œufs par l'unité de production.	L'emballage des marchandises seches doit être libre de contaminants – poussière, matières biologiques. Les outils de réparation et d'entretien qui ne sont pas consacrés à l'unité de production doivent être libres de poussière, de boue et d'autres matières biologiques.	<p>Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée.</p> <p>Quoi : marchandises seches (produits en papier, ampoules, etc.) et outils de réparation et d'entretien.</p> <p>Où : au point d'achat et (ou) au point de transfert à l'unité de production.</p> <p>Quand : à la réception du produit.</p> <p>Comment : inspection visuelle de l'emballage des marchandises seches ou de l'équipement utilisés dans l'unité de production pour déceler tout contaminant externe – poussière excessive, matières biologiques, etc.</p> <p>Dossier : l'information peut être inscrite dans le Registre d'activités (Annexe 8 : Définitions) et (ou) le Registre des mesures correctives 7.18.0 / 7.18.1.</p> <p>Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.</p> <p>Référence : BPG 2.2.5</p>	<p>Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée.</p> <p>Quoi : acheter et utiliser des produits qui semblent avoir été entreposés dans de bonnes conditions d'hygiène.</p> <p>Où : au point de réception et (ou) au point de transfert à l'unité de production.</p> <p>Quand : lorsque les activités de surveillance révèlent que le produit ne convient pas.</p> <p>Comment : si l'emballage des marchandises seches reçues est très sale, il faut soit le nettoyer, retirer les marchandises en question et les porter dans des contenants et sur des plateaux en plastique. Dans le cas de l'équipement de réparation ou d'entretien, ledit équipement doit être nettoyé et désinfecté avant d'être transporté dans l'unité de production.</p> <p>Dossier : Registre des mesures correctives 7.18.0 / 7.18.1.</p> <p>Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.</p> <p>Référence : BPG 2.2.5.</p>	<p>Le personnel de l'OCO procédera à la vérification lors de l'inspection effectuée dans le cadre du programme PDPT, ainsi qu'à l'évaluation par observation et à l'examen des dossiers pertinents.</p>	<p>Registre des activités (Annexe 8 : Définitions). Registre des mesures correctives 7.18.0 / 7.18.1 (MP 2.30). Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.</p>

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCEDURALES	PROCÉDURES DE VÉRIFICATION	DOSSIER HACCP
# 2-1 Entreposage des ingrédients de moulée	MP Autres points obligatoires-6 ou BPG 2.2.2	Biologique : Salmonella, campylobacter, E. Coli et myco-toxines.	Entrepôt des ingrédients de moulée : Inspection visuelle de la propreté – aucune accumulation de produit sur les murs ou les planchers; pas d'humidité, de poussière, de d'araignées, de carcasses d'insectes, de rongeurs morts, de fientes de rongeurs ou de fientes d'oiseaux dans l'entrepôt. Tous les contenants sont correctement étiquetés. BPG 2.2.2. Exigences découlant du Règlement sur les aliments médicamenteux Loi sur les aliments du bétail. Pour plus de renseignements, communiquez avec	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : entrepôt des ingrédients de moulée. Où : à l'entrepôt des ingrédients de moulée. Quand : avant la réception des ingrédients. Comment : inspection visuelle de l'entrepôt pour déceler les contaminants inscrits dans les « limites acceptables ». Déterminer si les contenants sont correctement étiquetés. Déterminer si les ingrédients ont été endommagés ou contaminés. Consulter la Loi sur les aliments du bétail et le Règlement connexe pour déterminer la conformité à la Loi. Dossiers : l'information peut aussi être inscrite dans le Registre des activités (Annexe 8 : Définitions) et (ou) le Registre des mesures correctives 7.18.0 / 7.18.1. Signer et dater : tous les dossiers à la fin du mois. Référence : BPG 2.2.2. Loi sur les aliments du bétail / Règlement. Recueil des notices sur les substances médicamenteuses (RNSM).	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : décontaminer l'entrepôt des ingrédients de moulée ou il y a accumulation de produit sur les murs ou le plancher, de l'humidité, de la poussière, des toiles d'araignées, des carcasses d'insectes, des rongeurs morts, des fientes de rongeurs, des oiseaux sauvages ou des fientes d'oiseaux. Voir à ce que l'entrepôt soit conforme à la Loi sur les aliments du bétail et son règlement connexe. Où : à l'entrepôt des ingrédients de moulée. Quand : lorsque les activités de surveillance révèlent la contamination de l'entrepôt des ingrédients de moulée. Comment : nettoyer tout contenant visible et désinfecter l'endroit. Laisser sécher la pièce adéquatement avant d'y porter les ingrédients de moulée. S'il y a signe de présence de rongeurs ou d'insectes, installer des pièges adéquats autour de la zone visée. Consulter le RNSM Consulter la Loi sur les aliments du bétail Formation du personnel. Dossier : Registre des mesures correctives 7.18.0 / 7.18.1. Signer et dater : tous les dossiers à la fin du mois. Référence : BPG 2.2.2.	Le personnel de l'IOCCO procédera à la vérification lors de l'inspection annuelle dans le cadre du programme PDPT, ainsi qu'à l'évaluation par observation et à l'examen des dossiers pertinents.	Registre des activités (Annexe 8 : Définitions). Registre des mesures correctives 7.18.0 / 7.18.1 (MP 2.30). Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCÉDURALES	PROCÉDURES DE VÉRIFICATION	DOSSIER HACCP
# 2-1 Entreposage des ingrédients de moulée suite			<p>votre bureau régional de l'Agence canadienne d'inspection des aliments (Division de la santé des animaux).</p> <p>Entreposer tous les ingrédients reçus de sorte à prévenir les dommages, la détérioration et la contamination.</p>				

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCEDURALES	PROCÉDURES DE VÉRIFICATION	DOSSIER HACCP
# 2-2 Entreposage de la moulée reçue	MP Sect. 2.8 ou BPG 2.2.3	Biologique : Salmonella, campylobacter, E. Coli et myco-toxines.	Entrepôt de la moulée reçue : Inspection visuelle de la propreté – aucune accumulation de produit sur les murs ou le plancher; pas d'humidité, de poussière, de toiles d'araignées, de carcasses d'insectes, de rongeurs morts, de fientes de rongeurs, d'oiseaux sauvages ou de fientes d'oiseaux dans l'entrepôt.	<p>Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée.</p> <p>Quoi : l'entrepôt de la moulée reçue.</p> <p>Les contenants de moulées dif-férents doivent être adéquats-ment numérotés ou étiquetés. Contenants métalliques – Il s'agit d'un système étanche de transport du camion au con-tenant à l'installation de ponté. La poussière, les rongeurs, les insectes et les oiseaux peuvent éprouver de la difficulté à les pénétrer à moins qu'ils soient ouverts ou rouillés. Toutefois, la pluie ou la condensation peu-vent être une source d'humidité dans l'entrepôt donnant éventuellement lieu à une accu-mulation de moulée ou à de la moisissure.</p> <p>Entrepôts ouverts – se trouvent habituellement dans les installa-tions de pondéuses nourries à la main. La contamination est causée par la poussière, les rongeurs, les insectes, les oiseaux et les poules qui se déplacent librement. La pluie et la condensation peuvent être une source d'humidité dans l'entrepôt.</p> <p>Où : à l'entrepôt de moulée.</p> <p>Quand : tous les mois</p> <p>Comment : inspection visuelle de l'entrepôt pour y déceler les contaminants énumérés dans la liste des « limites acceptables ».</p>	<p>Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée.</p> <p>Quoi : décontaminer l'entrepôt de moulée contaminé par des accumulations de produit sur les murs ou le plancher; l'hu-midité, la poussière, les toiles d'araignées, les carcasses d'in-sectes, les rongeurs morts ou les fientes de rongeurs, les oiseaux sauvages ou les fientes d'oiseaux.</p> <p>Où : à l'entrepôt de moulée.</p> <p>Nettoyer tout contaminant visi-ble et désinfecter l'entrepôt.</p> <p>Laisser sécher adéquatement avant d'y entreposer les ingré-dients de moulée.</p> <p>Quand : lorsque les activités de surveillance révèlent la contami-nation de l'entrepôt de la moulée reçue.</p> <p>Comment : s'il y a des indices révélant la présence de rongeurs ou d'insectes, installer des pièges appropriés autour de l'entrepôt.</p> <p>Si des oiseaux sauvages ou de l'humidité se trouvent dans l'entrepôt, sceller toutes les ouvertures.</p> <p>Dossier : Registre des mesures correctives 7.18.0 / 7.18.1.</p> <p>Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.</p> <p>Référence : BPG 2.2.3.</p>	<p>Le personnel de l'OCO procédera à la vérification lors de l'inspection annuelle menée dans le cadre du programme PDPT, ainsi qu'à l'évaluation par observation et à l'examen des dossiers pertinents.</p>	<p>Dossier sur le contrôle des parasites 7.12.0 / 7.12.1 / 7.12.2.</p> <p>Registre des activités (Annexe 8 : Définitions).</p> <p>Registre des mesures correc-tives 7.18.0 / 7.18.1 (MP 2.30).</p> <p>Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.</p>

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCÉDURALES	PROCÉDURES DE VÉRIFICATION	DOSSIER HACCP
---------------------	------------------------	-----------------------	---------------------	----------------------------	-------------------------	----------------------------	---------------

2-2

Entreposage de la moulée reçue
suite

Dossier : l'information peut être enregistrée dans le Registre des activités (Annexe 8 : Définitions) et (ou) le Registre des mesures correctives 7.18.0 / 7.18.1. Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.
 Référence : BPG 2.2.3.

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCEDURALES	PROCÉDURES DE VERIFICATION	DOSSIER HACCP
# 2-3 Entreposage des produits chimiques d'entretien	MP Sect. 2.9 ou BPG 2.2.6	Chimique : désinfectants; détergents; lubrifiants; huile; produits chimiques pour le traitement de l'eau. Contamination croisée de l'entrepôt et de la zone adjacente en supposant un déversement. Les déversements dégagent parfois des odeurs qui peuvent affecter les œufs. Il faut s'assurer que les déversements ne s'écoulent pas par le drain au plancher. Accumulation de poussière et de saletés dans l'entrepôt.	L'entrepôt est libre de poussière et de saleté BPG 5.1.4. Pas de déversement. Directives provinciales régissant l'entreposage des produits chimiques ou BPG 2.2.6.	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : désinfectants; détergents; lubrifiants; huile; combustible; produits chimiques utilisés pour le traitement de l'eau dans les installations de pointe. Où : à l'entrepôt. Quand : tous les mois. Comment : inspection visuelle de l'entrepôt. Si les produits chimiques ne sont pas entreposés ailleurs que dans l'unité de production : Entreposer les produits chimiques d'entretien dans un endroit séparé des œufs en coquille et des ponduses. L'endroit sert uniquement à l'entreposage des produits chimiques comme, par exemple, une armoire. Des affiches de mise en garde doivent être bien en vue et se lire « Attention – Entrepôt de produits chimiques ». Les portes de l'armoire doivent être verrouillées. Pas de drain au plancher de l'entrepôt (à moins que le drain mène à un réservoir de rétention). Les numéros de téléphone à composer en cas d'urgence sont affichés à proximité. L'information contenue dans les fiches santé-sécurité doit être disponible à des fins	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : assurer que les produits chimiques sont entreposés conformément aux directives provinciales ou la BPG 2.2.6. Assurer que l'entrepôt est libre de poussière et de saletés. Où : à l'entrepôt. Quand : lorsque les activités de surveillance révèlent la présence de poussière, de saletés, un déversement ou que l'entrepôt ne répond pas aux directives provinciales. Comment : préparer l'entrepôt pour qu'il soit conforme aux directives provinciales ou à la BPG 2.2.6. Nettoyer tout déversement immédiatement et retirer la poussière et les saletés. Formation du personnel. Dossier : Registre des mesures correctives 7.18.0 / 7.18.1 et référence au dossier d'hygiène 7.11.2. Formation du personnel. Inscrire dans le Registre des mesures correctives 7.18.0 / 7.18.1. Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois. Référence : BPG 2.2.6.	Le personnel de l'OCCO procédera à la vérification dans le cadre de l'inspection annuelle du programme PDPT, ainsi qu'à l'évaluation par observation et à l'examen des dossiers pertinents.	Dossier d'hygiène 7.11.2 (MP 2.23). Registre des activités (Annexe 8 : Définitions). Registre des mesures correctives 7.18.0 / 7.18.1 (MP 2.30). Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCEDURALES	PROCÉDURES DE VÉRIFICATION	DOSSIER HACCP
# 2-3 Entreposage des produits chimiques d'entretien suite				<p>d'utilisation dans les situations d'urgence et pour la formation du personnel.</p> <p>Les produits chimiques doivent être entreposés dans un endroit sec.</p> <p>Tous les produits chimiques doivent être conservés dans leurs contenants originaux et bien étiquetés.</p> <p>Dossier : L'information sur les désinfectants, les détergents et les produits chimiques utilisés pour le traitement de l'eau doit être inscrite dans le dossier d'hygiène 7.11.0 / 7.11.1 / 7.11.2. L'information peut aussi être inscrite dans le Registre d'activités (Annexe 8 : Définitions) et (ou) le Registre des mesures correctives.</p> <p>Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.</p> <p>Reference : GMP 2.2.6.</p>			

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCEDURALES	PROCÉDURES DE VERIFICATION	DOSSIER HACCP
# 2-4 Entreposage des produits pharmaceutiques	MP Sect. 2.9, 2.18 ou BPG 2.2.6 / 7.6.0	Chimique : Ingrédients médicinaux, Antibiotiques, vaccins, vermifuges; tous les produits portant un D.I.N. Contamination croisée de l'entrepôt et des zones adjacentes exposant un déversement. Les déversements dégagent parfois des odeurs qui peuvent affecter les œufs. Il faut s'assurer que le déversement ne s'écoule pas par le drain au plancher. Accumulations de poussière et de saletés dans l'entrepôt – peuvent contenir des résidus de produits médicinaux et peuvent être transportés dans l'installation de ponte	L'entrepôt est libre de poussière et de saletés. Pas de déversement. Directives provinciales régissant l'entreposage des produits pharmaceutiques, recommandations du fabricant ou BPG 2.2.6. L'effet de la chaleur et de l'éclairage doit être considéré selon le produit. Suivre les instructions sur l'étiquette du produit. S'assurer que les dates d'expiration des médicaments ne soient pas dépassées. Tous les médicaments sont adéquatement étiquetés.	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : les produits pharmaceutiques sont entreposés conformément aux directives provinciales ou à la BPG 2.2.6. Où : à l'entrepôt. Quand : inspection visuelle de l'entrepôt pour y déceler de la poussière, des saletés ou un déversement. Consulter l'étiquette du produit pour déterminer s'il est adéquatement entreposé – température, éclairage. Dossier : dossier sur les produits pharmaceutiques 7.6.0 / 7.6.1. Fiche santé-sécurité ou étiquette du produit. L'information peut aussi être inscrite dans le Registre des activités (Annexe 8 : Définitions) et (ou) le Registre des mesures correctives 7.18.0 / 7.18.1. Copie des directives provinciales régissant l'entreposage des produits pharmaceutiques. Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois. Référence : BPG 2.2.6.	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : assurer que les produits pharmaceutiques sont entreposés conformément aux directives provinciales ou à la BPG 2.2.6. Assurer que l'entrepôt est libre de poussière et de saletés. Où : à l'entrepôt. Quand : lorsque les activités de surveillance révèlent la présence de poussière, de saletés, un déversement et que l'entrepôt ne répond pas aux directives provinciales. Comment : préparer l'entrepôt pour qu'il soit conforme aux directives provinciales ou à la BPG 2.2.6. Nettoyage immédiat de tout déversement ainsi que de la poussière et les saletés. Formation du personnel. Dossier : Registre des mesures correctives 7.18.0 / 7.18.1 et référence au dossier d'hygiène 7.11.2. Formation du personnel. Inscrire dans le Registre des mesures correctives 7.18.0 / 7.18.1. Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois. Référence : GMP 2.2.6.	Le personnel de l'OCCO procédera à une vérification lors de l'inspection annuelle dans le cadre du programme PDPT, ainsi qu'à l'évaluation par observation et à l'examen des dossiers pertinents.	Dossier d'hygiène 7.11.2 (MP 2.23). Fiche santé-sécurité ou étiquette du produit. Registrier des activités (Annexe 8 : Définitions). Registre des mesures correctives 7.18.0 / 7.18.1 (MP 2.30). Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCÉDURALES	PROCÉDURES DE VÉRIFICATION	DOSSIER HACCP
# 2-4 Entreposage des produits pharmaceutiques suite		sur les chaussures du personnel et (ou) des visiteurs. BPG 5.1.4. Produit mal entreposé (température, éclairage).					

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCEDURALES	PROCÉDURES DE VERIFICATION	OSSIER HACCP
# 2-5 Entreposage des pesticides	MP Sect. 1.1, 2.9 ou BPG 2.2.6 / 2.4.1	Chimique : Herbicides, insecticides, miticides, parasitocides, rodenticides. Contamination croisée de l'entrepôt et de la zone adjacente en supposant un déversement. Les déversements dégagent parfois des odeurs qui peuvent affecter les œufs. Il faut prendre soin que le déversement ne s'écoule pas par le drain au plancher. Accumulations de poussière et de saletés dans l'entrepôt. BPG 5.1.4.	L'entrepôt est libre de poussière et de saletés. Par de déversement ou de fortes odeurs chimiques. Directives provinciales pour l'entreposage des pesticides ou BPG 2.2.6. Séparé de l'entrepôt d'œufs en coquille, des installations de moule, de la moule et des ingrédients de moule. Les produits portent une étiquette enregistrée.	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : les pesticides sont entreposés conformément aux directives provinciales ou à la BPG 2.2.6. Où : à l'entrepôt. Quand : tous les mois. Comment : inspection visuelle de l'entrepôt. Dossier : dossier sur le contrôle des parasites 7.12.0 / 7.12.1. L'information peut aussi être inscrite dans le Registre des activités (Annexe 8 : Définitions) et (ou) le Registre des mesures correctives 7.18.0 / 7.18.1. Les fiches santé-sécurité pour tous les produits entreposés sont à la disposition des employés sur les lieux. Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois. Référence : BPG 2.2.6.	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : assurer que les pesticides sont entreposés conformément aux directives provinciales ou à la BPG 2.2.6. Assurer que l'entrepôt est libre de poussière et de saletés. Où : à l'entrepôt. Quand : lorsque les activités de surveillance révèlent la présence de poussière, de saletés, un déversement ou que l'entrepôt ne répond pas aux directives provinciales. Comment : préparer l'entrepôt pour qu'il soit conforme aux directives provinciales ou à la BPG 2.2.6. Nettoyer tout déversement immédiatement. Nettoyage de la poussière et des saletés. Formation du personnel. Dossier : Registre des mesures correctives 7.18.0 / 7.18.1 et référence au dossier d'hygiène 7.11.2. Formation du personnel. Inscrire dans le Registre des mesures correctives 7.18.0 / 7.18.1. Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois. Référence : BPG 2.2.6.	Le personnel de l'IOCCO procédera à la vérification lors de l'inspection annuelle dans le cadre du programme PDPT, ainsi qu'à l'évaluation par observation et à l'examen des dossiers pertinents.	Dossier d'hygiène 7.11.2 (MP 2.23). Registre des activités (Annexe 8 : Définitions). Registre des mesures correctives 7.18.0 / 7.18.1 (MP 2.30). Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCÉDURALES	PROCÉDURES DE VÉRIFICATION	DOSSIER HACCP
# 2-6 Transfert des poulettes	MP Sect. 2.22 ou BPG 2.2.4	Biologique : Salmonella, Campylobacter, E. Coli. Contamination croisée de l'unité de production durant le transfert des poulettes dans la ponte.	Hygiène du personnel et du matériel utilisé dans le processus de transfert.	<p>Qui : Propriétaire, gestionnaire ou personne désignée.</p> <p>Quoi : transfert des poules dans l'installation de ponte.</p> <p>Quand : au moment du transfert.</p> <p>Où : installation de ponte / unité de production.</p> <p>Comment : Identifier l'équipe de déchargement et de transport. Noter toute observation inhabituelle relative au climat, à l'hygiène du personnel, à la propreté du véhicule et de l'équipement et à l'apparence des volailles.</p> <p>Noter le nombre de poudeuses placées et la date de placement dans le « Dossier sur le placement du troupeau ».</p> <p>Dossier : « Dossier sur le placement du troupeau » section 7.8.0 / 7.8.1.</p>	<p>Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée.</p> <p>Quoi : discuter de la situation avec le chef d'équipe au sujet de la procédure de transfert et de la disponibilité de survêtements propres.</p> <p>Quand : au moment de l'arrivée de l'équipe.</p> <p>Comment : Discuter des mesures correctives.</p> <p>Dossier : Registre des mesures correctives 7.18.0 / 7.18.1.</p>	<p>LOCCO procédera à une vérification lors de l'inspection annuelle dans le cadre du programme PDPT.</p>	<p>« Dossier sur le placement du troupeau » section 7.8.0 / 7.8.1 (MP 2.22). Registre des mesures correctives 7.18.0 / 7.18.1 (MP 2.30). Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.</p>

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCÉDURALES	PROCÉDURES DE VÉRIFICATION	DOSSIER HACCP
# 2-7 Entreposage des matériaux de litière	MP Sect. 2.29 et Autres points obligatoires-4 ou BPG 2.2.7 / 7.17.0	Biologique : Salmonella, Campylobacter, E. Coli et moisissures. L'entrepôt est contaminé par une litière de qualité inférieure contenant un taux d'humidité élevé ou infesté d'insectes, de leurs carcasses, de rongeurs ou de leurs fientes et de fientes d'oiseaux sauvages. La litière de bonne qualité peut être affectée par de mauvaises techniques d'entreposage, l'humidité, les insectes, les rongeurs ou les oiseaux sauvages. Chimique : Contaminé par la mauvaise utilisation de pesticides (rodenticides / insecticides) pour contrôler les parasites dans l'entrepôt.	Humidité : maintenir un taux maximum de 30 % BPG 1.5.1. Les matériaux de litière sont visiblement libres d'insectes, de rongeurs, de carcasses d'insectes ou de rongeurs ou de fientes de rongeurs ou d'oiseaux sauvages. L'entrepôt est sec, recouvert et visiblement libre d'insectes, de rongeurs, de carcasses d'insectes ou de rongeurs, et de fientes de rongeurs et d'oiseaux sauvages.	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : l'entrepôt et les matériaux de litière. Où : à l'entrepôt. Quand : avant le placement dans l'installation de ponts. Comment : inspection visuelle de l'entrepôt et des matériaux de litière. Déterminer le taux d'humidité des matériaux de litière. Inspection visuelle pour déceler les moisissures. Dossier : inscrire le taux d'humidité dans le dossier sur la gestion de la litière et du parcours 7.17.0 / 7.17.1. Les mesures correctives sont inscrites dans le Registre des mesures correctives 7.18.0 / 7.18.1. Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois. Référence : BPG 2.2.7.	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : assurer que l'entrepôt est conforme aux limites acceptables. Où : à l'entrepôt. Quand : lorsque les activités de surveillance révèlent une humidité de plus de 35 % dans les matériaux de litière ou lorsque ceux-ci sont contaminés par des sources biologiques ou chimiques. Comment : si la litière est contaminée par des insectes ou des rongeurs, des carcasses d'insectes ou de rongeurs, des fientes de rongeurs ou d'oiseaux, séparer la bonne litière et la litière contaminée et détruire cette dernière. Si le taux d'humidité de la litière dépasse le seuil acceptable, ne pas l'utiliser. Épandre la litière pour qu'elle sèche dans un endroit propre ou la détruire. Inspecter pour déceler les moisissures. Dossier : Registre des mesures correctives 7.18.0 / 7.18.1 et référence au dossier d'hygiène 7.11.2. Formation du personnel. Inscrire dans le Registre des mesures correctives 7.18.0 / 7.18.1. Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois. Référence : BPG 2.2.6.	Le personnel de l'OCCO procédera à une vérification lors de l'inspection annuelle dans le cadre du programme PDPT, ainsi qu'à l'évaluation par observation et à l'examen des dossiers pertinents.	Dossier sur la gestion de la litière et du parcours 7.17.0 / 7.17.1 (MP 2.29). Registre des activités (Annexe 8 : Définitions). Registre des mesures correctives 7.18.0 / 7.18.1 (MP 2.30). Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCEDURALES	PROCÉDURES DE VÉRIFICATION	DOSSIER HACCP
# 2-8 Entreposage d'articles divers	MP Sect. Autres points obligatoires-2 et 9 ou BPG 2.2.5 / 3.1.10	Biologique : Présence de Salmonella sur l'équipement de réparation et d'entretien; marchandises sèches – produits de papier, ampoules, etc. L'entrepôt est contaminé par de mauvaises techniques de manipulation par les employés et une hygiène qui laisse à désirer. Accumulations de poussière et de saletés dans l'entrepôt BPG 5.1.4.	Les outils et l'équipement d'entretien reçus sont visiblement libres de poussière et de matières biologiques. L'entrepôt est visiblement libre d'insectes, de rongeurs, de carcasses d'insectes ou de rongeurs, et de fientes de rongeurs ou d'oiseaux sauvages.	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : l'entrepôt et les outils et l'équipement d'entretien reçus. Où : à l'entrepôt. Quand : avant de transporter dans l'installation de ponté. Comment : inspection visuelle de l'entrepôt et des outils et de l'équipement d'entretien reçus. Dossier : dossier d'hygiène 7.11.2. Registre des activités (Annexe 8 : Définitions). Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois. Référence : BPG 2.2.5 / 3.1.10.	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : assurer la conformité de l'entrepôt aux limites acceptables. Où : à l'entrepôt. Quand : lorsque les activités de surveillance révèlent la contamination des outils, de l'équipement et de l'entrepôt par des sources biologiques. Comment : retirer les outils et l'équipement de l'entrepôt et nettoyer et désinfecter les outils, l'équipement et l'entrepôt. Dossier : Registre des mesures correctives 7.18.0 / 7.18.1 et référence au dossier d'hygiène 7.11.2. Formation du personnel. Inscrire dans le Registre des mesures correctives 7.18.0 / 7.18.1. Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois. Référence : BPG 2.2.6.	Le personnel de l'OCO procédera à une vérification lors de l'inspection annuelle dans le cadre du programme PDPT, ainsi qu'à l'évaluation par observation et à l'examen des dossiers pertinents.	Registre d'activités (Annexe 8 : Définitions). Dossier d'hygiène 7.11.2 (MP 2.23). Registre des mesures correctives 7.18.0 / 7.18.1 (MP 2.30). Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCEDURALES	PROCÉDURES DE VÉRIFICATION	DOSSIER HACCP
# 2-9 Entreposage des matériaux d'emballage	MP Sect. 1.16, 2.10, 2.20, 2.27 ou BPG 2.2.1 / 7.14.0 / 7.16.0	Biologique : Salmonella, Campylobacter, E. Coli, moisissure. Contamination croisée de l'entrepôt par de mauvaises techniques de manipulation par les employés, une hygiène qui laisse à désirer, des plateaux, chariots, palettes et séparateurs mal nettoyés. Accumulations de poussière et de saletés dans l'entrepôt BPG 5.1.4.	Les plateaux, chariots, palettes et séparateurs reçus sont visiblement libres de poussière et de matières biologiques. L'entrepôt est visiblement libre d'insectes, de rongeurs, de carcasses d'insectes ou de rongeurs, et de fientes de rongeurs ou d'oiseaux sauvages. Tous les plateaux doivent être entreposés dans une salle séparée de l'installation de pointe de sorte que les plateaux et les caisses soient protégés contre les contaminants tels la poussière, les plumes, l'eau, les insectes et les rongeurs. Les plateaux et les caisses d'ours ne doivent jamais venir en contact direct avec le plancher.	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : l'entrepôt, les matériaux d'emballage reçus et entreposés. Où : à l'entrepôt. Quand : à la réception et durant l'utilisation Comment : inspection visuelle de l'entrepôt et des matériaux d'emballage. Dossier : dossier d'hygiène 7.11.2. Registre des activités (Annexe 8 : Définitions). Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois. Référence : BPG 2.2.1 / 7.14.0.	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : assurer la conformité de l'entrepôt aux limites acceptables. Où : à l'entrepôt. Quand : lorsque les activités de surveillance révèlent la contamination des matériaux d'emballage et de l'entrepôt par des sources biologiques. Comment : retirer les matériaux d'emballage de l'entrepôt et nettoyer et désinfecter ce dernier. Les matériaux d'emballage contaminés ne doivent pas être entreposés. Dossier : Registre des mesures correctives 7.18.0 / 7.18.1 et référence au dossier d'hygiène 7.11.2. Dossier sur les plateaux rejetés BPG 7.14.0. Formation du personnel. Inscrire dans le Registre des mesures correctives 7.18.0 / 7.18.1. Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois. Référence : BPG 2.2.1.	Le personnel de l'OCOCCO procédera à une vérification lors de l'inspection annuelle dans le cadre du programme PDPT, ainsi qu'à l'évaluation par observation et à l'examen des dossiers pertinents.	Registre des activités (Annexe 8 : Définitions). Dossier d'hygiène 7.11.2 (MP 2.23). Dossier sur les plateaux rejetés 7.14.0 (MP 2.20). Registre des mesures correctives 7.18.0 / 7.18.1 (MP 2.30). Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCÉDURALES	PROCÉDURES DE VÉRIFICATION	DOSSIER HACCP
# 3 Traitement de l'eau suite				<ul style="list-style-type: none"> Placer l'échantillon dans un contenant aseptique et réfrigérer. Expédier au laboratoire dans les 24 heures. L'eau de consommation doit être testée pour la présence ou l'absence de deux groupes de bactéries, soit les coliformes et les coliformes fécaux. Communiquer avec votre ministère provincial responsable de l'eau de consommation et demander l'emplacement des laboratoires de santé publique dans votre province et de l'information concernant l'échantillonnage et les frais connexes. 	<p>Dossier : Registre des activités (Annexe 8 : Définitions)</p> <p>Dossier sur les tests d'eau BPG 7.5.0 / 7.5.1.</p> <p>Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.</p> <p>Référence : BPG 1.4.1.</p>		

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCEDURALES	PROCÉDURES DE VERIFICATION	DOSSIER HACCP
# 4 Filtrage de l'eau	MP Sect. 1.4, 2.17 et Autres points obligatoires-1 ou BPG 1.4.1 / 3.1.10 / 5.1.3 7.5.0 / 7.5.1	Biologique : Salmonella, Campylobacter, E. Coli. Habituellement pour l'élimination des matières particulaires. Cependant, certains visent l'élimination des pathogènes. Si les filtres ne sont pas remplacés régulièrement, ils peuvent devenir une source de contamination biologique.	Suivre les directives du fabricant.	<p>Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée.</p> <p>Quoi : filtre(s) fabricant.</p> <p>Quand : selon les directives du fabricant.</p> <p>Où : au point de filtrage.</p> <p>Comment : inspection visuelle des filtres et remplacer selon les directives du fabricant.</p> <p>Test d'eau annuel pour l'ensemble du système.</p> <p>Dossier : inspections inscrites dans le Registre des activités (Annexe 8 : Définitions).</p> <p>Dossier sur les tests d'eau BPG 7.5.0 / 7.5.1.</p> <p>Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.</p>	<p>Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée.</p> <p>Quoi : assurer que l'eau réponde aux spécifications biologiques conformément aux directives.</p> <p>Où : au point de filtrage.</p> <p>Quand : lorsque les activités de surveillance révèlent que les échantillons dépassent les limites acceptables établies pour le système d'eau.</p> <p>Comment : remplacer les filtres peu importe leur apparence ou leur âge. Inscrive dans le Registre des activités ou, s'il y a lieu, dans un dossier sur l'équipement d'entretien BPG 3.1.10.</p> <p>Vider et rincer BPG 5.1.3 Inscrive dans le dossier d'hygiène.</p> <p>Dossier : Registre des activités (Annexe 8 : Définitions).</p> <p>Dossier d'hygiène 7.11.0 / 7.11.1.</p> <p>Registre des mesures correctives BPG 7.18.0 / 7.18.1.</p>	<p>Qui : personne autre que celle responsable des procédures de surveillance ou de déviation. Propriétaire, gestionnaire ou personne désignée – membre de la famille, ami, associé, autres membres du personnel, fournisseur ou fournisseur de services. Le personnel de l'OCCO procédera aussi à une vérification lors de l'inspection annuelle dans le cadre du programme PDPT.</p> <p>Quoi : les procédures de surveillance et les déviations procédurales sont exécutées correctement.</p> <p>Quand : minimum 1 fois par année.</p> <p>Comment : revoir le dossier sur les tests d'eau 7.5.0 / 7.5.1. Revoir le Registre des activités (Annexe 8 : Définitions). Revoir le Registre des mesures correctives BPG 7.18.0 / 7.18.1. Dossiers : signer et dater tous les dossiers revus.</p>	<p>Dossier sur les tests d'eau BPG 7.5.0 / 7.5.1 (MP 2.17). Registre des activités (Annexe 8 : Définitions) ou dossier sur l'équipement d'entretien si disponible. Dossier d'hygiène 7.11.0 / 7.11.2 (MP 2.23). Registre des mesures correctives BPG 7.18.0 / 7.18.1 (MP 2.30). Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.</p>

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCEDURALES	PROCÉDURES DE VÉRIFICATION	DOSSIER HACCP
# 6 Eau médicamenteuse	MP Sect. 1.4, 2.17 et Autres points obligatoires-1 ou BPG 1.4.1 / 3.1.10 / 5.1.3	Chimique : produits pharmaceutiques, médicaments, vitamines et électrolytes. Légalement approprié à des fins d'utilisation et (ou) mal entretenu peut causer un dosage insuffisant ou un surdosage, danger latent lieu à une toxicité ou à des résidus dans les œufs ou dans les poules. Un dosage insuffisant peut se produire si le système d'abreuvement ne fonctionne pas correctement, s'il y a interaction entre les médicaments et les désinfectants ou produits nettoyants dans l'eau et si les poules ne sont pas stimulées à boire de l'eau.	Préparation du réservoir. Pompe de dosage (médicamenteuse). Le produit choisi doit venir à la condition traitée. Le produit doit être approuvé aux fins de l'utilisation prévue. Le dosage doit être conforme à l'étiquette. La date de péremption doit être valide.	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : produit – choix, dosage, dates de péremption. Préparation des solutions selon les directives du fabricant de l'équipement ou du produit. Taux de dilution établis par l'exploitant. Consommation d'eau. Qualité de l'eau. Entretien de l'équipement – abreuvoirs bloqués ou qui fuient. Calibrer le médiateur au minimum une fois par année. Quand : au moment d'ajouter les médicaments. Où : au médiateur. Comment : revoir les besoins en matière de médicaments – le diagnostic. Si nécessaire, consulter un vétérinaire avicole. Revoir les produits – choix, dosage et date de péremption dans le dossier sur les produits pharmaceutiques BPG 7.6.1 Vérifier le médiateur pour assurer son bon fonctionnement. Revoir la solution de produit – selon les directives du fabricant de l'équipement ou du produit pour déterminer le taux adéquate de concentration. Revoir le dossier sur la consommation d'eau pour déterminer si les poules poudeuses ont accès à un approvisionnement	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : les poules poudeuses ne reçoivent pas le dosage approprié de médicaments – dosage insuffisant ou surdosage. La toxicité et les résidus doivent être confirmés s'il y a surdosage ou si le mauvais médicament a été administré. Où : à l'unité de production Quand : lorsque les activités de surveillance révèlent un dosage inadéquat de médicaments pour les poules poudeuses ou que le produit utilisé est inapproprié aux fins du traitement prévu. Comment : mettre fin à la procédure de traitement. Déterminer la raison de la déviation. Séparer la production, retenir et consulter le vétérinaire avicole ou l'office provincial des œufs BPG 6.1.1. Vérifier la période de retrait s'il y a lieu. Prendre les mesures correctives – remplacer ou réparer le médiateur si nécessaire. Vider et rincer le système de distribution. Inscrire les mesures dans le dossier d'hygiène. Administrer les bons médicaments si les mauvais médicaments ont été utilisés.	Qui : personne autre que celle responsable des procédures de surveillance ou de déviation. Propriétaire, gestionnaire ou personne désignée – membre de la famille, ami, associé, autres membres du personnel, fournisseur ou fournisseur de services. Le personnel de l'OCCO procédera aussi à une vérification lors de l'inspection annuelle dans le cadre du programme PDPT. Quoi : les procédures de surveillance et les déviations procédurales sont exécutées correctement. Quand : minimum 1 fois par année. Comment : revoir le dossier sur les tests d'eau 7.5.0 / 7.5.1. Revoir le Registre des activités (Annexe 8 : Définitions). Signer et dater tous les registres à la fin du mois.	Dossier sur les tests d'eau BPG 7.5.0 / 7.5.1 (MP 2.17). Dossier sur la consommation d'eau BPG 7.2.0 (MP 2.14). Registre des activités (Annexe 8 : Définitions). Dossier d'hygiène BPG 7.11.0 / 7.11.1 (MP 2.23). Registre des mesures correctives BPG 7.18.0 / 7.18.1 (MP 2.30). Signer et dater tous les registres à la fin du mois.

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCÉDURALES	PROCÉDURES DE VÉRIFICATION	DOSSIER HACCP
# 7 Mélange des ingrédients de moulée Nota : une BPG sur le mélange des ingrédients de moulée est en voie de préparation par le GTPCSAF pour tous les secteurs d'élevage du bétail, fondé sur le règlement proposé de l'ACIA sur les aliments médicamenteux.	MP Sect. 2.18 et Autres points obligatoires-6 et 9 ou BPG 2.2.2/ 3.1.10/7.6.0	Chimique : Produits pharmaceutiques Biologique : Salmonella, Campylobacter, E. Coli. Médicaments ajoutés à la moulée lors du mélange. La salle et l'équipement de mélange sont libres de toute accumulation de contaminants – poussières et saletés peuvent contenir des médicaments et donner lieu à une contamination croisée des nouveaux lots de moulés. La poussière et les saletés peuvent aussi contenir des pathogènes dangereux. La salle de mélange peut être exposée à des rongeurs et insectes qui transportent des pathogènes	L'équipement de mélange est libre de toute accumulation de poussières et de saletés. Les médicaments ajoutés conformément à la Loi sur les aliments du bétail et son règlement. Des limites acceptables détaillées sont en voie de préparation selon la note à la colonne 1.	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Des procédures détaillées de surveillance sont en voie de préparation conformément à la note de la colonne 1.	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Des procédures détaillées de déviation sont en voie de préparation conformément à la note de la colonne 1.	Des procédures détaillées de vérification sont en voie de préparation conformément à la note de la colonne 1.	Des procédures détaillées sur la tenue de dossiers sont en voie de préparation conformément à la note de la colonne 1.

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCÉDURALES	PROCÉDURES DE VÉRIFICATION	DOSSIER HACCP
# 7 Mélange des ingrédients de moulée suite		dangereux et contribuer à une contamination croisée des ingrédients de moulée. Une description détaillée des dangers est en voie de préparation conformément à la note de la colonne 1.					

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCEDURALES	PROCÉDURES DE VÉRIFICATION	DOSSIER HACCP
# 8 Entreposage de la moulée finie	MP Sect. 2.8 et Autres points obligatoires-6 ou BPG 2.2.2 / 2.2.3	Biologique : Salmonella, campylobacter, E. Coli et myco-toxines.	L'entrepôt est visuellement propre – aucun dépôt de produit sur les murs ou les planchers; pas d'humidité, de poussière, de toiles d'araignées, de carcasses d'insectes, de rongeurs ou d'oiseaux sauvages morts, ni de fientes de rongeurs ou d'oiseaux sauvages dans l'entrepôt. L'entrepôt est sec.	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : entrepôt de la moulée – mélange de la ferme – Les contenants de moulée différents doivent être numérotés ou signés. Contenants métalliques – Il s'agit d'un système étanche de transport du camion au contenant à l'installation de ponté. La poussière, les rongeurs, les insectes et les oiseaux peuvent éprouver de la difficulté à les pénétrer à moins qu'ils soient ouverts ou rouillés. Toutefois, la pluie ou la condensation peuvent être une source d'humidité dans l'entrepôt donnant éventuellement lieu à une accumulation de moulée ou à de la moisissure. Entrepôts ouverts – se trouvent habituellement dans les installations de pondées nourries à la main. La contamination est causée par la poussière, les rongeurs, les insectes, les oiseaux et les poules qui se déplacent librement. La pluie et la condensation peuvent être une source d'humidité dans l'entrepôt. Où : à l'entrepôt de moulée. Quand : tous les mois. Comment : inspection visuelle de l'entrepôt pour y déceler les contaminants énumérés dans la liste des « limites acceptables ».	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : décontaminer l'entrepôt de moulée contaminé par des accumulations de produit sur les murs ou le plancher; l'humidité, la poussière, les toiles d'araignées, les carcasses d'insectes, les rongeurs morts ou les fientes de rongeurs, les oiseaux sauvages ou les fientes d'oiseaux. Où : à l'entrepôt de moulée. Nettoyer tout contaminant visible et désinfecter l'endroit. Laisser sécher adéquatement avant d'y entreposer les ingrédients de moulée. Quand : lorsque les activités de surveillance révèlent la contamination de l'entrepôt de la moulée reçue. Comment : s'il y a des indices révélant la présence de rongeurs ou d'insectes; installer des pièges appropriés autour de l'entrepôt. Si des oiseaux sauvages ou de l'humidité se trouvent dans l'entrepôt, sceller toutes les ouvertures. Dossier : Registre des mesures correctives 7.18.0 / 7.18.1. Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois. Référence : BPG 2.2.3.	Le personnel de l'OCCO procédera à une vérification lors de l'inspection annuelle dans le cadre du programme PDPT, ainsi qu'à l'évaluation par observation et à l'examen des dossiers pertinents.	Dossier sur le contrôle des parasites 7.12.0 / 7.12.1 / 7.12.2 (MP 2.24). Registre des activités (Annexe 8 : Définitions). Registre des mesures correctives 7.18.0 / 7.18.1 (MP 2.30). Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCÉDURALES	PROCÉDURES DE VÉRIFICATION	DOSSIER HACCP
---------------------	------------------------	-----------------------	---------------------	----------------------------	-------------------------	----------------------------	---------------

8
Entreposage de
la moulée finie
suite

Dossier : l'information peut être enregistrée dans le Registre des activités (Annexe 8 : Définitions) et (ou) le Registre des mesures correctives 7.18.0 / 7.18.1. Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.
 Référence : BPG 2.2.3.

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCÉDURALES	PROCÉDURES DE VÉRIFICATION	DOSSIER HACCP
# 9 Ventilation	MP Sect. 2.4, 2.5 et Autres points obligatoires-5 ou BPG 1.1.1 / 1.2.2 / 1.2.5 / 3.1.3	Chimique : L'installation de pontie est contaminée par les résidus de pesticides dans le vent provenant des installations agricoles adjacentes à l'unité de production. Niveaux excessifs d'ammoniaque.	Niveaux d'ammoniaque < 25 ppm. Aucune odeur de pesticides dans l'installation de pontie autre que des produits approuvés à des fins d'utilisation dans ladite installation.	<p>Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée.</p> <p>Quoi : niveaux d'ammoniaque et odeurs de pesticides dans l'installation de pontie autres que des produits approuvés à des fins d'utilisation dans ladite installation.</p> <p>Quand : ammoniacque – mensuellement d'octobre à mars. Odeurs de pesticides lorsque l'activité est évidente autour de l'unité de production.</p> <p>Où : à l'installation de pontie</p> <p>Comment : ammoniacque – l'âtre humain peut déceler l'odeur d'ammoniacque à 7 ppm. Lorsque les yeux sont irrités (écoulements/brûlures), les niveaux d'ammoniacque sont d'au moins 20 ppm. Odeurs de pesticides par le sens de l'odorat. Inscrive dans le Registre des activités.</p> <p>Dossiers : dossier sur l'ammoniacque BPG 7.3.1 / 7.13.1. Registre des activités (Annexe 8 : Définitions). Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.</p>	<p>Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée.</p> <p>Quoi : niveaux excessifs d'ammoniacque.</p> <p>Odeurs de pesticides qui ne sont pas approuvés à des fins d'utilisation dans l'installation de pontie.</p> <p>Où : installation de pontie.</p> <p>Quand : lorsque les procédures de surveillance révèlent des niveaux d'ammoniacque de >25 ppm ou que le sens de l'odorat révèle que les vapeurs de pesticides utilisés à l'extérieur contaminent l'intérieur de l'installation de pontie.</p> <p>Comment : ammoniacque – considérer la réduction de la température dans l'installation de pontie, augmenter la ventilation, enlever les fientes, réduire la teneur en humidité des fientes et (ou) ajouter un produit pour le traitement de la litière.</p> <p>Odeurs de pesticides – réduire les activités de vaporisation.</p> <p>Dossier : Registre des mesures correctives 7.18.0 / 7.18.1. Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.</p>	<p>Le personnel de l'OCCO procédera à une vérification lors de l'inspection annuelle dans le cadre du programme PDPT, ainsi qu'à l'évaluation par observation et à l'examen des dossiers pertinents.</p>	<p>Dossier sur l'ammoniacque BPG 7.3.0 / 7.3.1 / 7.13.1 (MP 2.5). Registre des activités (Annexe 8 : Définitions). Registre des mesures correctives BPG 7.18.0 / 7.18.1 (MP 2.30). Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.</p>

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCÉDURALES	PROCÉDURES DE VÉRIFICATION	DOSSIER HACCP
# 10 Poulaillers commerce chaux : Abreuvement	MP Sect. 1.4, 2.14, 2.17 et Autres points obligatoires-1, O-7 ou BPG 1.4.1 / 3.1.7 / 5.1.3	Biologique : Contamination croisée par la Salmonella, Campylobacter E. Coli. Chimique : Contamination croisée du système de distribution par les médicaments et les agents nettoyants.	L'eau répond aux normes provinciales pour l'eau d'abreuvement de bétail ou si de telles normes n'existent pas, suivre les normes pour l'eau de consommation domestique ou si celles-ci n'existent pas, suivre les normes régissant la qualité des ressources en eau au Canada. Les médicaments ajoutés à l'eau sont approuvés aux fins de l'utilisation prévue; le dosage est conforme aux directives de l'étiquette et la date de péremption est valide. Aucun agent nettoyant autre que ceux approuvés pour le traitement de l'eau.	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : Eau de consommation. Température de l'eau. Entretien de l'équipement – fuites ou blocage des abreuvoirs. Quand : consommation d'eau – tous les jours. Température de l'eau – lorsqu'une chute de consommation est constatée et durant les mois d'été. Entretien de l'équipement – régulièrement. Où : au point de distribution de l'eau dans l'installation de ponté. Comment : revoir la qualité de l'eau – dossier sur les tests d'eau; dossier associés au traitement de l'eau (désinfectants et nettoyants), filtrage de l'eau, entreposage de l'eau, médicaments dans l'eau et entretien de l'équipement. Évaluer la température de l'eau dans le réservoir et échantillonner la température à l'extrémité de la ligne d'eau. Inscrire l'information dans le Registre des activités. Observation visuelle afin de déceler les fuites ou les blocages des abreuvoirs. Dossier : dossier sur les tests d'eau BPG 7.5.0 / 7.5.1. Dossier sur la consommation d'eau BPG 7.2.0.	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : les poules pondeuses ont accès à de l'eau tiède ou à de l'eau contaminée par des médicaments. Où : dans l'unité de production. Quand : lorsque les activités de surveillance révèlent qu'un dosage inadéquat de médicaments atteint les poules pondeuses ou que le produit utilisé est inapproprié pour le traitement de l'eau ou que la température de l'eau est supérieure à 30 degrés C / 86 degrés F. Comment : vider et rincer le système de distribution BPG 5.1.3. Ouvrir le robinet à l'extrémité du système pour le vider et permettre à de l'eau fraîche d'entrer dans le système. Utiliser un thermomètre pour vérifier la température de l'eau. Dossier : Registre des activités (Annexe 8 : Définitions) ou dossier similaire. Dossier sur la consommation d'eau BPG 7.2.0. Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.	Le personnel de l'OCCO procédera à une vérification lors de l'inspection annuelle dans le cadre du programme PDPT, ainsi qu'à l'évaluation par observation et à l'examen des dossiers pertinents.	Dossier sur les tests d'eau BPG 7.5.0 / 7.5.1 (MP 2.17). Dossier sur la consommation d'eau BPG 7.2.0 (MP 2.14). Registre des activités (Annexe 8 : Définitions). Dossier sur les produits pharmaceutiques BPG 7.6.0 / 7.6.1 (MP 2.18). Registre des mesures correctives BPG 7.18.0 / 7.18.1 (MP 2.30). Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCÉDURALES	PROCÉDURES DE VÉRIFICATION	DOSSIER HACCP
# 10 Poulaillers commer- ciaux : Abreuvement suite			La température de l'eau d'abreuvement ne dépasse pas 30 degrés C / 86 degrés F. Lorsque la température de l'unité de production est supérieure à 26, 28, 30 degrés C / 79, 82, 86 degrés F toute interruption de l'approvisionnement ne doit pas dépasser 12, 6, ou 2 heures respectivement. La consommation d'eau (nombre moyen de litres par poule) dépend de la température de l'air ambiant. Peut varier de 0,2 L à 0,4L. Référence : BPG 1.1.4.	Dossier sur les produits pharmaceutiques BPG 7.6.0 / 7.6.1. Registre des activités (Annexe 8 : Définitions) ou dossier similaire. Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.			

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCEDURALES	PROCÉDURES DE VERIFICATION	DOSSIER HACCP
# 11 Poulaillers commerciaux : Alimentation	MP Sect. 1.3, 1.5, 2.13 et Autres points obligatoires-6, 9 et O-6 BPG 2.2.2 / 3.1.6 / 3.1.10 / 5.1.2 / 5.1.4 / 7.1.0 / 7.1.1	Biologique : Contamination croisée de la moulée par la Salmonella, Campylobacter, E. Coli, Mycotoxines. Chimique : Contamination croisée de la moulée par les agents nettoyants. Les produits pharmaceutiques et les métaux lourds.	Fournir un approvisionnement suffisant de moulée tous les jours – les besoins peuvent varier d'une race à l'autre. Si une quantité suffisante de moulée est fournie mais qu'elle n'est pas consommée, il peut s'agir d'un indice que les poudeuses souffrent d'un problème quelconque. L'équipement qui réduit, prévient ou élimine les dangers chimiques et biologiques. Contamination croisée – graisses, huiles et autres lubrifiants ne doivent pas entrer en contact avec la moulée ou les œufs en coquille. Dans les élevages en liberté, en libre	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : équipement et quantité de moulée. Quand : quantité de moulée – tous les jours. Équipement – à l'achat; tous les jours à des fins d'entretien et vérification de la présence de fientes, et d'une contamination croisée par l'eau et les fientes. Où : à l'installation de ponte. Comment : 1. Évaluer la consommation de moulée – balances, minuterie ou poids total du lot divisé par le nombre de jours entre les lots et inscrire les données dans le dossier. BPG 7.1.0 / 7.1.1. 2. Inspection visuelle de l'équipement à des fins d'entretien pour assurer que la graisse et l'huile n'entrent pas en contact avec la moulée ou les œufs en coquille. Vérifier la moulée et les œufs près des points de lubrification des mangeoires. 3. Inspection visuelle des systèmes d'alimentation dans les élevages en liberté, en libre parcours et biologique et voir à l'installation de barres de cultuage ou d'autres dispositifs similaires. 4. Inspection visuelle à savoir que tous les systèmes d'alimentation sont libres de fientes de rongeurs ou d'oiseaux sauvages, de fumier, de mouches et d'eau.	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : si la quantité de moulée n'est pas suffisante. La graisse et l'huile entrent en contact avec la moulée et les œufs en coquille. Des fientes de rongeurs et d'oiseaux sauvages se trouvent dans les mangeoires dans les élevages en liberté, en libre parcours et biologique. Où : aux mangeoires. Quand : 1. Lorsque les activités de surveillance révèlent que des quantités insuffisantes de moulée sont consommées. 2. Lorsque les activités de surveillance révèlent que la graisse, l'huile ou autre lubrifiant sont venus en contact avec la moulée ou les œufs en coquille. 3. Lorsque les activités de surveillance révèlent que des fientes se trouvent dans le système d'alimentation dans les élevages en liberté, en libre parcours et biologique. Comment : 1. S'il y a chute de la consommation quotidienne BPG 7.1.1 – vérifier le système de distribution pour déterminer si la quantité de moulée est suffisante. Si oui, vérifier la production d'œufs BPG 7.1.1, la consommation d'eau BPG 7.1.1, le taux quotidien de mortalité BPG 7.1.1, la température de l'installation de	Le personnel de l'OCCO procédera à une vérification lors de l'inspection annuelle dans le cadre du programme PDPT, ainsi qu'à l'évaluation par observation et à l'examen des dossiers pertinents.	Dossier sur la consommation de moulée BPG 7.1.1 (MP 2.13). Registre des activités (Annexe 8 : Définitions). Registre des mesures correctives BPG 7.18.0 / 7.18.1 (MP 2.30). Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCÉDURALES	PROCÉDURES DE VÉRIFICATION	DOSSIER HACCP
# 11 Poulaillers commerciaux : Alimentation suite			parcours et biologique – des barres de culbutage ou autre dispositif similaire peuvent être installés pour éviter le perchage et la contamination par les fientes. Contamination croisée par les rongeurs ou d'oiseaux sauvages, les mouches et l'eau.	Dossier : Registre des activités (Annexe 8 : Définitions). Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.	<p>ponte BPG 7.13.1. Ces indices peuvent révéler la présence d'autres problèmes potentiels.</p> <p>2. Installer un système scellé de lubrification de l'équipement.</p> <p>3. Installer des barres de culbutage ou autres dispositifs similaires pour empêcher les poules de se percher sur les mangeoires.</p> <p>Dossier : dossier sur la consommation de moule BPG 7.1.1.</p> <p>Registre des activités (Annexe 8 : Définitions).</p> <p>Registre des mesures correctives BPG 7.18.0 / 7.18.1.</p> <p>Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.</p>		

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCEDURALES	PROCÉDURES DE VERIFICATION	DOSSIER HACCP
# 12 Poulaillers commerciaux : Nettoyage et désinfection après l'atrapage des poules de réforme	MP Sect. 1.3, Autres points obligatoires-5, Annexes Le nettoyage et la désinfection ou BPG 1.2.5 / 5.1.2 / 8.1.0	Biologique : Salmonella, Campylobacter, E. Coli. Contamination croisée d'un troupeau à l'autre.	1. Si la procédure de lavage à l'eau est appliquée et qu'avant la dépopulation le test de dépistage de salmonella est négatif, la limite acceptable est donc visuellement propre – aucune plumes dans l'installation de pontes provenant du troupeau précédent; pas de saletés ou de matière grasse ou souillures à l'intérieur de la mangeoire, à l'intérieur des caissons ou autre structure métallique ou de plastique dans l'installation; pas d'accumulation de fumier ou de fientes sur les planches de fientes, les rideaux et les courroies; pas de saletés ou de fumier sur les	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : propreté de l'installation de pontes. Quand : après le nettoyage et la désinfection suivant la dépopulation de l'installation de pontes. Où : à l'installation de pontes. Comment : 1. Pour les limites acceptables (1) inspection visuelle. 2. Pour les limites acceptables (2) et (3) un test microbiologique de dépistage de Se si seulement une procédure de nettoyage à sec est appliquée après la dépopulation ou que les tests, avant la dépopulation, sont positifs BPG 5.1.8. Protocole national régissant le test de Se. Dossier : dossier d'hygiène BPG 7.11.0 / 7.11.1. Registre des activités (Annexe 8 : Définitions) Dossier sur le test microbiologique BPG 7.11.3. Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : si l'installation de pontes n'est pas visuellement propre. Où : à l'installation de pontes. Quand : si les activités de surveillance révèlent que l'installation de pontes ne répond pas aux limites acceptables. Comment : 1. Pour les limites acceptables (1) recommencer le nettoyage et la désinfection. 2. Pour les limites acceptables (2) et (3) recommencer la procédure de test microbiologique. Dossier : dossier d'hygiène BPG 7.11.0 / 7.11.1. Registre des mesures correctives BPG 7.18.0 / 7.18.1. Registre des activités (Annexe 8 : Définitions) Dossier sur le test microbiologique BPG 7.11.3. Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.	Qui : personne autre que celle responsable des procédures de surveillance ou de déviation. Propriétaire, gestionnaire ou personne désignée – membre de la famille, ami, associé, autre membres du personnel, fournisseur ou fournisseur de services. Le personnel de l'OCCO procédera aussi à une vérification lors de l'inspection annuelle dans le cadre du programme PDPT. Quoi : procédure de nettoyage et de désinfection. Quand : au minimum une fois l'an, de préférence avant le placement du nouveau troupeau. Comment : inspection visuelle. Revoir les procédures de nettoyage. Revoir les dossiers – Hygiène BPG 7.11.1. – Registre des mesures correctives (Annexe 8 : Définitions). – Dossier sur le test microbiologique. Dossier : Signer et dater tous les dossiers consultés.	Dossier d'hygiène BPG 7.11.0 / 7.11.1. Test microbiologique BPG 7.11.3 (MP 2.23). 7.11.3 (MP 1.11). Dossier des activités (Annexe 8 : Définitions). Registre de mesures correctives BPG 7.18.0 / 7.18.1 (MP 2.30). Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCÉDURALES	PROCÉDURES DE VÉRIFICATION	DOSSIER HACCP
# 12 Poulaillers commerciaux : Nettoyage et désinfection après l'attrapage des poules de réforme suite			<p>poutres de soutien (surtout dans les installations à étages); pas de saletés sur le plancher; pas de signes de rongeurs, d'insectes ou d'autres parasites. Si l'un ou l'autre des endroits ci-dessus est sale, il faut recommencer le nettoyage de l'installation.</p> <p>2. Si une procédure de nettoyage à sec est appliquée seulement et qu'avant la dépopulation le test de dépistage de salmonella est négatif, la limite acceptable est la même que pour le nettoyage à l'eau.</p> <p>Toutefois, la procédure doit être suivie d'un test microbiologique BPG 5.1.8 pour déterminer la</p>				

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCÉDURALES	PROCÉDURES DE VÉRIFICATION	DOSSIER HACCP
# 12 Poulaillers commerciaux : Nettoyage et désinfection après l'attrapage des poules de réforme suite			<p>présence ou non de salmonella.</p> <p>Si le test est négatif, l'installation est considérée comme étant nettoyée adéquatement</p> <p>3. Si une installation est considérée comme positive en matière de Se (+ ve) et que les œufs en coquille ont été déviés et que l'installation a été dépeuplée, l'unité de production a été bien nettoyée et désinfectée.</p> <p>Un échantillon suivant le nettoyage et la désinfection est puisé pour déterminer la présence ou non de Salmonella.</p> <p>Si le test est négatif, le nouveau troupeau peut être placé dans l'unité de production (Référence : Protocole national régional le test de dépistage de Se).</p>				

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCÉDURALES	PROCÉDURES DE VÉRIFICATION	DOSSIER HACCP
# 13 Poulaillers commerciaux : Hygiène permanente	MP Sect. 1.2, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.12, 2.16, 2.23, Autres points obligatoires-5, O-5 ou	Biologique : Salmonella, Campylobacter, E. Coli. Contamination croisée de l'unité de production.	Routine quotidienne, hebdomadaire et mensuelle pour retirer les fientes, la poussière et les toiles d'araignées qui contaminent le poulailler. Installation des poules ponduses – visuellement propre. Les murs, plafonds et équipement auxiliaire sont libres de tout contaminant. Poussière, eau, toiles d'araignées, carcasses d'insectes, moulée renversée, œufs gaspillés, œufs en coquille, jaune et albumen séchés, litière humide. Biosécurité : 1. Accès extérieur est limité et les zones non restreintes sont définies. BPG 1.1.1. 2. Une seule catégorie de volaille à la ferme. BPG 1.1.2.	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : propreté permanente de l'unité de production. Quand : selon la BPG. BPG 1.1.1 – mensuellement. BPG 1.1.2 – Revoir les décisions de gestion chaque année. BPG 1.1.3 – mensuellement. BPG 1.2.1 – annuellement. BPG 1.2.2 – temp. – (thermomètre ou enregistreur de données ou autre dispositif) tous les jours. – Ammoniaque <25 ppm (par exemple, des tubes à diffusion passive) – mensuellement (Octobre à Mars). – Humidité de la litière 25-30% (humidimètre) – chaque semaine. BPG 1.2.3 – mensuellement. BPG 1.2.5 – réparations et construction. BPG 1.3.1 – minimum chaque semaine. BPG 1.5.2 – chaque semaine. BPG 1.5.3 – tous les jours. BPG 4.1.0 – au besoin à l'entrée des zones d'accès restreint. BPG 4.2.0 – au besoin pour maintenir l'hygiène personnelle. BPG 4.3.0 – au besoin pour former ou recycler le personnel. BPG 5.1.1 – revoir les décisions de gestion une fois l'an. BPG 5.1.4 – au besoin pour maintenir la propreté de l'installation.	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : si l'unité de production ne répond pas aux attentes en matière de propreté. Où : à l'unité de production. Quand : lorsque les activités de surveillance révèlent la non conformité aux limites acceptables. Comment : BPG 1.1.2 plus d'une forme d'élevage de volaille à la ferme – personnel consacré à chacun; distance minimum entre les divers élevages (hauteur du pignon du bâtiment le plus élevé x 10). Si la distance de séparation est inférieure, considérer alors l'exigence de la sortie d'air de l'autre forme d'élevage et l'entrée d'air de l'unité de production d'œufs en coquille. Si les extrémités sont opposées, la contamination croisée devrait être réduite. BPG 1.2.2 – ammoniacque. – V. l'étape 9 du processus. – Litière humide. – La litière humide autour des systèmes d'alimentation en eau doit être élevée et remplacée. – Le brassage fréquent de la litière à l'aide d'une fourche, surtout par temps humide, aidera à prévenir les dépôts de litière et à maintenir un plancher sec. – Un produit pour traiter la litière peut être utilisé.	Le personnel de l'OCCE procédera à une vérification lors de l'inspection annuelle dans le cadre du programme PDPT, ainsi qu'à l'évaluation par observation et à l'examen des dossiers pertinents.	Dossier d'hygiène BPG 7.11.0 (MP 2.23). Mortalité BPG 7.4.0 (MP 2.16). Dossier des activités (Annexes 8 : Définitions). Dossier des mesures correctives BPG 7.18.0 / 7.18.1 (MP 2.30). Test microbiologique BPG 7.11.3 (MP 1.11). Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCEDURALES	PROCÉDURES DE VÉRIFICATION	DOSSIER HACCP
# 13 Poulaillers commerciaux : Hygiène permanente suite			<p>3. L'accès intérieur est limité et les zones non restreintes sont définies.</p> <p>BPG 1.2.1.</p> <p>4. Maintien d'un niveau adéquat de qualité de l'air.</p> <p>BPG 1.2.2.</p> <p>5. Les drains au plancher ont des couvercles perforés.</p> <p>BPG 1.2.3.</p> <p>6. Conception générale et construction permettent un entretien facile.</p> <p>BPG 1.2.5.</p> <p>7. Installations sanitaires disponibles.</p> <p>BPG 1.3.1.</p> <p>8. Tous les déchets sont portés dans des conteneurs couverts.</p> <p>BPG 1.5.2.</p> <p>9. Les oiseaux morts sont retirés tous les jours.</p> <p>BPG 1.5.3.</p> <p>10. Survétements propres et changement de chaussures.</p> <p>BPG 4.1.0.</p> <p>11. Pratiques générales en matière de</p>	<p>BPG 5.1.5 – durant le nettoyage.</p> <p>BPG 5.1.6 – au besoin pour maintenir la propreté de l'entrepôt réfrigéré.</p> <p>BPG 5.1.7 – régulièrement</p> <p>BPG 5.1.8 – cages : chaque année.</p> <p>Autre : semestriellement.</p> <p>Où : à l'intérieur et autour de l'unité de production.</p> <p>Comment : Inspection visuelle.</p> <p>Dossier : Registre des activités (Annexe 8 : Définitions).</p> <p>Lettre signée par les employés relativement à leur formation.</p> <p>Dossier d'hygiène BPG 7.11.0.</p> <p>Dossier de mortalité BPG 7.4.0.</p> <p>Dossier sur les tests microbiologiques BPG 7.11.3.</p> <p>Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.</p>	<p>BPG 5.1.4 et 5.1.6 – Balais, pelle ou équipement connexe peuvent servir – prendre le temps de bien nettoyer.</p> <p>BPG 5.1.5 – laver les endroits couverts/déclaboussures de fientes dans l'installation de ponte. L'équipement utilisé pour enlever les fientes doit être nettoyé pour éviter les accumulations de dépôts de fientes.</p> <p>BPG restantes :</p> <p>– Revoir les BPG touchant la biosécurité dans la section des limites acceptables. Remplacer les affiches lorsque nécessaire; verrouiller les portes lorsque nécessaire; remplacer les couvercles des drains au plancher; recouvrir les conteneurs de déchets; enlever les poules mortes; retirer les chats, chiens et autres animaux sauvages.</p> <p>– Habituer le personnel à changer de survêtement lorsque nécessaire; pratiquer l'hygiène personnelle et formation technique.</p> <p>– Revoir les décisions de gestion relativement au programme tout plein – tout vide; conception générale et construction de l'unité de production; plus d'une ferme d'élevage de la volaille à la ferme. Formation du personnel.</p> <p>Dossier : Registre des mesures correctives BPG 7.18.0 / 7.18.1</p> <p>Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois</p>		

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCÉDURALES	PROCÉDURES DE VÉRIFICATION	DOSSIER HACCP
# 13 Poulaillers commerciaux : Hygiène permanente suite			salubrité alimentaire. BPG 4.2.0. 12. Formation technique des employés. BPG 4.3.0. 13. Le programme tout plein – tout vide est respecté dans chaque installation de ponte. BPG 5.1.1 14. Les planchers, murs, plafonds et équipement auxiliaire sont libres de contaminants. BPG 5.1.4. 15. Utilisation appropriée du système de traitement des fientes. BPG 5.1.5. 16. L'entrepôt réfrigéré est propre, ordonné et sans odeur. BPG 5.1.6. 17. Chats, chiens et aux autres animaux sont interdits dans l'unité de production. BPG 5.1.7. 18. Un test microbiologique de dépistage de Se est effectué. BPG 5.1.8.				

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCEDURALES	PROCÉDURES DE VERIFICATION	DOSSIER HACCP
# 14 Pouilliers commerciaux : Contrôle des parasites – Rongeurs	MP Sect. 1.12, 2.3, 2.24 ou BPG 1.1.3 / 5.2.1 / 7.12.0	Biologique : Salmonella, Campylobacter, E. Coli. Contamination croisée de l'unité de production.	0' sur l'indice des rongeurs. Une zone de 4,5 mètres autour de l'unité de production est libre de débris et de végétation. Lisière de gravier ou d'asphalte autour de l'unité de production.	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : présence de rongeurs. Quand : minimum une fois par mois. Où : à l'intérieur et autour de l'unité de production. Comment : BPG 1.1.3. Inspection des protecteurs contre les parasites autour du périmètre extérieur de l'unité de production. – portes, fenêtres, prises d'air, moulée, eau, ouvertures des prises électriques, fissures dans la fondation, revêtements extérieurs, débris et végétation, eau stagnante et lisière de gravier ou d'asphalte BPG 5.2.1, 1. Inspection – vérifier pour la présence de fientes, de dépôts de graisse corporelle, de matériel aux rongés, d'appâts déplacés, rongeurs pris au piège. 2. Identification des espèces de rongeurs. 3. Placement stratégique et efficace des pièges et (ou) postes d'appât. 4. Dessiner une carte de l'emplacement des pièges et postes d'appât. 5. Inscrive les activités aux pièges et (ou) postes d'appât; inscrire les observations durant l'inspection, établir un indice des activités.	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : augmentation de l'activité des rongeurs. Quand : lorsque les activités de surveillance révèlent une augmentation de l'activité des rongeurs à l'unité de production. Où : à l'unité de production. Comment : Revue des procédures de surveillance afin d'en déterminer l'efficacité. Protection contre les rongeurs BPG 1.1.3. 1. Sceller toutes les ouvertures pour prévenir l'accès par les rongeurs. 2. Enlever les débris et la végétation sur une zone de 4,5 mètres autour de l'unité de production. 3. Eliminer l'eau stagnante dans les 60 mètres autour de l'unité de production. 4. Lisière de gravier ou de d'asphalte autour de l'unité de production. 5. Accroître le nombre de pièges dans les zones d'activité. 6. Appliquer un programme d'appâts chimiques ou biologiques de lutte contre les rongeurs. 7. Inscrive l'emplacement des pièges et (ou) des postes d'appât. 8. Inscrive les observations aux pièges et (ou) postes d'appât.	Qui : personne autre que celle responsable des procédures de surveillance ou de déviation. Propriétaire, gestionnaire ou personne désignée – membre de la famille, ami, associé, autre membres du personnel, fournisseur ou fournisseur de services. Le personnel de l'OCCO procédera aussi à une vérification lors de l'inspection annuelle dans le cadre du programme PDPT. Quoi : programme de contrôle des rongeurs. Quand : semestriellement, de préférence au printemps et à l'automne. Comment : inspection visuelle. Revoir les procédures de lutte contre les parasites. Revoir les dossiers – dossier sur la lutte contre les parasites BPG 7.12.0 / 7.12.1 / 7.12.2. Dossier d'hygiène BPG 7.11.2 (MP 2.24). Registre des activités (Annexe 8 : Définitions). Registre des mesures correctives BPG 7.18.0 / 7.18.1. Dossiers : Signer et dater tous les dossiers consultés.	Carte des pièges et postes d'appât BPG 7.12.1 (MP 1.12). Indice des rongeurs BPG 7.12.2 (MP 1.12). Dossier sur les appâts utilisés et les quantités, no PCP. BPG 7.12.1 (MP 2.24). Dossier sur le contrôle des parasites BPG 7.12.0 / 7.12.1 / 7.12.2 (MP 2.24). Dossier d'hygiène BPG 7.11.2 (MP 2.23). Registre des activités (Annexe 8 : Définitions). Registre des mesures correctives BPG 7.18.1 (MP 2.30). Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCÉDURALES	PROCÉDURES DE VÉRIFICATION	DOSSIER HACCP
# 14 Poulaillers commerciaux : Contrôle des parasites – Rongeurs suite				Dossier : dossier sur le contrôle des parasites BPG 7.12.0 / 7.12.1 / 7.12.2. Dossier d'hygiène BPG 7.11.2. Registre des activités (Annexe 8 : Définitions). Registre des mesures correctives BPG 7.18.0 / 7.18.1. Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois. Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.	9. Inscrire le nom des appâts, les quantités utilisées et la date d'installation. 10. Hygiène BPG 5.1.4.		

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCÉDURALES	PROCÉDURES DE VÉRIFICATION	DOSSIER HACCP
# 14 Pouilliers commerciaux : Lutte contre les parasites – Mouches et insectes	MP Sect. 2.12 ou BPG 5.2.1	Biologique : Salmonella, Campylobacter, E. Coli.	0' sur l'indice ou visiblement libre d'une infestation de mouches et d'insectes. La zone de 4,5 mètres autour de l'unité de production est libre de débris et de végétation Pas d'eau stagnante dans les 60 mètres de l'unité de production.	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : mouches et insectes Quand : minimum une fois par mois. Où : à l'unité de production Comment : 1. Inspection – taches de mouches sur les œufs, nombre important de mouches sur le plancher, les murs, le plafond ou dans les airs. Dans le cas des insectes (lénébrions), vérifier les fissures entre le plancher et la fondation, sous les carpettes sur le plancher. 2. Identification. 3. Placement stratégique et effacement des pièges, bâtons de colle ou autres indicateurs (cartes de recettes blanches suspendues aux endroits stratégiques). 4. Dresser une carte de l'emplacement des pièges. 5. Enregistrer l'activité aux pièges ou inscrire les observations durant l'inspection – possibilité de créer un indice des activités. Dossier : dossier sur le contrôle des parasites BPG 7.12.0 / 7.12.1 / 7.12.2. Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : augmentation de l'activité des mouches / insectes. Quand : lorsque les activités de surveillance révèlent une augmentation de l'activité des mouches / insectes dans l'unité de production. Où : à l'unité de production Comment : 1. Accroître le nombre de pièges dans la zone d'activité. 2. Application d'un programme d'appâts chimiques ou biologiques. 3. Enregistrer le lieu des pièges ou des postes d'appâts. 4. Inscrive les observations aux pièges ou postes d'appâts. 5. Inscrive le nom de l'appât, la quantité utilisée et la date. 6. Hygiène BPG 5.1.4. 7. Protection contre les mouches / insectes BPG 1.1.3. Dossier : dossier sur le contrôle des parasites BPG 7.12.0 / 7.12.1 / 7.12.2. Dossier d'hygiène BPG 7.11.2. Registre des activités (Annexe 8 : Définitions). Registre des mesures correctives BPG 7.18.0 / 7.18.1. Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.	Qui : personne autre que celle responsable des procédures de surveillance ou de déviation. Propriétaire, gestionnaire ou personne désignée – membre de la famille, ami, associé, autre membres du personnel, fournisseur ou fournisseur de services. Le personnel de l'OCCO procédera aussi à une vérification lors de l'inspection annuelle dans le cadre du programme PDPT. Quoi : programme de contrôle des mouches / insectes. Quand : chaque année. Comment : inspection visuelle Revoir les procédures de contrôle des parasites. Revoir les dossiers – Dossier de contrôle des parasites BPG 7.12.0 / 7.12.1 / 7.12.2 Dossier d'hygiène BPG 7.11.2. Registre des activités (Annexe 8 : Définitions). Registre des mesures correctives BPG 7.18.0 / 7.18.1. Signer et dater tous les dossiers consultés. (Annexe 8 : Définitions). Registre des mesures correctives BPG 7.18.1 (MP 2.30). Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.	Carte des pièges et postes d'appâts. BPG 7.12.1 (MP 1.12). Indice des mouches / insectes BPG 7.12.2 si disponible (MP 1.12). Dossier sur les appâts utilisés, la quantité et le no de PCP BPG 7.12.1 (MP 2.24). Dossier sur le contrôle des parasites BPG 7.12.0 / 7.12.1 / 7.12.2 (MP 2.24). Dossier d'hygiène BPG 7.11.2 (MP 2.23). Registre des activités.

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCEDURALES	PROCÉDURES DE VERIFICATION	DOSSIER HACCP
# 14 Poulaillers commerciaux : Contrôle des parasites – Oiseaux sauvages et autres parasites	MP Sect. 2.12 ou BPG 5.2.1	Biologique : Salmonella, Campylobacter, E. Coli.	Visiblement libre d'oiseaux sauvages et d'autres parasites (ratons layeurs, belettes).	<p>Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée.</p> <p>Quoi : oiseaux sauvages et autres parasites.</p> <p>Quand : minimum une fois par mois.</p> <p>Où : à l'unité de production.</p> <p>Comment : 1. Inspection – fientes dans l'unité de production, nids dans les corniches et chevrons, pepléments.</p> <p>2. Identifier.</p> <p>3. Inscrire les observations durant l'inspection.</p> <p>Dossier : Dossier sur le contrôle des parasites BPG 7.12.0 / 7.12.1 / 7.12.2.</p> <p>Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.</p>	<p>Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée.</p> <p>Quoi : Identification des oiseaux sauvages ou autres parasites.</p> <p>Où : à l'unité de production.</p> <p>Quand : lorsque les activités de surveillance révèlent la présence d'oiseaux sauvages ou d'autres parasites dans l'unité de production.</p> <p>Comment : 1. Piéger et retirer.</p> <p>2. Nettoyer les lieux.</p> <p>3. Réparation des moustiquaires ou du lieu où les oiseaux ont été trouvés.</p> <p>4. Si en libre parcours – installer des protecteurs contre les oiseaux sauvages et clôturer pour assurer une protection contre les autres parasites.</p> <p>Dossier : dossier sur le contrôle des parasites BPG 7.12.0 / 7.12.1 / 7.12.2.</p> <p>Dossier d'hygiène BPG 7.11.2.</p> <p>Registre des activités (Annexe 8 : Définitions).</p> <p>Registre des mesures correctives BPG 7.18.0 / 7.18.1.</p> <p>Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.</p>	<p>Qui : personne autre que celle responsable des procédures de surveillance ou de déviation.</p> <p>Propriétaire, gestionnaire ou personne désignée – membre de la famille, ami, associé.</p> <p>autres membres du personnel, fournisseur ou fournisseur de services. Le personnel de l'OCCO procédera aussi à une vérification lors de l'inspection annuelle dans le cadre du programme PDPT.</p> <p>Quoi : programme de contrôle des oiseaux sauvages et autres parasites.</p> <p>Quand : chaque année.</p> <p>Comment : inspection visuelle.</p> <p>Revoir les procédures de contrôle des parasites.</p> <p>Revoir les dossiers – dossier sur le contrôle des parasites BPG 7.12.0 / 7.12.1 / 7.12.2.</p> <p>Dossier d'hygiène BPG 7.11.2.</p> <p>Registre des activités (Annexe 8 : Définitions).</p> <p>Registre des mesures correctives BPG 7.18.0 / 7.18.1.</p> <p>Signer et dater tous les dossiers consultés.</p>	<p>Dossier sur le contrôle des parasites BPG 7.12.0 / 7.12.2 (MP 1.12).</p> <p>Dossier d'hygiène GMP 7.11.2 (MP 2.23).</p> <p>Registre des activités (Annexe 8 : Définitions).</p> <p>Registre des mesures correctives BPG 7.18.1 (MP 2.30).</p> <p>Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.</p>

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCEDURALES	PROCÉDURES DE VERIFICATION	DOSSIER HACCP
# 14 Poulaillers commerciaux : Contrôle des parasites	MP Sect. 1.12, 2.24 ou BPG 5.2.1 / 7.12.0	Chimique : Rodenticides, insecticides, miticides. Élevage en cages : contami- nation croisée de la moule, des surfaces que touchent les œufs et des geoleres, sys- tèmes de con- voyage des œufs ni aux systèmes d'emballage. Dans les éle- vages en liberté et en libre par- cours, si des appâts sont installés autour du périmètre extérieur du parcours, il faut prendre soin d'éviter la translocation des œufs au moment d'élevage : contamination des œufs au moment d'ap- pliquer un miti- cide.	1. Pas de postes d'appâts dans l'entrepôt réfrigéré des œufs. 2. Rodenticides et insecticides ne doivent pas être transmis aux man- œuvres, sys- tèmes de con- voyage des œufs ni aux systèmes d'emballage. Dans les éle- vages en liberté et en libre par- cours, si des appâts sont installés autour du périmètre extérieur du parcours, il faut prendre soin d'éviter la translocation des œufs au moment d'élevage : contamination des œufs au moment d'ap- pliquer un miti- cide.	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : contact entre les pesti- cides et la moule, les surfaces que touchent les œufs, les œufs et les poules. Quand : 1. Lorsque des appâts sont installés et qu'une activité de parasites est décelée. 2. au moment d'appliquer un miticide. Où : à l'unité de production. Comment : 1. inspection visuelle des mangeoires et des surfaces que touchent les œufs pour déceler la présence de pesticides. 2. observer les applicateurs de miticides. Dossier : dossier sur le contrôle des parasites BPG 7.12.0 / 7.12.1 / 7.12.2. Dossier sur la gestion de la litière et du parcours BPG 7.17.0. Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : lorsque les pesticides viennent en contact avec la moule, les surfaces que touchent les œufs ou les œufs. Où : à l'unité de production. Quand : lorsque les activités de surveillance révèlent la translo- cation de pesticides dans des endroits sensibles ou des œufs vaporisés avec un miticide. Comment : 1. Remplacer l'ap- pât en granules par un appât liquide ou solide selon le para- site visé. 2. Si un miticide est appliqué – cesser l'application et recueillir tous les œufs avant de recom- mencer l'application. 3. Formation du personnel. Dossier : Dossier sur le contrôle des parasites BPG 7.12.0 / 7.12.1 / 7.12.2. Registre des activités (Annexe 8 : Définitions). Signer et dater tous les dossiers consultés.	Qui : responsable autre que celle responsable des procédures de surveillance ou de déviation. Propriétaire, gestionnaire ou personne désignée – membre de la famille, ami, associé, autres membres du personnel, fournisseur ou fournisseur de services. Le personnel de l'OCCO procédera aussi à une vérification lors de l'inspection annuelle dans le cadre du pro- gramme PDPT. Quoi : translocation des pesti- cides. Comment : chaque année. Comment : revoir les dossiers. Dossier sur le contrôle des pa- rasites BPG 7.12.0 / 7.12.1 / 7.12.2. Registre des activités (Annexe 8 : Définitions). Registre des mesures correc- tives BPG 7.18.0 / 7.18.1. Signer et dater tous les dossiers consultés.	Dossier sur le contrôle des parasites BPG 7.12.0 / 7.12.1 / 7.12.2 (MP 2.24). Registre des activités (Annexe 8 : Définitions). Registre des mesures correc- tives BPG 7.18.0 / 7.18.1 (MP 2.30). Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCEDURALES	PROCÉDURES DE VÉRIFICATION	DOSSIER HACCP
# 16 Poulaillers commerciaux : Réparations et entretien	MP Sect. 2.1, 2.4, 2.12, Autres points obligatoires-5 ou BPG 1.2.1 / 3.1.10 / 4.1.0	Biologique : Salmonella, Campylobacter, E. Coli. Contamination croisée de l'unité de production par l'équipement et les outils provenant d'autres installations. Le personnel applique correctement les règles de biosécurité.	Tout l'équipement de réparation et d'entretien doit être consacré à l'unité de production ou s'il provient d'une autre installation, il doit être lavé et désinfecté. Tous les membres du personnel appliquent correctement les pratiques de biosécurité.	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : outils de réparation et autre équipement bien nettoyés et désinfectés avant d'être transportés dans l'unité de production. Le personnel respecte le protocole régissant la biosécurité. Quand : lorsque les outils et l'équipement proviennent d'autres installations. Où : à l'unité de production. Comment : NOTA : cette procédure de surveillance s'applique généralement si le propriétaire ou le gestionnaire délèguent ces fonctions au personnel. Dossier : Registre des activités (Annexe 8 : Définitions). Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : outils et équipement non nettoyés ou désinfectés avant d'être transportés dans l'unité de production. Le personnel ne respecte pas le protocole de biosécurité. Où : à l'unité de production Quand : lorsque les activités de surveillance révèlent une déviation. Comment : NOTA : cette procédure s'applique généralement si le propriétaire ou le gestionnaire délèguent ces fonctions au personnel. Dossier : Registre des activités (Annexe 8 : Définitions). Registre des mesures correctives BPG 7.18.0 / 7.18.1. Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.	Le personnel de l'OCOCO procédera à une vérification lors de l'inspection annuelle dans le cadre du programme PDPT, ainsi qu'à l'évaluation par observation et à l'examen des dossiers pertinents.	Registre des activités (Annexe 8 : Définitions). Registre des mesures correctives BPG 7.18.0 / 7.18.1 (MP 2.30). Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCEDURALES	PROCÉDURES DE VÉRIFICATION	DOSSIER HACCP
# 16 Pouilliers commerciaux : Réparations et entretien	MP Sect. Autres points obligatoires-9, O-6, 7 ou BPG 3.1.6 / 3.1.8 / 3.1.10	Chimique : Produits chimiques d'entretien (graisses, huiles et autres lubrifiants) – contamination croisée du système de convoyage, d'emballage et des œufs.	Pas de graisses ou d'huiles sur les surfaces que touchent les œufs sur les systèmes de convoyage ou d'emballage.	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : signes visibles de graisses et d'huiles ou d'autres lubrifiants sur les surfaces que touchent les œufs sur les systèmes de convoyage ou d'emballage. Quand : Durant les activités d'entretien. Où : à l'unité de production. Comment : Suite à l'entretien et avant le début de la cueillette des œufs, inspecter les endroits où la graisse, l'huile et autres lubrifiants ont été appliqués pour déterminer s'ils affectent les surfaces que touchent les œufs. Dossier : Registre des activités (Annexe 8 : Définitions). Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : graisses, huiles ou autres lubrifiants sur les surfaces que touchent les œufs sur les systèmes de convoyage et (ou) d'emballage. Où : à l'unité de production. Quand : lorsque les activités d'inspection révèlent la contamination de la surface que touchent les œufs sur les systèmes de convoyage et d'emballage. Comment : Essuyer la zone touchée. Nettoyer avec du savon pour enlever la graisse, l'huile et autres lubrifiants. Dossier : Registre des activités (Annexe 8 : Définitions). Registre des mesures correctives BPG 7.18.0 / 7.18.1. Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.	Le personnel de l'IOCCO procédera à une vérification lors de l'inspection annuelle dans le cadre du programme PDPT, ainsi qu'à l'évaluation par observation et à l'examen des dossiers pertinents.	Registre des activités (Annexe 8 : Définitions). Registre des mesures correctives BPG 7.18.0 / 7.18.1 (MP 2.30). Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCEDURALES	PROCÉDURES DE VERIFICATION	DOSSIER HACCP
# 17 Parcours	MP Sect. 1.17, 2.3 ou BPG 1.1.3/ 1.1.4	Biologique : Salmonella, Campylobacter, E. Coli. Parcours contaminé suite à de mauvaises pratiques de gestion. Chimique : pesticides. Parcours contaminé par les résidus de produits dans l'air suite à la vaporisation des terres agricoles adjacentes.	Parcours recouvert de gazon Gazon tondu Pas d'accumulations ou de flaques d'eau. Rotation du parcours Parcours hersés. Lisière de pierres ou de gravier sur le côté du bâtiment de l'unité de production face au parcours. Clotrage adéquat Protecteurs contre les oiseaux sauvages. Protégé contre les résidus de produits dans l'air suite à la vaporisation des terres agricoles adjacentes.	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : parcours. Quand : herbe – au besoin. Rotation du parcours – minimum chaque année. Accumulations/flaques d'eau – suite à la fonte des neiges ou à une pluie. Cloture – chaque semaine Protecteurs contre les oiseaux sauvages – chaque semaine Vapeurs chimiques – lorsque des produits chimiques agricoles sont appliqués sur les terres agricoles adjacentes. Où : sur le parcours. Comment : les points suivants sont contrôlés par observation. Herbe – est-elle courte ou longue? Hersage – y a-t-il accumulation de fientes ou de coupures? Rotation du parcours – le parcours est-il dénué d'herbe? Y a-t-il accumulation de plumes ou de fientes? Accumulations d'eau / flaques – suite à la fonte des neiges au printemps ou après une pluie, les accumulations ou flaques d'eau sont-elles présentes pendant des périodes prolongées (2-3 jours)? Cloture – les animaux plus gros creusent-ils sous la cloture? La cloture a-t-elle été franchie? Oiseaux sauvages – ont-ils accès	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : l'herbe est longue. Accumulation de fientes et de coupures. Accumulations d'eau / flaques. Cloture inadéquate. Des oiseaux sauvages sont présents. Vapeurs de produits chimiques. Où : sur le parcours. Quand : lorsque les activités de surveillance révèlent que l'un ou l'autre des critères régissant le parcours ne répond pas aux normes minimales. Comment : les poules ponduses doivent rester dans le poulailler jusqu'à ce que le parcours réponde aux normes. Herbe – coupée. Accumulations de fientes ou de coupures – hersage. Drainage des accumulations / flaques d'eau. Réparation de la cloture. Pièges pour gros animaux placés là où ils ont creusé. Installation de protecteurs contre les oiseaux sauvages. Vapeurs chimiques – aménager une zone tampon entre le lieu de vaporisation et l'installation ou vaporiser lorsqu'il n'y a pas de vent. Pierres ou gravier autour de l'unité de production.	Qui : personne autre que celle responsable des procédures de surveillance ou de déviation. Propriétaire, gestionnaire ou personne désignée – membre de la famille, ami, associé, autre membres du personnel, fournisseur ou fournisseur de services. Le personnel de l'OCCO (MP 2.29). 7:17.0 / 7:17.1 Registre des mesures correctives BPG 7:18.0 / 7:18.1 Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.	Dossier sur la gestion du parcours BPG 7:17.0 / 7:17.1 (MP 2.29). Registre des mesures correctives BPG 7:18.0 / 7:18.1 Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCEDURALES	PROCÉDURES DE VERIFICATION	DOSSIER HACCP
# 17 Parcours suite				à la mouillée ou à l'eau sur le parcours? Des oiseaux de proie volent-ils autour du parcours? Vapeurs chimiques – durant les activités de vaporisation des terres agricoles adjacentes, les résidus de produits chimiques dans l'air parviennent-ils jusqu'au parcours? Y a-t-il une lisière de pierres ou de gravier autour de l'unité de production? Inscrive les observations dans le dossier sur la gestion du parcours.	Dossier : Registre des mesures correctives BPG 7.18.0 / 7.18.1. Dossier sur la gestion du parcours BPG 7.17.0 / 7.17.1. Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.		
				Dossier : Dossiers sur la gestion du parcours BPG 7.17.0 / 7.17.1. Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.			

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCEDURALES	PROCÉDURES DE VÉRIFICATION	DOSSIER HACCP
# 19 Tri et emballage	MP Sect. 1.9, 1.13, 1.14, 1.15, 1.16, 2.7, 2.12, 2.20, 2.21, O-10 ou BPG 1.3.1 / 1.5.2 / 1.5.4 / 2.2.1 / 2.3.1 / 2.3.2 / 4.1.0 / 4.2.0 / 4.3.0 / 7.10.0 / 7.14.0	Biologique : Salmonella, Campylobacter, E. Coli. Contamination des œufs en coquille par une mauvaise manipulation de la part des employés, le fait de ne pas enlever le produit inacceptable – les œufs non visiblement fissurés et couulants sont retirés comme étant non comestibles et sont éliminés. Une directive qui peut servir à déterminer « excessif » peut être la norme tout venants du Canada contenue dans le règlement sur les œufs de la Loi sur les produits agricoles du Canada BPG 2.3.2 / 4.3.0. Les plateaux d'œufs sont	Hygiène du personnel – désinfection fréquente des mains et vêtements propres – v. la salubrité générale des aliments BPG 1.3.1 / 4.1.0 / 4.2.0. Produit inacceptable – les œufs très salés, visiblement fissurés et couulants sont retirés comme étant non comestibles et sont éliminés. Une directive qui peut servir à déterminer « excessif » peut être la norme tout venants du Canada contenue dans le règlement sur les œufs de la Loi sur les produits agricoles du Canada BPG 2.3.2 / 4.3.0. Les déchets sont dans des conteneurs recouverts	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : hygiène du personnel; retrait des œufs très sales, visiblement fissurés et couulants; retrait des plateaux d'œufs contaminés; séparation des œufs sur le plancher, sur parcours et dans les nids. Quand : tous les jours. Où : à l'unité de production. Comment : NOTA : cette procédure de surveillance s'applique généralement lorsque le propriétaire ou le gestionnaire délègue ces fonctions au personnel. 1. Observation des pratiques d'hygiène du personnel. 2. Vérification des chariots / palettes pour déceler les œufs très sales, visiblement fissurés et couulants. 3. Vérification des reçus de classement pour déterminer le % d'œufs de catégorie C et rejetés. 3. Vérification des plateaux d'œufs empilés avant de les utiliser pour déterminer le degré de contamination. 4. Dans les systèmes en liberté, libre parcours et biologique, observer les œufs sur le plancher et les parcours avant leur cueillette pour déterminer s'ils doivent être séparés. 5. Les déchets sont dans des conteneurs recouverts	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : le personnel ne respecte pas le protocole d'hygiène; des quantités inacceptables d'œufs sales, fissurés et couulants sont expédiés au poste de classement ou à l'usine de décoquillage; les œufs sont placés sur des plateaux sales qui devraient avoir été rejetés; les œufs sur plancher, en parcours et dans les nids ne sont pas séparés. Où : à l'unité de production. Quand : lorsque les activités de surveillance révèlent une non-conformité aux limites acceptables. Comment : NOTA : cette procédure s'applique généralement si le propriétaire ou le gestionnaire délègue ces fonctions au personnel. 1. Formation du personnel. Dossier : Register des activités (Annexe 8 : Définitions). Register des mesures correctives BPG 7.18.0 / 7.18.1. Register des mesures correctives BPG 7.18.0 / 7.18.1.	Qui : personne autre que celle responsable des procédures de surveillance ou de déviation. Propriétaire, gestionnaire ou personne désignée – membre de la famille, ami, associé, autres membres du personnel, fournisseur ou fournisseur de services. Le personnel de l'OCCO procédera aussi à une vérification lors de l'inspection annuelle dans le cadre du programme PDPT. Quoi : application d'un protocole d'hygiène. Les œufs très sales, visiblement fissurés et couulants sont retirés à l'étape du tri et de l'emballage. Les plateaux d'œufs contaminés sont rejetés. Les œufs sur le plancher et le, parcours sont séparés. Quand : chaque année. Comment : revoir le protocole d'hygiène et observer le personnel. Revoir les reçus de classement pour déterminer si les œufs très sales, visiblement fissurés et couulants sont expédiés au poste de classement. Observer aussi si les chaudières d'œufs non comestibles sont entroposées dans l'unité de production. Observer également le processus de cueillette.	Register des activités (Annexe 8 : Définitions). Register des mesures correctives BPG 7.18.0 / 7.18.1 (MP 2.30). Reçu de classement. Dossier sur les plateaux rejetés BPG 7.14.1 (MP 2.20). Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCÉDURALES	PROCÉDURES DE VÉRIFICATION	DOSSIER HACCP
# 19 Tri et emballage suite			<p>libres de contaminants (poussière, fientes de rongeurs, jaune et albumen séchés, plumes ou humidité) avant de recevoir les œufs en coquille propres.</p> <p>BPG 1.5.4 / 2.2.1 / 4.3.0 / 7.14.0.</p> <p>Dans les systèmes en liberté, libre parcours et biologique – les œufs sur le plancher sont séparés des œufs dans les nids et discuter les prochaines étapes avec le poste de classement.</p> <p>Les déchets sont portés dans des contenants recouverts et dans un endroit éloigné des œufs en coquille propres BPG 1.5.2.</p>	<p>Dossier : Registre des activités (Annexe 8 : Définitions)</p> <p>Reçu de classement.</p> <p>Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.</p>		<p>Revoir le dossier sur les plateaux rejetés pour déterminer les activités d'inspection.</p> <p>Observer les œufs dans l'entrepot qui peuvent avoir été séparés comme des œufs sur le plancher et sur parcours.</p>	

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCEDURALES	PROCÉDURES DE VÉRIFICATION	DOSSIER HACCP
# 21 Composant des ventes à la ferme	MP Sect. 2.10 ou BPG 6.1.1 / 6.1.2	Biologique : Salmonella, Campylobacter, E. Coli. Chimique : Agents nettoyants et produits pharmaceutiques.	Il s'agit d'une procédure de détection et de notification.	Référence : BPG 6.1.1 et 6.1.2.	Référence : BPG 6.1.1 et 6.1.2.	Le personnel de l'OCCO procédera à une vérification lors de l'inspection annuelle dans le cadre du programme PDPT.	Mesures correctives sont enregistrées dans le « Registre des mesures correctives » 7.18.0 / 7.18.1 (MP 2.30). Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCEDURALES	PROCÉDURES DE VERIFICATION	DOSSIER HACCP
# 22 Élimination des œufs non comestibles	MP Sect. 1.14 ou BPG 2.3.2	Biologique : Salmonella, campylobacter, E. Coli. Les œufs fissurés, coulant et sales sont l'hôte de contaminants microbiologiques. Si les œufs ne sont pas entreposés correctement, la situation peut donner lieu à une prolifération de mouches et devenir une source d'alimentation pour les rongeurs. Il peut en résulter une contamination croisée de l'unité de production.	Produit inacceptable – les œufs très sales, visiblement fissurés et coulant sont retirés comme étant non comestibles et éliminés. Une directive qui peut servir à déterminer « excessif » peut être la norme pour les œufs tout venant du Canada contenue dans le règlement sur les œufs de la Loi sur les produits agricoles du Canada BPG 2.3.2. Élimination : A la ferme. Hors ferme. 1. Portés dans un conteneur et, à la fin de la journée, déposés dans l'entrepot à long terme de fientes liquides. 2. Les œufs non comestibles ne doivent pas être	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : élimination à la ferme des œufs très sales, visiblement fissurés et coulant. Quand : tous les mois. Où : à l'unité de production. Comment : 1. Observer que les œufs non comestibles sont portés dans un conteneur et déversés dans l'entrepot de fientes liquides, à la fin de la journée, compostés, enterrés ou incinérés. 2. Observer que les œufs non comestibles ne sont pas portés dans les caniveaux sous les cages ou dans l'entrepot de fientes sèches. 3. S'ils sont entreposés à sec, voir à l'application d'un programme de contrôle des mouches et des rongeurs. Un ensemble séparé de dossiers est maintenu aux fins de cette activité de surveillance. 4. Si les œufs non comestibles sont expédiés hors ferme – inscrire la date, la quantité, le destinataire et l'utilisation prévue dans le Registre des activités (Annexe 8 : Définitions). 5. Inscrive les activités de surveillance de cette BPG dans le Registre des activités (Annexe 8 : Définitions).	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : les œufs non comestibles ne sont pas correctement éliminés. Où : à l'unité de production. Quand : lorsque les activités de surveillance révèlent que les œufs non comestibles ne sont pas portés dans l'entrepot de fientes liquides, enterrés, compostés ou incinérés. Comment : 1. Si les œufs non comestibles sont portés dans les caniveaux sous les cages – nettoyer les caniveaux de fientes 2. Former le personnel quant au protocole pertinent. 3. Inscrive les mesures prises dans le Registre des mesures correctives. Dossier : Registre des mesures correctives BPG 7.18.0 / 7.18.1. Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.	Le personnel de l'OCO procédera à une vérification lors de l'inspection annuelle dans le cadre du programme PDPT, ainsi qu'à l'évaluation par observation et à l'examen des dossiers pertinents.	Registre des activités (Annexe 8 : Définitions). Dossier sur le contrôle des parasites BPG 7.12.0 / 7.12.1 / 7.12.2 (MP 2.24). Registre des mesures correctives BPG

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCEDURALES	PROCÉDURES DE VERIFICATION	DOSSIER HACCP
# 22 Élimination des œufs non comestibles suite			<p>déposés dans les caniveaux sous les cages ou dans l'entrepot à long terme de fientes sèches.</p> <p>3. Lorsque les œufs non comestibles ne peuvent être déposés dans un entrepot à long terme de fientes liquides, un rechange peut consister en le compostage, l'incinération ou l'enterrement.</p> <p>4. Dans les installations où il est impossible de composer, d'enterrer ou de porter les œufs dans un entrepot à long terme, les œufs non comestibles peuvent être entreposés à sec.</p> <p>Cependant, un programme de contrôle des mouches et des rongeurs doit</p>	<p>6. Inscrive les activités de surveillance liées à l'entreposage à sec dans le dossier sur le contrôle des parasites. Dossier : Registre des activités (Annexe 8 : Définitions). Dossier sur le contrôle des parasites BPG 7.12.0 / 7.12.1 / 7.12.2. Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.</p>			

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCÉDURALES	PROCÉDURES DE VÉRIFICATION	DOSSIER HACCP
# 22 Élimination des œufs non comestibles suite			<p>être appliqué dans les endroits où les œufs non comestibles sont entreposés.</p> <p>Ce programme de contrôle doit être inscrit séparément du programme régulier de contrôle des parasites qui s'applique à l'unité de production. Dans de tels cas, les producteurs doivent considérer sérieusement un autre lieu que l'entrepôt de fientes sèches pour placer les œufs non comestibles. Utiliser le même format que celui de la section 7.12.0 / 7.12.1 / 7.12.2.</p>				

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCEDURALES	PROCÉDURES DE VÉRIFICATION	DOSSIER HACCP
# 23 Entreposage des plateaux rejetés	MP Sect. 1.15, 2.20 ou BPG 1.5.4 / 7.14.0	Biologique : Salmonella, Campylobacter, E. Coli. Contamination croisée des œufs entposés ou durant leur expédition au poste de classement. Conditions d'entreposage (accumulations de poussière, de fientes de parasites) donnant lieu à la croissance de pathogènes.	Entrepoît – libre d'accumulations de poussière, de parasites. Les plateaux rejetés peuvent être entposés dans des sacs en plastique ou des conteneurs éloignés des œufs en coquille propres.	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : entreposage des plateaux rejetés. Quand : tous les jours. Où : à l'unité de production. Comment : observer que les plateaux rejetés soient placés dans un sac en plastique ou un conteneur. Entposés dans un endroit éloigné des œufs en coquille propres. Le conteneur et les lieux sont libres de parasites et d'accumulations de poussière. Dossier : dossier sur les plateaux rejetés BPG 7.14.0. Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : les plateaux rejetés ne sont pas entposés dans des sacs en plastique ou des conteneurs éloignés des œufs en treposage est sale et révèle des signes que des parasites sont présents. Où : à l'unité de production. Quand : lorsque les activités de surveillance révèlent un entreposage inadéquat. Comment : 1. Placer les plateaux rejetés dans des sacs en plastique ou un conteneur. 2. Les plateaux rejetés doivent être entposés dans un endroit éloigné des œufs en coquille propres. 3. Les mesures prises doivent être inscrites dans le Registre des mesures correctives. 4. Nettoyer les lieux si la poussière s'est accumulée (dossier d'hygiène). 5. Appliquer un programme de contrôle des parasites (dossier sur le contrôle des parasites) 6. Formation du personnel (Registre des mesures correctives). Dossier : Registre des mesures correctives BPG 7.18.0 / 7.18.1. Dossier sur le contrôle des parasites BPG 7.12.0 / 7.12.1 / 7.12.2. Dossier d'hygiène BPG 7.11.2. Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.	Le personnel de l'OCCO procédera à une vérification lors de l'inspection annuelle dans le cadre du programme PDPT, ainsi qu'à l'évaluation par observation et à l'examen des dossiers pertinents.	Registre des activités (Annexe 8 : Définitions). Registre des mesures correctives BPG 7.18.0 / 7.18.1 (MP 2.30). Dossier sur les plateaux rejetés BPG 7.14.0 (MP 2.20). Dossier sur le contrôle des parasites BPG 7.12.0 / 7.12.1 / 7.12.2 (MP 2.24). Dossier d'hygiène BPG 7.11.2 (MP 2.23). Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCEDURALES	PROCÉDURES DE VÉRIFICATION	DOSSIER HACCP
# 25 Entreposage des poules mortes	MP Sect. 1.5, 1.10, 2.16 ou BPG 1.5.3/ 5.1.4 / 7.4.0	Biologique : Salmonella, Campylobacter, E. Coli. Contamination croisée des installations de ponte et des œufs en coquille par les mouches et les pathogènes dans l'air.	Les poules mortes sont retirées tous les jours de l'installation de ponte. Les poules sont entreposées dans un conteneur éloigné des installations de ponte et inaccessible aux chiens, chats et autres animaux sauvages. Directives provinciales/ municipales régissant l'entreposage et l'élimination des carcasses.	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : entreposage adéquat des carcasses de poules pondueuses. Quand : tous les jours. Où : à l'unité de production. Comment : Observer que les poules mortes soient retirées de l'installation de ponte. Observer que les poules mortes soient entreposées dans des conteneurs scellés et éloignés de l'installation de ponte, et que les conteneurs soient inaccessibles aux chiens, chats et autres animaux sauvages. Revoir les règlements provinciaux et (ou) municipaux. Inscrire les activités dans le dossier sur la mortalité. Dossier : Dossier sur la mortalité BPG 7.4.0 / 7.10.1. Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : les poules mortes ne sont pas retirées tous les jours; les poules mortes ne sont pas entreposées correctement, les règlements provinciaux et (ou) municipaux ne sont pas respectés. Où : à l'unité de production. Quand : lorsque les activités de surveillance révèlent une non conformité aux protocoles. Comment : revoir les protocoles. Formation du personnel. Application des protocoles. Inscrire les activités dans le Registre des mesures correctives. Dossier : Registre des mesures correctives BPG 7.18.0 / 7.18.1. Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.	Le personnel de l'OCOCO procédera à une vérification lors de l'inspection annuelle dans le cadre du programme PDPT, ainsi qu'à l'évaluation par observation et à l'examen des dossiers pertinents.	Dossier sur la mortalité BPG 7.4.0 / 7.10.1 (MP 2.16). Registre des mesures correctives BPG 7.18.0 / 7.18.1 (MP 2.30). Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCEDURALES	PROCÉDURES DE VÉRIFICATION	DOSSIER HACCP
# 26 Élimination des poules mortes	MP Sect. 1.10, 2.5 ou BPG 1.5.3/ BPG 1.2.2	Biologique : Salmonella, Campylobacter, E. Coli. Contamination croisée de l'unité de production si les poules mortes ne sont pas éliminées correctement BPG 1.5.3 L'incrimination des poules mortes du même côté que celui de la prise d'air de l'unité de production peut causer des odeurs et la présence de cendres dans l'installation de ponte BPG 1.2.2.	Les poules mortes peuvent être ensachées à des fins de levée par les représentants de l'usine d'équarrissage. Elles peuvent être compostées, enterrées ou incinérées en suivant les bonnes procédures à cette fin. Si les poules mortes sont entreposées avant l'enterrement, l'incinération, le compostage ou l'équarrissage, elles doivent être dans un conteneur scellé situé loin de l'installation de ponte et inaccessible aux chiens, chats ou autres animaux sauvages. Les directives, statuts, politiques, lois ou règlements municipaux et	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : protocoles d'élimination des poules mortes. Quand : chaque année. Où : à l'unité de production. Comment : 1. Observation de l'élimination. – Congélateur. – Compostage. – Enterrément. – Incinération. Si les poules mortes sont entreposées, l'entrepôt est-il éloigné de l'installation de ponte et inaccessible aux chiens, chats ou autres animaux sauvages? 2. Les directives, statuts, politiques, lois ou règlements provinciaux et (ou) municipaux sont-ils respectés? Dossier : dossier sur la mortalité BPG 7.4.0 / 7.10.1. Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : si l'entrepôt n'est pas éloigné de l'installation de ponte et qu'il est accessible aux chiens, chats et autres animaux sauvages. Les règlements provinciaux et (ou) municipaux ne sont pas respectés. Où : lieu d'élimination des poules mortes. Quand : lorsque les activités de surveillance révèlent que l'entrepôt ne répond pas aux limites acceptables. Comment : aménager l'entrepôt et le lieu d'élimination conformément à la BPG 1.5.3 / BPG 1.2.2. S'assurer de connaître les règlements provinciaux et (ou) municipaux. Formation du personnel. Inscrire les modifications et les activités de formation dans le Registre des mesures correctives. Dossier : Registre des mesures correctives BPG 7.18.0 / 7.18.1. Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.	Le personnel de l'OCCO procédera à une vérification lors de l'inspection annuelle dans le cadre du programme PDPT, ainsi qu'à l'évaluation par observation et à l'examen des dossiers pertinents.	Dossier sur la mortalité BPG 7.4.0 / 7.10.1 (MP 2.16). Registre des activités (Annexe 8 : Définitions). Registre des mesures correctives BPG 7.18.0 / 7.18.1 (MP 2.30). Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCÉDURALES	PROCÉDURES DE VÉRIFICATION	DOSSIER HACCP
# 26 Élimination des poules mortes suivre			provinciaux peuvent dicter les procédures correctes d'entreposage et les méthodes d'élimination qui s'appliquent à votre installation.				

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCEDURALES	PROCÉDURES DE VÉRIFICATION	DOSSIER HACCP
# 27, 28 et 29 Système de traitement des fientes, entreposage des fientes, élimination des fientes	MP Sect. 1.5, 1.6 ou BPG 1.5.1 / 5.1.4 / 5.1.5	Biologique : Salmonella, Campylobacter, E. Coli. Contamination croisée de l'unité de production par manutention incorrecte des fientes.	Le système de manutention des fientes est suffisant pour l'unité de production. Pas d'éclaboussures de fientes sur les murs et les planchers. Pas de tourteaux de fientes sur l'équipement utilisé dans le système de manutention des fientes (balais, pelles, grattoirs, tarières).	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : système de manutention des fientes. Quand : au moment de l'utilisation du système. Où : installation de pont / unité de production. Comment : systèmes de traitement / convoyage. Observation que les fientes ne tombent pas la contamination croisée de zones telles les murs et le plancher de l'installation de pont. L'équipement de convoyage des fientes est nettoyé. Entreposage des fientes – observation que l'installation d'entreposage a les dimensions suffisantes pour la quantité de fientes produite et pour le nombre de jours d'entreposage. On doit voir au contrôle de l'odeur et des parasites. Élimination des fientes – en conformité des règlements ou lignes directrices provinciales / municipales. Dossier : date de l'enlèvement des fientes de l'installation de pont dans le Registre d'activités ou BPG 7.11.2. Date de l'enlèvement des fientes de l'installation d'entreposage et d'élimination (épandage ou autres moyens) dans le Registre d'activités. Nettoyage de l'équipement dans BPG 7.11.2.	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : éclaboussures de fientes sur les planchers et les murs. L'équipement utilisé pour la manutention des fientes n'est pas propre. L'entrepôt des fientes n'a pas les dimensions adéquates. L'élimination des fientes n'est pas faite en conformité des règlements ou lignes directrices provinciales ou municipales. Quand : au moment de l'activité. Comment : Éclaboussures de fientes sur les planchers et les murs – nettoyer et désinfecter. L'équipement utilisé par le système de manutention des fientes n'est pas propre – nettoyer l'équipement. Entrepôt des fientes insuffisant – faire enlever les fientes plus souvent et tenir compte de la conformité aux règlements provinciaux et municipaux. Élimination des fientes – se familiariser avec les règlements ou lignes directrices provinciales ou municipales. Dossier : Registre des mesures correctives 7.18.0 / 7.18.1 ou dossiers de désinfection et d'hygiène permanent BPG 7.11.0 / 7.11.2.	Le personnel de l'OCCO procédera à une vérification lors de l'inspection annuelle dans le cadre du programme PDPT.	Dossiers de désinfection et d'hygiène permanent 7.11.0 / 7.11.2 (MP 2.23). Registre des mesures correctives BPG 7.18.0 / 7.18.1 (MP 2.30). Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCEDURALES	PROCÉDURES DE VERIFICATION	DOSSIER HACCP
# 30, 31, et 32 Retrait de la moulée, atirage et changement des poules de réforme, transport	MP Sect. 2.22, Autres points obligatoires-3 ou BPG 2.5.1 / 2.5.2 / 2.5.3	Biologique : Salmonella, Campylobacter, E. Coli. Contamination croisée des poules de réforme par pratiques de manutention incorrectes avant l'atirage et le chargement et au moment de l'atirage et du chargement et durant le transport au transformateur. Si la moulée n'est pas retirée à temps, la contamination fécale des poules de réforme et de l'équipement de transport peut se produire et une contamination croisée ultérieure des carcasses à l'usine de transformation.	Calendrier de retrait de la moulée établi en consultation avec le transformateur. Equipe d'atirage propre. Equipement de transport propre. Si les poules de réforme sont éliminées sur la ferme – l'équipement doit être propre.	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : les heures de retrait de la moulée. Equipes d'atirage. Equipement de transport. Quand : au moment de l'atirage et du chargement des poules de réforme. Où : installation de ponte / unité de production. Comment : discuter avec le transformateur des heures recommandées pour le retrait de la moulée. Obtenir, si possible, par écrit. Observer la propreté de l'équipe d'atirage. Observer la propreté de l'équipement de transports. Dossier : observations sont enregistrées à la section 7.9.0 / 7.9.1. Dossier d'élimination du troupeau. Les heures de retrait de la moulée sont enregistrées sur la Feuille d'information sur le troupeau.	Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée. Quoi : les heures de retrait de la moulée. Equipes d'atirage. Equipement de transport. Quand : au moment de l'activité. Comment : retrait de la moulée – communiquer avec votre transformateur afin de discuter du changement de calendrier d'expédition. Equipes d'atirage – discuter avec le chef d'équipe de toutes mesures correctives possibles. Equipement de transport – discuter avec le transporteur de toutes mesures correctives possibles. Dossier : Registre des mesures correctives 7.18.0 / 7.18.1.	Le personnel de l'OCCO procédera à une vérification lors de l'inspection annuelle dans le cadre du programme PDPT.	Dossier d'élimination du troupeau 7.9.0 / 7.9.1 (MP 2.22). Feuille d'information sur le troupeau. Registre des mesures correctives 7.18.0 / 7.18.1 (MP 2.30). Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.

ÉTAPES DU PROCESSUS	BPG / NUMÉRO DU DANGER	DESCRIPTION DU DANGER	LIMITES ACCEPTABLES	PROCÉDURES DE SURVEILLANCE	DÉVIATIONS PROCÉDURALES	PROCÉDURES DE VÉRIFICATION	DOSSIER HACCP
Toutes les étapes	MP Sect. O-10 ou BPG 4.3.0	Biologique et Chimique : Manque de connaissance des pratiques d'exploitation affectant l'unité de production.	Connaissances générales des domaines de responsabilité des employés de manière à ce que la contamination croisée de l'unité de production ou la contamination directe des œufs en coquille et des ponduses soient contrôlée, réduite et, si possible, éliminée.	<p>Qui : propriétaire, gestionnaire ou personne désignée.</p> <p>Quoi : formation du personnel.</p> <p>Quand : au moins annuellement.</p> <p>Où : unité de production.</p> <p>Comment : observations.</p> <p>Dossier : Registre des activités (Annexe 8 : Définitions).</p> <p>Lettre signée par l'employé (e) à l'effet qu'il (elle) a suivi la formation dans la manipulation sécuritaire des œufs.</p> <p>Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.</p>	<p>Qui : Propriétaire, gestionnaire ou personne désignée.</p> <p>Quoi : employé (e) n'exécutant pas les applications en conformité des attentes du propriétaire / gestionnaire.</p> <p>Où : unité de production.</p> <p>Quand : lorsque les observations indiquent un rendement laissant à désirer.</p> <p>Comment : formation de recyclage de l'employé (e).</p> <p>Dossier : Registre des mesures correctives 7.18.0 / 7.18.1.</p> <p>Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.</p>	<p>Le personnel de l'OCCO procédera à une vérification lors de l'inspection annuelle dans le cadre du programme PDPT ainsi qu'à l'évaluation par observation et à l'examen des dossiers pertinents.</p>	<p>Registre des activités (Annexe 8 : Définitions).</p> <p>Registre des mesures correctives 7.18.0 / 7.18.1 (MP 2.30).</p> <p>Signer et dater tous les dossiers à la fin du mois.</p>

Pour plus de renseignements, veuillez consulter le site Web des
Producteurs d'œufs du Canada à l'adresse
www.oeufcanada.ca/francais/membres



Office canadien de commercialisation des œufs
112, rue Kent – Pièce 1501, Ottawa, Ontario K1P 5P2