

●●● LES PRODUCTEURS D'ŒUFS DU CANADA ●●●

## PROGRAMME POUR POULETTES

# Propreté d'abord – Propreté toujours<sup>MC</sup>

Programme de salubrité des aliments à la ferme  
Lignes directrices à l'intention du producteur

Le présent manuel a été rédigé avec l'aide  
d'Agriculture et Agroalimentaire Canada.



LES PRODUCTEURS  
D'ŒUFS DU CANADA

# INTRODUCTION

## Objectifs

Notre objectif est de fournir en permanence des poulettes sûres et de qualité.

Notre objectif est de réduire, prévenir ou éliminer les dangers biologiques, chimiques ou physiques identifiés dans le programme Propreté d'abord – Propreté toujours<sup>MC</sup> (poulettes) des POC au meilleur de nos aptitudes en appliquant de bonnes pratiques de gestion et des procédures normalisées d'exploitation qui préviennent ou contrôlent effectivement les dangers identifiés.

## En quoi consiste l'HACCP?

L'analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP) est une approche systématique à la sécurité des aliments qui est reconnue et recommandée internationalement par la Commission du Codex Alimentarius. L'HACCP est un système de gestion de la sécurité des aliments qui se concentre sur les stratégies de prévention des dangers identifiés et sur la réduction du risque que ces dangers se produisent à des points spécifiques du processus. Les points de maîtrise critiques sont les points, les étapes ou les procédures du processus de production auxquels des méthodes de contrôle doivent être appliquées pour prévenir, éliminer ou réduire un danger pour la sécurité des aliments. Un plan HACCP permet de mieux gérer la sécurité des aliments pendant la production en identifiant tous les dangers potentiels, en décrivant la prévention de ces dangers et en veillant à ce que des mesures correctives soient prises si nécessaire.

Le HACCP utilise sept principes acceptés. Ces principes sont :

1. Mener une analyse des dangers.
2. Identifier les points de maîtrise critiques (PMC).
3. Établir des limites critiques pour chaque PMC.
4. Établir les procédures de surveillance pour chaque PMC.
5. Établir des actions correctives.
6. Établir des procédures de vérification.
7. Établir des procédures de tenue de dossiers.

En plus des sept principes, il existe cinq étapes préliminaires pour mettre en œuvre un plan HACCP. Ces étapes sont :

1. Former l'équipe d'HACCP.
2. Décrire le produit.
3. Identifier l'utilisation prévue du produit.
4. Élaborer un diagramme du processus et un schéma de l'unité de production.
5. Vérification sur place.

Propreté d'abord – Propreté toujours<sup>MC</sup> (poulettes) est un programme générique de salubrité des aliments à la ferme (PSAF) qui prend appui sur l'HACCP pour la production de poulettes. Le programme identifie tous les dangers biologiques, chimiques et physiques et fournit des points de maîtrise critiques (PMC), des bonnes pratiques de gestion (BPG) et des procédures normalisées d'exploitation (PNE) pour prévenir, réduire ou éliminer les dangers identifiés.

## Stratégie nationale de salubrité des aliments à la ferme dans la production de poulettes

Le programme Propreté d'abord – Propreté toujours<sup>MC</sup> (poulettes) a été préparé pour la première fois en 2005 pour les éleveurs de poulettes canadiens par les Producteurs d'œufs du Canada (POC) en consultation avec les éleveurs de poulettes du pays et les offices provinciaux/territoriaux de producteurs, sur la base du programme Propreté d'abord – Propreté toujours<sup>MC</sup> (pondeuses) existant. Le programme a depuis été mis à jour en consultation avec l'équipe d'examen de l'HACCP, les offices de producteurs, le Comité de gestion de la production, l'Agence canadienne d'inspection des aliments et le Conseil d'administration.

Le programme Propreté d'abord – Propreté toujours<sup>MC</sup> (poulettes) est un programme générique de salubrité des aliments à la ferme qui prend appui sur l'HACCP et qui est axé sur la biosécurité, l'hygiène des installations et les étapes du processus d'élevage des poulettes. Le programme nécessite l'identification de tous les dangers biologiques, chimiques et physiques dans l'unité de production et fournit de bonnes pratiques de gestion pour contrôler les dangers identifiés. Cela permet de réduire le risque de contamination de l'environnement de l'unité de production et des poulettes par la *Salmonella Enteritidis* (SE) ou d'autres micro-organismes nocifs, qui pourraient par conséquent constituer un risque pour la salubrité des aliments des œufs et(ou) des poules en fin de ponte destinées à la consommation.

Les POC s'efforcent d'améliorer constamment l'évaluation et l'atténuation des risques liés à la salubrité et à la qualité des aliments dans la production d'œufs au Canada. Propreté d'abord – Propreté toujours<sup>MC</sup> est un programme dynamique qui est mis à jour au fur et à mesure de l'évolution des connaissances par l'expérience, la recherche,

les progrès techniques et les réglementations gouvernementales. Ce développement constant maintient la force du programme et aide l'industrie canadienne des œufs à répondre continuellement aux normes les plus élevées en matière de salubrité des aliments et de qualité des œufs.

## Processus d'évaluation/audit et certification à la ferme

Les inspections dans les exploitations sont menées par des professionnels formés pour vérifier les opérations par rapport au programme Propreté d'abord – Propreté toujours<sup>MC</sup> (poulettes) et s'assurer que les exigences sont respectées. Il s'agit d'une vérification annuelle de la salubrité des aliments à la ferme pour certifier que les normes du programme Propreté d'abord – Propreté toujours<sup>MC</sup> (poulettes) ont été respectées.

### Rôles et responsabilités

Le programme Propreté d'abord – Propreté toujours<sup>MC</sup> est mis en œuvre au niveau national et provincial/territorial. Les POC sont responsables de la conception, du développement et de la mise en œuvre du programme PD-PT<sup>MC</sup> et de ses documents connexes. Le programme de salubrité des aliments à la ferme comprend le manuel d'administration PD-PT<sup>MC</sup> qui décrit les tâches liées à l'élaboration, à l'administration et à la gestion du programme. Ce manuel comprend les procédures de maintenance du programme, les exigences et la formation des auditeurs du PSAF, ainsi que les processus de mise en œuvre et de certification à la ferme. Le manuel d'administration, en conjonction avec un protocole d'entente (PE) accepté par l'office provincial/territorial des producteurs et les POC, établit les exigences des POC et des offices de producteurs pour la prestation et la mise en œuvre à la ferme du programme Propreté d'abord – Propreté toujours<sup>MC</sup>.

Pour maintenir la conformité avec le PSAF, il incombe au producteur de mettre en œuvre les normes Propreté d'abord – Propreté toujours<sup>MC</sup> à la ferme, de tenir des registres pour démontrer cette conformité, de se soumettre aux audits prévus et de prendre des mesures correctives si nécessaire.

### Procédures d'audit

La conformité au programme de salubrité des aliments à la ferme est déterminée par un processus d'audit annuel.

L'audit Propreté d'abord – Propreté toujours<sup>MC</sup> consiste en une inspection à la ferme menée par un inspecteur régional des POC, un agent de prestation provincial ou un auditeur tiers pour examiner la biosécurité, les dossiers de la ferme et toutes les exigences décrites dans le programme.

Les éléments du programme PD-PT<sup>MC</sup> sont classés en non-conformités critiques, non-conformités majeures, non-conformités mineures et non-conformités générales. Les demandes d'actions correctives (DAC) pour les non-conformités majeures doivent être clôturées dans les 30 jours et les DAC pour les non-conformités mineures dans les 3 mois. La date de clôture convenue pour les non-conformités générales peut aller

jusqu'à 12 mois. Si les DAC pour les non-conformités majeures, mineures et générales sont clôturées après la date convenue, le producteur ne pourra recouvrer les points qu'il aura perdus et la note d'évaluation restera inchangée.

Pour réussir l'audit PD-PT<sup>MC</sup>, les producteurs doivent obtenir une note de 90 % ou plus et satisfaire aux exigences des éléments suivants listés dans le formulaire d'audit : 2, 2.i, 2.ii, 5.a, 8, 9, 10.e, 23.b, 23.c, 24, 26.iii, et 27.ii. Si un producteur n'obtient pas la totalité des points pour ces éléments, l'audit PD-PT<sup>MC</sup> sera immédiatement suspendu pendant 7 jours. Les demandes d'actions correctives seront émises avec une date d'achèvement de 7 jours. Si la/les DAC pour l'un ou l'autre de ces éléments ne sont pas corrigées dans les 7 jours avec la preuve fournie par l'office de producteurs, il en résultera un échec immédiat de l'audit PD-PT<sup>MC</sup>.

### Calendrier des audits

Les audits Propreté d'abord – Propreté toujours<sup>MC</sup> sont réalisés chaque année, dans les 9 à 15 mois suivant l'audit précédent.

Les audits déclenchés peuvent être initiés en marge des audits programmés par des événements ou des questions qui peuvent avoir un impact sur la salubrité des œufs et des poules en fin de ponte. Il s'agit notamment, mais pas exclusivement, des événements suivants :

- ▶ Un événement positif de *Salmonella* Enteritidis.
- ▶ Une série de non-conformités sont identifiées au cours d'un audit intermédiaire.
- ▶ Changement dans la gestion ou la propriété de l'unité de production.
- ▶ Notification par le producteur à l'office de producteurs d'un risque pour la salubrité alimentaire.
- ▶ Une nouvelle construction.

### Certification

Un certificat de normes auditées est accordé lorsqu'un producteur satisfait aux exigences de l'évaluation PD-PT<sup>MC</sup>, y compris une note minimum de 90 %, et satisfait aux exigences des éléments suivants listés dans le formulaire d'audit : 2, 2.i, 2.ii, 5.a, 8, 9, 10.e, 23.b, 23.c, 24, 26.iii, et 27.ii. Le certificat est délivré par les POC pour une période d'un an à compter de la date d'évaluation initiale ou de la réévaluation.

Un certificat de normes auditées peut être suspendu et(ou) retiré si un audit intermédiaire détermine des non-conformités et que le producteur ne satisfait pas aux exigences décrites dans le formulaire d'évaluation de PD-PT<sup>MC</sup> et(ou) ne respecte pas les délais d'une demande d'action corrective (DAC).

## Utilisation des lignes directrices Propreté d'abord – Propreté toujours<sup>MC</sup> à l'intention des producteurs

### BPG et PNE Propreté d'abord – Propreté toujours<sup>MC</sup> dans le cadre du Programme de salubrité des aliments à la ferme

Les composantes d'un programme de salubrité des aliments à la ferme fondé sur l'HACCP consistent en de bonnes pratiques de gestion, des protocoles administratifs et des protocoles d'audit. Ces éléments sont détaillés dans les bonnes pratiques de gestion (BPG) et les procédures normalisées d'exploitation (PNE) de Propreté d'abord – Propreté toujours<sup>MC</sup>. Ce manuel contient les « points obligatoires » du programme et les BPG et PNE « fortement recommandées ». Les « points obligatoires » sont identifiés et référencés dans le formulaire d'évaluation de Propreté d'abord – Propreté toujours<sup>MC</sup>. Les BPG et les PNE « fortement recommandées » sont des pratiques que les producteurs peuvent souhaiter intégrer dans leurs opérations en plus des pratiques standard attendues.

Les BPG qui sont essentielles pour réduire, prévenir ou éventuellement éliminer les risques biologiques, chimiques et physiques sont examinées en détail. À savoir :

- ▶ Les locaux.
- ▶ Le transport et l'entreposage.
- ▶ L'équipement.
- ▶ La formation du personnel.
- ▶ L'assainissement.
- ▶ La notification.

De plus, le manuel des BPG et des PNE du programme Propreté d'abord – Propreté toujours<sup>MC</sup> contient des modèles pour la tenue des dossiers, des modèles de lettres d'assurance et des lignes directrices permettant aux producteurs d'identifier leurs propres pratiques agricoles en ce qui concerne le programme Propreté d'abord – Propreté toujours<sup>MC</sup>, l'identification des dangers et les points de maîtrise critiques.

### Programme de salubrité des aliments à la ferme Propreté d'abord – Propreté toujours<sup>MC</sup>, Lignes directrices à l'intention des producteurs

Les Lignes directrices à l'intention des producteurs contenues dans le présent document sont un résumé des BPG et des PNE qui est fourni aux producteurs à titre de guide pour expliquer les exigences du formulaire de notation. En cas de conflit d'informations entre les présentes Lignes directrices à l'intention des producteurs et le manuel des BPG et des PNE, les informations contenues dans le manuel des BPG et des PNE prévaudront. La première partie sert à déterminer le facteur d'indemnisation auquel vous pourriez avoir droit si vous deviez procéder à l'abattage en raison de la *Salmonella* Enteritidis. La somme de la première et de la deuxième partie sert à déterminer votre facteur de risque global dans votre unité de production et votre admissibilité à la certification dans le cadre du programme Propreté d'abord – Propreté toujours<sup>MC</sup>.

Le programme Propreté d'abord – Propreté toujours<sup>MC</sup> est un programme évolutif. Les documents du programme seront mis à jour au fur et à mesure de l'évolution des connaissances obtenues grâce à l'expérience, à la recherche, aux progrès techniques et aux réglementations gouvernementales. L'équipe d'examen de l'HACCP des POC examinera ce document chaque année et, en consultation avec les représentants des producteurs, déterminera si des modifications s'imposent au programme.

### **Communications**

Pour que les producteurs soient informés du programme Propreté d'abord – Propreté toujours<sup>MC</sup> (poulettes) et de toute mise à jour future, les informations contenues dans le programme sont transmises aux producteurs sous plusieurs formats :

- ▶ Bulletin d'information pour les producteurs.
- ▶ Chroniques des POC dans les bulletins d'information provinciaux/territoriaux.
- ▶ Présentations lors des réunions des offices de producteurs.
- ▶ Visites individuelles chez les producteurs.

### **Procédures de surveillance, de déviation et d'audit**

Les procédures recommandées doivent servir de guide aux producteurs. Les producteurs peuvent personnaliser une procédure pour mieux l'adapter au déroulement de leur activité. Toutefois, la personnalisation d'une procédure ne peut pas modifier l'intention de la bonne pratique de gestion ni créer un autre risque pour la salubrité alimentaire. Discutez de toute modification de la procédure avec votre inspecteur régional des POC.

Nota : Lorsque les BPG suivantes indiquent qu'une activité est surveillée ou enregistrée par un propriétaire, un gestionnaire ou un représentant désigné, elle doit être vérifiée par une autre personne que celle qui exécute l'activité. Cette personne peut être un membre de la famille, un ami, un partenaire, un autre membre du personnel, un fournisseur ou un prestataire de services. Une signature et une date de vérification sont requises. Les personnes qui vérifient les dossiers s'assurent que l'activité a eu lieu et non de l'exactitude du dossier. Les autres BPG seront vérifiées par le personnel des POC lors de l'inspection et de l'évaluation annuelle Propreté d'abord – Propreté toujours<sup>MC</sup>.

### **Politique de confidentialité et de protection de la vie privée**

Dans le cadre du programme Propreté d'abord – Propreté toujours<sup>MC</sup>, les POC recueillent des informations sur les producteurs individuels. Les POC peuvent recueillir ces informations par le biais d'inspections et d'audits dans les exploitations et de demandes d'actions correctives. Sauf si la loi l'exige, les POC traiteront ces informations de manière confidentielle et les utiliseront dans le seul but d'administrer le programme Propreté d'abord – Propreté toujours<sup>MC</sup>. À cette fin, les POC peuvent partager ces informations avec l'office de producteurs de la province ou du territoire où se trouve l'éleveur, les inspecteurs régionaux des POC et les agents de prestation (dans les provinces ou territoires où l'on fait appel à des agents de prestation) dans le seul but d'administrer le programme Propreté d'abord – Propreté toujours<sup>MC</sup>.

# HYGIÈNE DE L'INSTALLATION

## 1. Le programme « Tout plein-tout vide » est suivi dans chaque installation d'élevage

### **Éléments de conformité :**

- ▶ Seulement un groupe d'âge doit être retenu dans une installation d'élevage. Cela permet un nettoyage et une désinfection complets.
- ▶ La politique « tout vide » est importante pour éliminer les rongeurs et les insectes. Elle contribuera à prévenir la transmission de maladies des poulettes aux nouveaux poussins en assurant une rupture dans le cycle de contamination.
- ▶ Toutefois, des facteurs peuvent nécessiter le placement des poussins sur une longue période.
- ▶ Il peut également être nécessaire de faire venir les poussins de différents troupeaux parents et(ou) de différents couvoirs. Si les poussins proviennent de différents couvoirs, il est important qu'une lettre d'assurance du fournisseur principal du couvoir indique que les poussins proviennent d'environnements négatifs en matière de SE.
- ▶ Enregistrez les dates de placement des troupeaux.
- ▶ Enregistrez les dates de placement des troupeaux.
- ▶ Référence BPG 8.2.



## 2. Nettoyage et désinfection de l'installation d'élevage

Nettoyez et désinfectez à fond entre les troupeaux pour prévenir ou réduire la contamination biologique et préparer la réception du nouveau troupeau de poussins d'un jour.

### Éléments de conformité :

- ▶ Avant de nettoyer et de désinfecter, assurez-vous que :
  - toutes les réparations de l'extérieur du bâtiment sont terminées.
  - tout le fumier du poulailler a été enlevé.
- ▶ Ayez soin de nettoyer, sécher et désinfecter l'ensemble de l'installation, y compris les murs, les plafonds, les chevrons, les ventilateurs, les chauffages, le grillage métallique, les abreuvoirs et les mangeoires.
- ▶ Le lavage humide sous pression avec du détergent est la meilleure pratique de gestion pour réduire et éliminer les bactéries. Le nettoyage à sec avant le lavage humide est souhaitable.
- ▶ Si le producteur choisit le nettoyage à sec, l'installation d'élevage doit être soumise à un test de dépistage de la *Salmonella* Enteritidis (SE) par écouvillonnage par un tiers qualifié 8 semaines avant le repeuplement. Le test de SE peut être combiné avec le test de SE du troupeau de poulettes conformément au protocole national en matière de SE.
  - Tenez un registre de ce test.
  - Si les résultats du test de SE sont positifs, le poulailler doit être lavé à l'eau, désinfecté et soumis à un nouveau test de dépistage de la SE avant le repeuplement.
- ▶ Désinfectez et/ou fumigez avec un désinfectant ou un fumigant agréé.
- ▶ Tout produit chimique utilisé dans le processus de nettoyage et de désinfection doit être approuvé pour une utilisation dans une installation avicole.
- ▶ Le nettoyage, le séchage, la désinfection et l'aération des logements dépeuplés devraient prendre **au moins sept jours (soit l'équivalent de 168 heures à partir du moment où le dernier oiseau est sorti jusqu'au moment où le premier oiseau est placé)**.
  1. La période de vide sanitaire minimale de sept jours comprend deux ou trois jours de nettoyage de l'installation de ponte, suivis de quatre à cinq jours de vide avant l'introduction des nouveaux oiseaux. Cette période de vide sanitaire permet de réduire les bactéries, les virus et les parasites après le nettoyage et la désinfection.

2. La politique de vide sanitaire de 7 jours est obligatoire, sauf si l'éleveur est affecté par une situation indépendante de sa volonté qui ne lui permet pas de respecter ladite politique. Les producteurs doivent présenter des documents indiquant les raisons pour lesquelles ils n'ont pas pu respecter la politique des 7 jours (par exemple, tempête de neige; camion retardé dans le ramassage des poules de réforme). Les éleveurs qui logent en moins de sept jours (l'équivalent de 168 heures à partir du moment où le dernier oiseau est sorti jusqu'au moment où le premier oiseau est placé) doivent fournir la preuve d'une analyse microbiologique pour la salmonelle vérifiant l'efficacité de leur programme de nettoyage et de désinfection. Référence BPG 11.2.1.

- ▶ Voir l'annexe 3 « Pratique recommandée pour le nettoyage et la désinfection des poulaillers de poules pondeuses et des poulaillers de poulettes réglementés/enregistrés au Canada ».
- ▶ Consignez toutes les activités d'assainissement, y compris la date, la procédure, les produits chimiques utilisés et tout test et résultat microbiologique.

### 3. Les conduites d'eau sont purgées et rincées

Purgez et rincez les conduites d'eau pour enlever tout contaminant comme les bactéries, les boues et les dépôts d'eau dure.

#### **Éléments de conformité :**

- ▶ Des programmes d'entretien en temps utile ainsi qu'une procédure générale de nettoyage entre les troupeaux doivent être suivis.
- ▶ Différents types de systèmes de distribution d'eau peuvent nécessiter des procédures d'entretien spécifiques. Par conséquent, contactez le fabricant ou le fournisseur pour obtenir un programme de nettoyage recommandé.
- ▶ L'approvisionnement en eau doit provenir d'une source de surface, souterraine ou municipale non contaminée.
- ▶ L'eau de surface présente un risque d'introduction d'agents pathogènes et de dangers biologiques. Si l'approvisionnement en eau provient d'une eau de surface, toute l'eau utilisée dans l'unité de production pour la consommation ou autre doit être traitée pour garantir l'absence d'agents pathogènes ou de dangers biologiques. L'eau utilisée pour l'administration de vaccins peut nécessiter des mesures supplémentaires, élaborées de concert avec un vétérinaire ou un spécialiste de la vaccination.
- ▶ Référence BPG 11.2.1.2.

## 4. Les planchers, murs, plafonds et équipements auxiliaires sont exempts de contaminants

*Nota : aux fins de la présente section, lorsqu'on fait référence à la poussière et que l'on utilise les mots « libre de », il est entendu que l'installation est « libre d'accumulations de » et donc « pratiquement libre de poussière ».*

### **Éléments de conformité :**

#### **Tous les systèmes de logement :**

- ▶ Les murs, plafonds, montures d'éclairage, prises d'air et sorties d'air devraient être propres.
- ▶ Les substances apparemment bénignes comme la moulée et l'eau peuvent être des sources de contamination si elles sont renversées et non nettoyées. La moulée renversée peut attirer les rongeurs, les mouches et autres insectes. Cet environnement se prête également à la prolifération de bactéries. Il faut aussi surveiller la moulée renversée sous les réservoirs.
  - On ne doit pas permettre à la moulée de former des mottes dans les mangeoires. Cela peut donner lieu à une moisissure de la moulée en motte.
- ▶ La saleté et les toiles d'araignées doivent être enlevées et la poussière doit être maintenue au minimum.
- ▶ Les mouches mortes, les ténébrions, et les excréments de rongeurs doivent être enlevés.
- ▶ Les poussins/poulettes morts ne doivent pas être éliminés dans les rigoles à fumier ou laissés sur le plancher de l'installation.
- ▶ Les aires de travail telles que les points d'entrée, les bureaux, les salles d'outils, les salles électriques et les couloirs doivent être maintenues propres.
- ▶ Tenez un dossier des dates et activités d'assainissement.
- ▶ Référence BPG 11.2.1.3

**En plus de ce qui précède, les pratiques suivantes s'appliquent aux systèmes d'exploitation spécifiques.**

#### **Systèmes de logement conventionnel :**

- ▶ Les planchers devraient être propres et exempts d'accumulations de fumier et de plumes.
- ▶ Il est important de maintenir l'aire libre de fientes d'oiseaux et d'excréments de rongeurs et de moulée séchée et moisie.

### **Systemes de logement en liberté :**

- ▶ Tenir la litière sèche et sans tourteaux (pas de mottes).
- ▶ Remuer la litière pour prévenir le mottage.
- ▶ Éviter la litière mouillée autour des systèmes d'abreuvement.
- ▶ Éviter la moulée renversée autour des systèmes d'alimentation.
- ▶ Les perchoirs, juchoirs, planchers de lattes ou de grillage doivent être tenus propres et libres de fientes accumulées et séchées et de moulée moisie.
- ▶ Les mangeoires doivent être tenues propres et les contenants d'eau doivent être nettoyés tous les deux ou trois jours (ou aussi souvent que nécessaire) pour maintenir leur propreté et pour qu'ils soient libres de limon.

## **5. Utilisation appropriée du système de manutention du fumier**

Prévenir et réduire la contamination microbiologique de l'unité de production par une mauvaise manipulation du fumier.

### **Éléments de conformité :**

- ▶ Le fumier est retiré de l'installation d'élevage à la fin du cycle de production pour être entreposé à distance ou pour une utilisation finale.
- ▶ Aucune éclaboussure de fumier sur les murs et les planchers.
- ▶ Pas d'accumulation de fumier sur les équipements utilisés dans le système de manutention du fumier (balais, pelles, racleurs, vis sans fin).
- ▶ L'entreposage du fumier est dimensionné de manière adéquate en fonction de la quantité de fumier produite et du nombre de jours pendant lesquels le fumier sera entreposé. Il faut tenir compte de la lutte contre les odeurs et les parasites.
- ▶ L'élimination du fumier doit être conforme aux règlements ou lignes directrices provinciales/territoriales/municipales.
- ▶ Éliminer tous les déchets de manière sanitaire afin de réduire et de prévenir la contamination biologique de l'unité de production.
- ▶ Les œufs de poulettes doivent être collectés et éliminés à la ferme.
  - Les œufs peuvent être éliminés dans l'entrepôt à long terme du fumier liquide par compostage, incinération ou enfouissement.
  - Si le fumier est entreposé à long terme dans un endroit sec, un programme de surveillance des parasites doit être mis en place.
- ▶ Référence BPG 12.0, 12.2.

## 6. 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 porteurs de *Salmonella* il faut interdire l'accès aux chats, chiens, oiseaux sauvages, volailles errantes et autres animaux (voir les exceptions).

### Éléments de conformité :

- ▶ Les chats peuvent être un élément efficace de la lutte contre les rongeurs, mais ils peuvent acquérir des microbes de *Salmonella* et servir à perpétuer la maladie au sein des troupeaux et entre eux.
- ▶ Les chats peuvent également servir de réservoir pour d'autres maladies infectieuses, telles que la toxoplasmose, et la proximité des zones de production alimentaire peut accroître le risque pour la santé publique. La meilleure pratique en matière de biosécurité consiste à empêcher l'accès des chats aux poulaillers.
- ▶ Toutefois, les risques associés aux chats peuvent être réduits si des protocoles spécifiques sont mis en œuvre. Les chats peuvent être utilisés en parallèle à un système complet de gestion de la lutte contre les parasites.
- ▶ Si un chat est utilisé dans l'unité de production comme méthode supplémentaire de lutte contre les parasites, les lignes directrices suivantes s'appliquent.
- ▶ S'ils sont utilisés dans l'unité de production, qui comprend l'installation d'élevage, comme méthode supplémentaire de lutte contre les parasites, les exceptions suivantes doivent être respectées :
  1. Le chat peut être mâle ou femelle, mais il doit être stérilisé.
  2. La litière du chat doit être écouvillonnée une fois par an au minimum pour détecter la présence de SE.
  3. Le chat doit avoir accès à sa propre nourriture, son eau et sa litière.
  4. Le chat ne doit pas avoir accès à l'extérieur et(ou) à d'autres poulaillers.
- ▶ Si vous travaillez avec d'autres espèces, travaillez d'abord avec les poulettes ou changez de vêtements d'extérieur et de bottes.
- ▶ Référence BPG 11.2.1.4.

## 7. Tous les déchets sont entreposés dans des conteneurs couverts et inaccessibles aux poulettes

Pour prévenir et réduire la contamination microbiologique de l'unité de production par une mauvaise manipulation des déchets secs.

### Éléments de conformité :

- ▶ Les déchets doivent être stockés dans des conteneurs couverts et inaccessibles aux poulettes.
  - › Conserver tous les déchets dans des conteneurs scellés.
  - › Conserver les conteneurs à l'écart des zones d'accès restreint.
  - › Conserver les conteneurs dans un endroit ou un bâtiment spécialement conçu à cette fin.
  - › Les conteneurs de produits pharmaceutiques et chimiques doivent être entreposés de façon particulière. Lire les instructions sur les étiquettes ou communiquer avec le fournisseur.
  - › Les conteneurs couverts réduisent leur attrait comme condition de vie favorable pour les rongeurs.
- ▶ Référence BPG 11.2.1.5, 12.3

## 8. Les oiseaux morts sont retirés de l'installation de production tous les jours

La manutention incorrecte des oiseaux morts peut causer la contamination microbiologique de l'unité de production.

### Éléments de conformité :

- ▶ Les oiseaux morts doivent être retirés de l'installation de croissance tous les jours.
- ▶ Les oiseaux morts ne doivent pas être jetés dans la fosse à fumier située directement en dessous de l'endroit où ils sont logés.
- ▶ S'ils sont entreposés en vue de leur élimination, les oiseaux morts doivent être entreposés dans un conteneur scellé à l'extérieur de l'installation d'élevage et inaccessible aux chiens, aux chats et aux animaux sauvages.
- ▶ Les oiseaux morts peuvent être mis en sac et congelés pour être ramassés par une installation d'équarrissage; ils peuvent être correctement compostés, enterrés ou incinérés.
- ▶ Les carcasses doivent être couvertes et protégées de la faune sauvage et de l'accès du public.

- ▶ Confirmez les méthodes d'élimination et d'entreposage appropriées à l'aide des lignes directrices, politiques, règlements ou lois municipales/provinciales.
- ▶ Si vous déplacez des carcasses de votre ferme vers un autre lieu (c'est-à-dire un site d'élimination), ce qui implique des déplacements sur la voie publique, envisagez de le faire dans un conteneur scellé.
- ▶ Enregistrez le nombre d'oiseaux morts par jour dans le registre de mortalité. Inscrivez « 0 » s'il n'y a pas d'oiseaux morts un jour donné.
- ▶ Référence BPG 12.1.

## 9. Tests microbiologiques de détection de *Salmonella* Enteritidis dans l'unité de production effectués au moins une fois au cours du cycle de production

Le test détermine la présence ou l'absence de *Salmonella* Enteritidis (SE) dans l'unité de production.

### **Éléments de conformité :**

- ▶ Suivre le protocole national de dépistage de la SE.
- ▶ Au minimum, testez des zones individuelles ou une combinaison de zones telles que les grillages et accessoires, les planchers/murs et leurs accessoires, les ventilateurs, la litière, les mangeoires et les abreuvoirs.
- ▶ Tester au minimum une fois au cours du cycle de production. Se référer à la version actuelle du protocole national de détection de la SE des POC pour les poules pondeuses et les poulettes.
- ▶ Conservez un dossier du test.
- ▶ Référence BPG 11.2.1.6.

# CONTRÔLE DES PARASITES

## 10. Un programme adéquat et intégré de gestion des parasites est appliqué et respecté. Aucune 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 et la contamination croisée des poulettes.

### ✓ Éléments de conformité :

- ▶ Éliminer les zones de reproduction autour de l'extérieur de l'unité de production.
- ▶ Reboucher les trous et les interstices dans les murs extérieurs et sous les avant-toits de l'unité de production.
- ▶ Si les producteurs choisissent de faire eux-mêmes la surveillance, ils doivent la faire sur une base hebdomadaire. Si un producteur fait appel à un prestataire de services professionnels agréé pour administrer la lutte contre les parasites, ce prestataire doit fournir :
  - Au minimum un dossier sur les inspections mensuelles.
  - Un rapport d'indice au producteur qui, à son tour, doit le fournir à l'inspecteur.
  - Une carte (schéma) des pièges/postes d'appâts.
  - Un plan d'action corrective si une augmentation de l'activité est constatée et le producteur doit se conformer à ce plan.
- ▶ Les appâts chimiques doivent être approuvés pour le parasite ciblé.

### Rongeurs

- ▶ Les pièges à rongeurs (mécaniques et vivants) sont des outils de contrôle et de surveillance. Ils aident à identifier, à déterminer la taille de la population, à localiser l'activité et à évaluer l'efficacité du programme de contrôle.
- ▶ Contrôles visuels – excréments, marques de graisse corporelle, matière mâchée, appâts perturbés, observations nocturnes à l'aide d'une lampe de poche.
- ▶ Placer les pièges de manière stratégique et efficace – aux points d'entrée ou aux ouvertures dans l'unité de production et de telle sorte que les pièges fonctionnent.



- ▶ Si une zone active est déterminée, augmenter le nombre de pièges dans cette zone.
- ▶ Peut être utilisé à l'intérieur ou à l'extérieur de l'unité de production.
- ▶ Les appâts doivent se trouver dans des postes d'appât et ces derniers doivent être inaccessibles aux poulettes et aux animaux non ciblés.
- ▶ Inspecter l'unité de production et, si possible, la protéger contre les rongeurs.
- ▶ Enregistrer les contrôles de surveillance – contrôles visuels et nombre et types de rongeurs trouvés dans les pièges. Un index des rongeurs peut être établi.
- ▶ Dresser une carte indiquant l'emplacement des pièges.

### **Mouches et insectes (p. ex., ténébrions)**

- ▶ Les pièges, bandes adhésives ou les lumières noires sont des outils de contrôle et de surveillance. Ils aident à identifier, déterminer la taille de la population de parasites, le lieu d'activité et l'efficacité du programme de lutte contre les parasites.
- ▶ Inspections visuelles – observation d'activité sur les murs dans l'unité de production, les plafonds, les planchers et dans les coins; excréments sur des indicateurs comme une feuille blanche ou une carte de recette placée stratégiquement.
- ▶ Disposer les pièges de façon stratégique et efficace – aux points d'entrée ou dans les ouvertures menant à l'unité de production.
- ▶ Si une zone active est déterminée, augmenter le nombre de pièges dans cette zone.
- ▶ Inspectez et, si possible, protégez l'unité de production contre les mouches/insectes.
- ▶ L'appâtage des mouches n'est pas possible dans l'installation d'élevage en raison des effets chimiques potentiels sur la poulette.
- ▶ Détruire les lieux de reproduction humides.
- ▶ Maintenir un programme d'enlèvement du fumier approprié.
- ▶ Enregistrer les contrôles de surveillance – contrôles visuels. Un index des mouches peut être établi.
- ▶ Dresser une carte de l'emplacement des pièges et indicateurs.

### **Oiseaux sauvages**

- ▶ Vérifier les signes de présence – fientes dans l'unité de production, nids sous l'avant-toit et dans les chevrons, pépiements provenant du grenier ou de l'avant-toit.
- ▶ Noter les observations.
- ▶ Référence BPG 11.2.2.

# LIEUX : Propriété extérieure et extérieur du bâtiment

## 11. Les zones d'accès restreint et non restreint sont définies

Créer des zones de biosécurité efficaces autour de l'extérieur de l'unité de production.

### ✓ Éléments de conformité :

- ▶ Pour maintenir les visiteurs au minimum, placer une affiche à l'entrée du poulailler de poulettes et à la voie d'accès. L'affiche devrait indiquer ce que les visiteurs devraient faire, c.-à-d.,

**NE PAS ENTRER**

**BIOSECURITE EN VIGUEUR**

**SE PRESENTER AU BUREAU**

- ▶ Mettez en place une zone d'accès restreint pour protéger les poulettes des organismes pathogènes.
  - › La zone comprend l'unité de production.
  - › Définissez la zone à l'aide de panneaux, de barrières, de clôtures, de cordes ou de toute combinaison de ces éléments.
- ▶ Toutes les entrées des bâtiments dans les zones d'accès restreint doivent être bien éclairées et verrouillées pour empêcher tout accès non autorisé.
  - › Des panneaux « ENTRÉE INTERDITE » sont placés à ces entrées et à tout autre point où commence la zone d'accès restreint.
- ▶ Les pneus de véhicules peuvent transporter des contaminants lorsque ceux-ci entrent et sortent de la ferme.
  - › Créez une aire de stationnement loin des poulettes.
  - › Cette zone est également éloignée des sorties et des entrées d'air afin d'éviter la contamination croisée du véhicule ou de l'unité de production.

- ▶ Les producteurs devraient considérer l'utilisation des terres autour de l'unité de production :
  - Les routes et les voies d'accès doivent être correctement nivelées et entretenues pour minimiser la dérive de poussière et la formation de flaques d'eau.
  - L'emplacement de l'unité de production par rapport aux autres bâtiments d'élevage, en particulier les bâtiments d'élevage avicole, et le risque de contamination croisée.
  - Les terres boisées, paravents, vergers, rangées ou touffes d'arbres ou d'arbustes entre les poulaillers attirent les oiseaux sauvages. Les fientes d'oiseaux attirent les mouches.
  - Les récoltes dans les champs, celles de légumes et de fruits à proximité peuvent causer une contamination par la poussière et les produits chimiques dans l'air.
  - L'emplacement de la source d'approvisionnement en eau par rapport à l'unité de production.
  - L'emplacement de l'entrepôt de fumier.
  - Les voies d'accès sur le côté des bâtiments face au vent doivent être aménagées à une distance « raisonnable » pour que la poussière et les débris ne pénètrent pas dans les bâtiments en question.
  - L'emplacement des entrepôts de moulée, des abords de la route auxquels un camion de transport de moulée aurait accès.
- ▶ Un plan de la ferme identifiant tous les points ci-dessus peut aider à élaborer un programme de biosécurité.
  - Un programme de biosécurité doit être mis en place à la ferme.
  - Le programme écrit de biosécurité doit être accessible et revu chaque année. Au minimum, le programme de biosécurité devrait inclure les procédures pour :
    - Définir les zones d'accès restreint et non restreint.
    - Contrôler les déplacements de l'équipement, du personnel et des visiteurs.
    - Le changement de bottes et de survêtements.
  - Tout membre du personnel de la ferme assume ses responsabilités en ce qui concerne le respect du programme de biosécurité.
- ▶ Référence BPG 11.1, 11.3.

## 12. Une seule sorte de volaille à la ferme

Pour la prévention et la réduction de la contamination biologique de l'unité de production provenant des unités adjacentes de production de volailles.

### **Éléments de conformité :**

- ▶ Il est fortement recommandé de n'avoir qu'une seule sorte de volaille dans l'unité de production à la ferme.
- ▶ Le fait d'avoir plus d'un type de bétail, et en particulier plus d'un type d'entreprise avicole, expose l'exploitation de poulettes à un risque de maladie.
- ▶ Si plus d'un type d'unités de production de volailles ou d'élevage sont maintenus dans l'exploitation, il convient de tenir compte de l'emplacement des unités de production et d'accorder une attention particulière à la biosécurité.
  - Les unités de production doivent être des structures indépendantes.
    - Les unités de production ne sont pas reliées et n'ont pas de murs, de couloirs ou de toit communs.
    - Les unités de production sont dotées de systèmes indépendants d'alimentation, d'abreuvement, d'évacuation du fumier et de ventilation.
    - Le sens d'évacuation de l'air ne passe pas par les prises d'air de l'unité de production de poulettes.
  - Chaque unité de production doit avoir son propre personnel ou le personnel doit changer de survêtements et de chaussures entre les unités de production.
  - Les nouvelles constructions/rénovations importantes sur des empreintes nouvelles ou existantes doivent faire en sorte que les unités de production ne soient pas adjacentes
- ▶ Référence BPG 11.0.2.

## 13. Protecteurs contre les parasites autour de l'unité de production

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

### Éléments de conformité :

- ▶ Scellez les ouvertures autour des tuyaux d'alimentation, des services électriques, des murs endommagés et des fissures dans les fondations pour empêcher l'accès des rongeurs, des oiseaux sauvages et des insectes.
- ▶ Les moustiquaires endommagées doivent être réparées rapidement sur les portes, les fenêtres et les prises d'air.
- ▶ Un revêtement extérieur doit être installé pour empêcher l'accès des parasites.
  - Une bande de protection en métal contre les rongeurs, placée entre la fondation et le revêtement des murs constitue une protection efficace.
- ▶ Découragez les zones de nidification des rongeurs en éliminant les herbes hautes, les mauvaises herbes et les débris autour de l'unité de production.
  - Les zones situées à moins de 4,5 mètres de l'unité de production sont nettoyées.
- ▶ Une bordure de gros gravier ou d'asphalte autour des fondations extérieures découragera les rongeurs de pénétrer et de creuser sous l'unité de production.
  - Une barrière de plus d'un pied de large (0,30 m.) et légèrement plus profonde que le niveau du sol autour du bâtiment.
- ▶ Les eaux stagnantes peuvent être porteuses de *Salmonella* et constituer un environnement pour d'autres organismes et insectes.
  - Les zones situées à moins de 60 mètres (200 pieds) de l'unité de production doivent être éliminées.
- ▶ Toute fissure non scellée dans le plancher peut devenir un foyer de bactéries et d'insectes. Les fissures non scellées de plus de ½ centimètre ou d'environ ¼ pouce de largeur sont particulièrement préoccupantes. Les fissures supérieures à ½ centimètre doivent être scellées.
- ▶ Référence BPG 11.0.3, 11.1.6.

# LIEUX : Intérieur du bâtiment

## 14. Installation de production consacrée à l'élevage de poulettes

Prévenir et réduire la contamination biologique due à l'alternance de la production.

### ✓ Éléments de conformité :

- ▶ Les installations de production de poulettes doivent être consacrées à l'élevage de poulettes.
- ▶ Il est fortement recommandé que les unités de production soient conçues pour loger une seule espèce et un seul type de production lors d'une nouvelle construction.
- ▶ Référence BPG 11.1.1.

## 15. Les zones d'accès restreint et non restreint sont définies

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

### ✓ Éléments de conformité :

- ▶ Les zones sont définies par des enseignes, des lignes peintes, des murs et(ou) des cloisons.
- ▶ Le nombre de visiteurs dans cette zone est limité.
- ▶ Les zones sont définies par des enseignes, des lignes peintes, des murs et(ou) des cloisons.
- ▶ Toute personne entrant dans les zones d'accès restreint, doit porter des survêtements propres et des bottes de rechange.
- ▶ Il faut dresser un plan de l'unité de production pour déterminer la direction de la circulation des gens, l'emplacement des poussins d'un jour et des intrants quotidiens. Le plan identifie les différentes pièces de l'unité de production et aide à établir les zones d'accès restreint et non restreint.
- ▶ Référence BPG 11.1.2.

## 16. Un niveau adéquat de la qualité de l'air est maintenu.

Maintenir la qualité de l'air dans l'unité de production et surtout dans l'installation d'élevage.

### **Éléments de conformité :**

- ▶ La ventilation influence la température, l'humidité et la présence de gaz, de poussière, d'odeurs et d'organismes dans l'air.
  - Contrôlez la vitesse, le volume et la direction du mouvement de l'air afin de fournir un air adéquat dans l'installation d'élevage.
  - Maintenez l'installation d'élevage à une température relativement stable.
- ▶ Installez plusieurs thermomètres minimum-maximum à des endroits stratégiques dans l'installation d'élevage.
  - Les fluctuations de température supérieures à 3°C peuvent être stressantes.
  - Utilisez des thermomètres pour surveiller les systèmes de contrôle de la ventilation.
  - Enregistrez les températures quotidiennement.
- ▶ Surveillez les niveaux d'ammoniac dans l'installation d'élevage.
  - La norme maximale pour la volaille est de 25 ppm.
  - Les tubes à diffusion passive sont un moyen de surveiller les niveaux d'ammoniac.
  - Surveillez les niveaux tous les mois, d'octobre à mars, lorsque les poulettes atteignent l'âge de 6 semaines. Lorsque les courroies à fumier retirent le fumier au moins une fois par semaine et que l'éleveur dispose de 2 ans de registres de troupeau montrant que des tests de routine sur l'ammoniac (octobre-mars) ont été effectués dans les troupeaux précédents avec des niveaux d'ammoniac acceptables, il n'est pas nécessaire de procéder à des tests sur l'ammoniac.
- ▶ L'« humidité » entraîne une litière humide, une libération excessive d'ammoniac à partir des fientes et un développement bactérien.
  - Il est recommandé de contrôler l'humidité de la litière par des observations ou en utilisant un humidimètre de jardin. L'optimum est de 25 à 30 %.

- › L'utilisation appropriée des traitements de la litière doit être discutée avec votre fournisseur. Les traitements de la litière peuvent avoir un effet sur l'activité microbienne dans la litière.
- › L'enlèvement quotidien des fientes, s'il est conçu de cette manière, permet également d'éliminer une grande partie de l'humidité du poulailler.
- › Une litière profonde sur le plancher empêchera l'air chaud et humide exhalé par les poulettes de se condenser sur le plancher.
- › Une bonne isolation des murs et du plafond réduira la condensation et maintiendra les surfaces intérieures plus chaudes.
- › Les systèmes de ventilation par gravité ou de ventilation forcée utilisant des ventilateurs d'admission ou d'évacuation d'air élimineront une grande partie de l'air chargé d'humidité.
- ▶ Les oiseaux morts et les déchets combustibles ne doivent pas être brûlés du côté de l'entrée d'air de l'unité de production pour éviter la contamination de l'air par les cendres et les odeurs.
- ▶ Référence BPG 1.0.

## 17. Les drains au plancher ont des couvercles perforés

Les couvercles perforés permettent le drainage et empêchent les parasites de nicher. Les couvercles empêchent également les débris de rester coincés dans le drain.

### Éléments de conformité :

- ▶ Entretenez les couvercles perforés des drains au plancher.
- ▶ Envisagez de rincer les drains périodiquement pour assurer le drainage.
- ▶ Nettoyez et désinfectez les drains lors du nettoyage de l'installation d'élevage entre les troupeaux.
- ▶ Gardez les drains libres de débris.
- ▶ Référence BPG 11.1.3.



# INSTALLATIONS SANITAIRES

## 18. Une installation pour se laver les mains ou une lotion désinfectante est disponible

Une méthode d'assainissement des mains doit être disponible.



### Éléments de conformité :

- ▶ Des installations pour se laver les mains et un distributeur d'essuie-tout jetables doivent être facilement accessibles et utilisés.
- ▶ L'utilisation d'une lotion d'assainissement pour les mains est une bonne solution de rechange.
- ▶ Se laver les mains avant et après l'entrée dans l'unité de production évitera la contamination microbologique croisée.
- ▶ Référence BPG 11.1.5.

# RÉCEPTION ET ENTREPOSAGE

## 19. Réception des poussins d'un jour

Pour prévenir et réduire la contamination microbiologique de l'unité de production et des poussins.

### **Éléments de conformité :**

- ▶ N'achetez des poussins qu'auprès de couvoirs enregistrés au fédéral et de préférence auprès de ceux qui sont reconnus en matière d'HACCP.
- ▶ Une « lettre d'assurance » doit être obtenue du couvoir pour chaque troupeau.
  - La lettre doit indiquer que le fournisseur a mis en œuvre de bonnes pratiques de gestion appropriées pour réduire, prévenir ou éliminer les dangers connus.
  - Le fournisseur doit indiquer que les poussins proviennent d'un environnement libre de SE.
  - Le fournisseur doit confirmer qu'aucun antibiotique de catégorie 1 n'a été administré.
  - Le fournisseur doit fournir un historique des poussins indiquant la date d'éclosion et les vaccins administrés.
- ▶ Sensibiliser le personnel et l'équipe du couvoir au protocole de biosécurité avant l'arrivée des poussins.
- ▶ L'équipe de placement devrait revêtir des survêtements hygiéniques et des bottes de rechange avant d'entrer dans l'unité de production.
- ▶ Faites en sorte que l'équipe de placement travaille de manière à minimiser la contamination croisée entre l'intérieur et l'extérieur de l'unité de production.
- ▶ Les conteneurs à poussins doivent être retirés de l'unité de production.
- ▶ Enregistrez le nombre de poussins reçus dans le « Dossier sur le placement des troupeaux ».
- ▶ Référence BPG 8.0, 8.1, 8.2.

## 20. Les entrepôts de moulée sont construits et entretenus de manière à empêcher la contamination de la moulée par l'eau, les oiseaux sauvages, les rongeurs et les insectes

Pour prévenir et réduire la contamination microbiologique des poulettes et de l'unité de production par la moulée et les véhicules de livraison de moulée à la réception.

### **Éléments de conformité :**

- ▶ Obtenez chaque année du fournisseur de moulée une « lettre d'assurance » attestant que la moulée fournie ne sera pas sciemment contaminée par la *Salmonella* Enteritidis ou par des résidus pharmaceutiques.
- ▶ Les véhicules de livraison de moulée peuvent être porteurs de contaminants biologiques.
  - Ne laissez pas le personnel de livraison de moulée entrer dans l'unité de production.
  - Prévoyez un conteneur (boîte aux lettres, etc.) dans lequel les factures de moulée peuvent être déposées à la livraison. Placez près du silo à moulée et accessible au personnel de livraison de la moulée.
- ▶ Protégez la moulée entreposée contre les parasites (oiseaux sauvages, rongeurs, mouches et insectes) et l'eau.
  - Les parasites peuvent transmettre des organismes pathogènes.
  - La moulée contaminée par l'eau peut devenir moisie.
  - Tenez compte de l'emplacement du silo de moulée par rapport aux entrées et sorties d'air de l'unité de production.
  - Tenez compte des approches au silo de moulée à partir de la route à laquelle un camion de moulée aurait accès.
- ▶ Assurez-vous que le silo de moulée est visuellement propre et sec.
  - Pas de produit aggloméré sur les murs ou le plancher.
  - Pas d'humidité, de poussière, de toiles d'araignée, de carcasses d'insectes, de rongeurs morts ou d'excréments de rongeurs.
  - Aucun oiseau sauvage ou fiente d'oiseau ne peut être vu dans la zone d'entreposage.
  - Aucun déversement de moulée autour du silo.
- ▶ S'il y a plus d'un silo de moulée à la ferme, les silos doivent être identifiés de manière unique par rapport aux autres silos.
- ▶ La moulée devrait être de haute qualité. Elle doit être équilibrée et exempte de toxines. Même à de très faibles niveaux, les toxines contenues dans la moulée peuvent affecter la productivité et la santé générale.

- ▶ La consommation de moulée est consignée quotidiennement. Celle-ci peut être déterminée par :
  - Des balances.
  - Des minuteriers.
  - Le poids total livré et la moyenne calculée.
- ▶ On ne doit pas permettre à la moulée de former des mottes dans les mangeoires. Cela peut donner lieu à une moisissure de la moulée en motte.
- ▶ Si des aliments contaminés ou des médicamentés sont donnés aux oiseaux à votre insu, votre vétérinaire ou votre nutritionniste pour volailles doit être consulté immédiatement pour déterminer la meilleure marche à suivre.
- ▶ Des échantillons d'aliments doivent être prélevés du camion et placés dans des conteneurs aseptiques, datés et conservés pendant 4 à 6 semaines.
  - À titre de suggestion, les échantillons devraient être envoyés à un laboratoire accrédité pour des analyses de contenu lors d'un changement de formulation ou plus tôt si un problème survient.
- ▶ Référence BPG 3.3

## 21. Tous les produits chimiques stockés dans l'unité de production sont entreposés en toute sécurité conformément aux directives provinciales ou aux exigences du programme

Pour prévenir et réduire la contamination chimique par des procédures de manipulation inappropriées des produits chimiques entreposés.

### **Éléments de conformité :**

- ▶ Tous les pesticides et désinfectants doivent avoir un numéro de produit antiparasitaire (numéro LPA).
  - La *Loi sur les produits antiparasitaires* est une loi fédérale qui régleme tous les produits utilisés pour lutter contre les parasites au Canada.
  - Les provinces peuvent également réglementer l'utilisation des produits chimiques par le biais de lois et de règlements provinciaux.
  - Enregistrez l'utilisation, les quantités et les raisons de l'utilisation.
- ▶ Éliminez les produits chimiques et leur emballage en suivant les instructions sur l'étiquette ou en contactant le fabricant ou le fournisseur.
- ▶ Il faut veiller à ce que tout produit déversé ne pénètre pas dans le drain du plancher.

- ▶ Comment entreposer les pesticides en toute sécurité :
  - Entreposez les pesticides dans un endroit sec.
  - Ils doivent être entreposés à l'écart des aliments et des boissons destinés aux animaux ou aux humains.
  - Certains pesticides doivent être protégés contre le gel.
  - Ne doivent pas nuire à la santé et à la sécurité des personnes.
  - Ne doivent pas contaminer l'environnement ou d'autres pesticides.
  - Ne pas entreposer les herbicides à proximité d'autres pesticides. Conserver les herbicides dans des récipients hermétiquement fermés.
  - Entreposez les pesticides dans une zone utilisée uniquement pour le stockage des pesticides.
  - Installez des panneaux d'avertissement.
  - Ventilation vers l'extérieur.
  - Portes verrouillées - entrée autorisée uniquement.
  - Pas de drainage au plancher dans le stockage (sauf vers un réservoir de stockage).
  - Vêtements et équipements de protection à proximité.
  - Numéros de téléphone d'urgence affichés à proximité.
  - Les informations des fiches de données de sécurité (FDS) doivent être disponibles pour les cas d'urgence et pour la formation du personnel.
  - Conservez tous les pesticides dans leurs contenants d'origine étiquetés.
  - Connaissez la quantité et l'âge des pesticides entreposés en tenant une liste d'inventaire.
  - Conservez une liste d'inventaire à jour hors site.
- ▶ Comment entreposer les produits pharmaceutiques en toute sécurité :
  - Entreposez les produits pharmaceutiques dans un endroit sec.
  - Ne pas les entreposer avec des pesticides et des désinfectants.
  - Conservez-les sous clé et installez des panneaux d'avertissement.
  - Tenez une liste d'inventaire à jour.
  - Conservez-les dans leur emballage d'origine étiqueté.
  - Les produits éliminés doivent être retournés au point d'achat (vétérinaire, distributeur ou fabricant) ou suivre les instructions figurant sur l'étiquette du produit.

## 22. Entreposage des articles divers

Pour assurer le bon entreposage des produits secs entrant dans l'installation.

### **Éléments de conformité :**

- ▶ Toutes les marchandises sèches entrant dans l'installation doivent être stockées de manière à être protégées des contaminants.
- ▶ Les articles tels que les bottes, les combinaisons, les bonnets, etc. sont protégés de la poussière et de l'eau.

# ÉQUIPEMENT GÉNÉRAL

## 23. Entretien de l'équipement général

Tout l'équipement de réparation et d'entretien doit être dédié à l'unité de production.

### **Éléments de conformité :**

- ▶ Si un équipement doit être amené dans l'unité de production depuis un autre bâtiment, il doit être nettoyé au préalable.
- ▶ Pratiquez un programme de maintenance préventive efficace, tel que suggéré par le fabricant de l'équipement.
- ▶ Les fabricants de l'équipement devraient fournir des directives concernant les programmes d'hygiène qui permettent de nettoyer et désinfecter efficacement l'équipement.
- ▶ Référence BPG 11.2.6.

# PERSONNEL

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

Pour prévenir et réduire la contamination biologique de l'unité de production par les vêtements des propriétaires, gestionnaires, employés et visiteurs. On retrouve des microbes sur les mains, les cheveux, les vêtements et les chaussures.

### Éléments de conformité :

- ▶ Portez des vêtements protecteurs comme des combinaisons, des bottes, des bonnets et des gants de plastique propres avant d'entrer dans l'installation d'élevage ou dans toute zone d'accès restreint.
  - 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 cet endroit 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 peut causer la contamination par des bactéries et d'autres organismes. Des chaussures réservées aux zones d'accès restreint réduiront considérablement 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 déconseillé que ces personnes pénètrent dans votre unité de production de volailles, si cela s'avère nécessaire, elles devront changer de bottes et de vêtements au point d'entrée de la zone d'accès restreint.
- ▶ Si vous avez une ferme à plusieurs troupeaux, passez des oiseaux les plus jeunes aux plus âgés. Il est recommandé de changer de chaussures entre les différents élevages de poules.
- ▶ Un registre des visiteurs de l'unité de production doit être tenu.
  - Ce registre doit contenir au minimum le nom du visiteur, l'heure et la date de sa visite, son numéro de contact, le dernier lieu visité et les mesures de biosécurité utilisées, ainsi que sa signature ou ses initiales. Le but de ce registre est de faciliter la traçabilité en cas de maladies des volailles et de contact pour déterminer les zones d'exposition.
- ▶ Référence BPG 11.2.7.



# AUTRES POINTS OBLIGATOIRES

## 25. Approvisionnement en eau

### *Abreuvement :*

- ▶ L'eau doit être propre et à une température appropriée à la saison et(ou) à l'âge des oiseaux.
- ▶ La consommation d'eau peut être facilement mesurée en installant un compteur d'eau ou par d'autres moyens pour déterminer la quantité d'eau fournie aux poulettes.
- ▶ Enregistrez la consommation d'eau afin de déterminer si le système fournit quotidiennement des quantités d'eau suffisantes aux poulettes. *Voir l'annexe 7.*

### *Source :*

- ▶ Les sources d'eau peuvent être biologiquement contaminées par la *Salmonella*, les campylobactéries ou *E. coli*.
- ▶ Déterminez l'emplacement de l'approvisionnement en eau par rapport à l'unité de production. Source non contaminée d'eau de surface, dans le sol ou municipale.
- ▶ Les sources d'eau de surface doivent être protégées contre le ruissellement des champs sur lesquels des pesticides, des engrais ou du fumier ont été épandus.
- ▶ Les sources d'eau souterraine doivent être protégées en plaçant les puits en amont des sources potentielles de contamination.
- ▶ L'eau municipale est traitée chimiquement, filtrée et entreposée pour être distribuée. Cette eau est conforme aux directives réglementaires provinciales/territoriales concernant les niveaux acceptables de contaminants microbiologiques et chimiques.

### *Analyse de l'eau :*

- ▶ Un registre de la potabilité de l'eau (résultats des tests de laboratoire au moins une fois par an) et des traitements de l'eau appliqués est tenu et gardé en dossier.
- ▶ Suivez les instructions du laboratoire pour savoir quand et où prélever l'échantillon.
- ▶ L'eau potable doit être analysée pour détecter la présence de coliformes totaux et de coliformes fécaux. Ces bactéries sont considérées comme des indicateurs de la présence de déchets animaux et d'eaux usées, attendu qu'elles sont présentes en grand nombre dans ces déchets.

- ▶ À titre indicatif, l'eau d'abreuvement doit contenir <10 coliformes totaux par 100 ml et <1 coliformes fécaux par 100 ml. Si la présence de ces bactéries dépasse ces limites, des mesures correctives doivent être prises pour améliorer la potabilité de l'eau.
- ▶ Contactez votre ministère provincial ou le service municipal responsable de l'eau potable ou de la qualité de l'eau pour fournir des informations sur l'échantillonnage ou pour discuter des mesures correctives.
- ▶ Certaines provinces peuvent utiliser d'autres organismes indicateurs tels que *E. coli*. Les réglementations provinciales détermineront les limites autorisées.

#### *Traitement et filtrage :*

- ▶ Si vous traitez chimiquement et/ou filtrez l'eau, faites-le conformément aux directives provinciales. Les filtres, s'ils ne sont pas remplacés périodiquement, peuvent devenir une source de contamination bactérienne. Selon le type de contamination ou d'impuretés dans l'eau, différents systèmes sont disponibles pour améliorer la qualité de l'eau. Les systèmes les plus populaires sont les chlorinateurs qui dispensent une faible solution de chlore et/ou un filtre de type cartouche. Les réservoirs de rétention et les canalisations sont des zones possibles de contamination. Pour déterminer les limites acceptables, reportez-vous aux directives de votre province.
- ▶ Si la chloration vise à détruire des organismes, le produit chimique doit être en contact avec l'eau pendant au moins 20 minutes. Après le contact, il est souhaitable d'avoir un peu de chlore résiduel. Un chlore libre disponible d'au moins 0,5 mg/L est souhaitable. Les tests de chlore résiduel sont des trousseaux capables de mesurer le chlore libre disponible dans une fourchette de 0,1 à 1,5 mg/L qui peuvent être utilisées pour contrôler l'eau chaque mois.
- ▶ Avec la chloration, une filtration peut être nécessaire pour éliminer les matières organiques précipitées, le fer ou le manganèse.

#### *Stockage :*

- ▶ Les réservoirs de stockage sont utilisés en conjonction avec une source d'eau limitée (puits lent) ou dans le processus de chloration pour assurer un temps de contact suffisant pour le chlore.
- ▶ Purger et rincer au besoin.

#### *Médicaments :*

- ▶ Avant d'administrer un médicament, il faut tenir compte de la composition de l'eau.
- ▶ Avant d'ajouter des médicaments à l'eau, arrêtez toute forme de traitement de l'eau (chloration) et, le cas échéant, d'acidification.
- ▶ Vérifiez la date de péremption des médicaments.
- ▶ Lisez attentivement l'étiquette et appliquez le médicament selon les instructions et respectez les délais d'attente pour les œufs et les poules. Consignez dans le dossier sur les produits pharmaceutiques
- ▶ Référence BPG 2.0, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5.

## 26. Mélange de la moulée à la ferme

- ▶ Conservez des échantillons de la moulée complète mélangée à la ferme pendant au moins 4 semaines. Des échantillons de moulée doivent être prélevés à chaque changement de ration.
  - Les échantillons doivent être prélevés de manière sanitaire ou stérile et conservés dans un récipient scellé dans un endroit frais et sec. Il est recommandé de prélever un échantillon d'au moins 500 grammes.
  - Il est fortement recommandé que les échantillons d'aliments pour animaux soient systématiquement soumis à des tests d'analyse microbiologique, de mycotoxines et d'analyse du contenu. La fréquence de l'échantillonnage de routine dépend du moulin et doit être basée sur les risques.
- ▶ Une procédure opérationnelle standard écrite est nécessaire pour définir le protocole de manipulation de la moulée contaminés. Cette procédure devrait au minimum inclure une méthode permettant de garantir qu'aucune moulée contaminée n'est fournie aux oiseaux, ainsi qu'une procédure de nettoyage et de désinfection de l'équipement et des zones concernées.
- ▶ Les établissements qui ont été accrédités par une inspection de l'ACIA ou par le programme ACQ reçoivent une équivalence dans le cadre du programme PD-PT<sup>MC</sup>.
- ▶ Les usines de moulée devraient disposer d'un programme d'assainissement adéquat pour surveiller et contrôler le risque de contamination croisée. Ce programme devrait être mené de manière à ne pas contaminer les moulées finies ou leurs ingrédients pendant ou après le nettoyage et l'assainissement.
- ▶ Un programme adéquat et intégré de gestion des parasites devrait être suivi pour prévenir et réduire la contamination biologique de l'établissement.
- ▶ L'établissement devrait être protégé en mettant en œuvre les protocoles et les barrières nécessaires pour réduire, prévenir ou éliminer les agents pathogènes nocifs susceptibles de contaminer des aliments finis pour animaux et/ou leurs ingrédients.
- ▶ Toutes les balances et tous les dispositifs de mesure utilisés dans la fabrication des moulées devraient être adaptés à la gamme de poids ou de volumes à mesurer, et devraient être correctement calibrés et entretenus pour éviter les erreurs de mesure des ingrédients des moulées et(ou) des médicaments.
- ▶ L'utilisation de moulée médicamenteuse à la ferme doit répondre aux normes établies dans la loi et les règlements fédéraux sur les aliments pour animaux ainsi que dans la brochure de l'ACIA intitulée *Recueil des notices sur les substances médicamenteuses*. Il est fortement recommandé de demander l'avis d'un vétérinaire professionnel. Les médicaments ne doivent être utilisés qu'en conformité avec les prescriptions du vétérinaire et(ou) l'étiquette du fabricant.

- ▶ Les médicaments utilisés doivent être consignés dans le « Dossier sur les produits pharmaceutiques ».
- ▶ Il est recommandé de disposer d'une procédure écrite et(ou) d'une description des activités (PNE) relatives aux catégories suivantes :
  - › Nettoyage et assainissement.
  - › Lutte contre les parasites.
  - › Biosécurité.
  - › Équipement.
  - › Aliments médicamenteux.
- ▶ Référence BPG 3.2.

## 27. Matériau de litière

- ▶ La paille, les copeaux ou les produits de papier sont couramment utilisés et peuvent être biologiquement et chimiquement contaminés. Les salmonelles et les moisissures peuvent être naturellement présentes à la source ou faire l'objet d'une contamination croisée à la source. La litière peut également être contaminée par des excréments de rongeurs, des fientes d'oiseaux sauvages et des insectes qui peuvent également être porteurs de contaminants biologiques.
- ▶ Obtenez une lettre d'assurance annuelle du fournisseur de matériau de litière.
  - › Cette lettre devrait indiquer que le matériau fourni a été produit selon des BPG appropriées qui réduisent, préviennent ou éliminent les dangers biologiques et chimiques connus et provient d'une source non traitée/non toxique.
- ▶ La zone d'entreposage de la litière est sèche, couverte et visiblement exempte d'insectes, de rongeurs, de carcasses d'insectes ou de rongeurs et de fientes de rongeurs ou d'oiseaux sauvages.
- ▶ Remuez fréquemment la litière après l'avoir placée, pour éviter qu'elle ne s'agglomère et pour aider à garder le sol sec.
- ▶ Remplacez la litière humide autour des abreuvoirs.
- ▶ Veillez à ce que la litière soit propre et sèche. Il est recommandé de tester la teneur en humidité et le pH de la litière.
- ▶ Référence BPG 9.0, 9.1, 9.2.

## 28. Usage des produits pharmaceutiques

- ▶ La définition d'un produit pharmaceutique aux fins du programme PD-PT® est un médicament ou une substance active qui est préparé ou distribué et utilisé dans un traitement médical pour traiter ou prévenir une maladie.
- ▶ Le mode d'administration des produits pharmaceutiques comprend les aliments (mélangés à la ferme ou hors ferme), l'eau, les pulvérisations, les vaccins, etc.
- ▶ Toute utilisation de produits pharmaceutiques doit être consignée. Si aucun produit pharmaceutique n'a été utilisé, il faut l'indiquer dans les dossiers sur les produits pharmaceutiques à la fin de chaque troupeau.
- ▶ Lorsque le contrôle indique que des doses inadéquates de médicaments atteignent les oiseaux, consultez votre vétérinaire ou votre nutritionniste avicole pour prendre des mesures correctives.
- ▶ Utilisez seulement des médicaments approuvés pour les poussins/poulettes, respectez toutes les dates de retrait recommandées et suivez les instructions.
- ▶ En plus des exigences ci-dessus, les informations suivantes s'appliquent aux antimicrobiens :
  - Selon le gouvernement du Canada, la définition d'un médicament antimicrobien est une substance naturelle, semi-synthétique ou synthétique qui est capable de tuer ou d'inhiber la croissance des microbes. Les antimicrobiens comprennent les antibiotiques (y compris les ionophores), les antiviraux, les antifongiques et les antiparasitaires).
  - Santé Canada a classé les antimicrobiens en quatre catégories en fonction de leur importance en médecine humaine. Les antimicrobiens médicalement importants (catégories 1 à 3) sont des antimicrobiens utilisés en médecine humaine à des fins de traitement. Les antimicrobiens de la catégorie 4 ne sont pas actuellement utilisés en médecine humaine et ne sont donc pas considérés comme importants sur le plan médical.
  - Toute utilisation préventive d'antibiotiques de catégorie 1 à la ferme entraînera la suspension immédiate de la certification du programme PD-PT® du producteur.
- ▶ Aux fins du programme PD-PT®, un supplément est une vitamine, un minéral ou un additif non pharmaceutique utilisé à la ferme dans le but d'améliorer la production ou de promouvoir la santé et le bien-être des oiseaux.
- ▶ Les produits pharmaceutiques et les compléments ne doivent être utilisés que conformément aux instructions du fabricant, à moins que des conseils vétérinaires n'aient été donnés pour s'éloigner de ces instructions.

- ▶ Les recommandations générales pour la vaccination sont les suivantes :
  - Vaccinez seulement les oiseaux sains et sensibles.
  - Vaccinez-les à l'âge recommandé.
  - Utilisez un vaccin fiable et suivez les instructions.
  - Apportez un soin particulier aux oiseaux avant et après la vaccination.
  - Respectez les délais d'attente recommandés.
  - Continuez à pratiquer une bonne hygiène même si les oiseaux ont été vaccinés.
- ▶ Référence BPG 2.4, 6.0, 6.1, 11.2..

## 29. Capture et chargement des poulettes

- ▶ Faites travailler l'équipe de capture et de chargement de manière à minimiser ou à prévenir la contamination croisée entre l'extérieur et l'intérieur de l'unité de production.
- ▶ Veillez à ce que l'équipement de transport des animaux vivants soit propre.
- ▶ L'équipe de capture et de chargement devrait avoir des survêtements sanitaires et des bottes de rechange.
- ▶ L'éleveur de poulettes doit fournir un certificat de l'historique du troupeau de poulettes. *Voir l'annexe 20.*
- ▶ Enregistrer le nombre d'oiseaux expédiés les informations sur l'équipe de capture et de chargement et l'état général.
- ▶ Référence BPG 13.0, 13.1, 13.2.

## 30. Conception générale, construction et entretien

- ▶ Pour prévenir l'accumulation de risques biologiques et chimiques due à une mauvaise construction et conception.
  - Les planchers, les murs et les plafonds doivent être construits avec des matériaux durables, lisses et nettoyaables.
  - Les planchers doivent être conçus avec une pente suffisante ou gérés efficacement pour un drainage adéquat de l'eau et des liquides.
  - Les portes doivent être bien ajustées.

# DOSSIERS

Un système de tenue des dossiers bien établi et bien conçu donne à l'éleveur l'assurance que ses poulettes ont été élevées conformément aux procédures établies. De bons dossiers peuvent également fournir une indication précoce des problèmes et permettre une réponse rapide si nécessaire. Les dossiers sont également un moyen pour l'inspecteur des POC de vérifier le respect des conditions préalables du plan fondé sur l'HACCP sur une certaine période plutôt que seulement le jour de l'inspection. En général, les dossiers peuvent être conservés sous toute forme qui convient au producteur. **Les dossiers doivent être conservés pendant au moins deux (2) ans.** Des dossiers séparés doivent être tenus pour chaque troupeau produit.

*Nota : Les modèles de dossiers suivants ne sont que des exemples. Tous les dossiers sont disponibles à des fins de vérification et peuvent être obtenus sur demande.*

## 1. Dossiers sur la consommation de moulée

Consommation de moulée consignée quotidiennement.

- ▶ Certains producteurs utilisent des balances pour déterminer la consommation quotidienne.
- ▶ D'autres producteurs consignent le temps total de fonctionnement des mangeoires.
- ▶ D'autres encore prennent le poids total livré par l'entreprise de moulée et déterminent leur consommation quotidienne.
- ▶ Peu importe la méthode utilisée, les producteurs doivent s'efforcer de déterminer leur utilisation quotidienne.
- ▶ Une augmentation ou une diminution de la consommation peut être un indicateur précoce de problèmes.
- ▶ Référence : section 20 des Lignes directrices à l'intention du producteur.
- ▶ Référence : Annexe 2.

## 2. Dossiers sur la consommation d'eau

Consommation d'eau consignée quotidiennement.

- ▶ Les producteurs doivent installer un compteur pour déterminer la consommation quotidienne ou utiliser une autre méthode de mesure de la consommation d'eau.
- ▶ Une augmentation ou une diminution de la consommation peut être un indicateur précoce de problèmes.
- ▶ Référence : section 24 des Lignes directrices à l'intention du producteur.
- ▶ Référence : Annexe 2.

## 3. Température de l'installation d'élevage

La température des installations d'élevage est consignée quotidiennement.

- ▶ Il est préférable de consigner les températures maximales et minimales.
- ▶ Les producteurs peuvent placer 3 ou 4 thermomètres dans l'installation d'élevage afin de déterminer l'uniformité de la température.
- ▶ Les exploitations qui sont surveillées électroniquement doivent également consigner leurs températures.
- ▶ Cela peut aider à déterminer rapidement les problèmes.
- ▶ Référence : section 16 des Lignes directrices à l'intention du producteur.
- ▶ Référence : Annexe 2.

## 4. Dossier sur la mortalité

Mortalité consignée quotidiennement.

- ▶ L'inscription des données sur la mortalité donne à l'éleveur une vue d'ensemble de la santé du troupeau.
- ▶ Toute mortalité supérieure à ½ % par mois doit faire l'objet d'une enquête par un vétérinaire.
- ▶ Référence : section 8 des Lignes directrices à l'intention du producteur.
- ▶ Référence : Annexe 2.



## 5. Dossier sur l'analyse de l'eau

- ▶ Les producteurs sont tenus de prélever des échantillons d'eau potable au moins une fois par an.
- ▶ Si l'eau est traitée, des analyses de chlore résiduel doivent être effectuées chaque mois.
- ▶ Il est bon de prélever des échantillons après l'achèvement d'un puits ou lorsque la qualité de l'approvisionnement en eau est suspecte en raison d'un ruissellement de surface ou de fortes précipitations, d'une eau trouble ou d'une couleur, d'un goût ou d'une odeur inhabituels.
- ▶ L'eau potable doit être analysée pour détecter la présence ou l'absence de deux groupes de bactéries : les coliformes totaux et les coliformes fécaux.
- ▶ Ces bactéries sont considérées comme des indicateurs de la présence de déchets animaux et d'eaux usées, attendu qu'elles sont présentes en grand nombre dans ces déchets.
- ▶ Contactez le ministère responsable de l'eau potable de votre province pour connaître l'emplacement des laboratoires de santé publique dans votre province et obtenir des informations sur les méthodes d'échantillonnage et les frais.
- ▶ Une mesure corrective sera prise si aucun dossier n'est disponible sur l'analyse annuelle de l'eau indiquant les résultats des coliformes totaux et coliformes fécaux.
- ▶ Les mesures correctives doivent être discutées avec votre ministère provincial/ service municipal responsable de la qualité de l'eau.
- ▶ Référence : section 24 des Lignes directrices à l'intention du producteur.
- ▶ Référence : Annexe 2.

## 6. Dossier sur les produits pharmaceutiques

- ▶ Consignez les produits pharmaceutiques administrés, les personnes qui les ont administrés, les dates d'administration, la méthode d'application (moulée, eau, aérosols, etc.).
  - Cela inclut tout antimicrobien prescrit ajouté à l'usine de moulée.
  - Ont-ils été prescrits par un vétérinaire?
  - Y a-t-il un délai d'attente?
  - Si aucun produit pharmaceutique n'a été utilisé, indiquez-le dans le dossier sur les produits pharmaceutiques à la fin du cycle de chaque troupeau.
- ▶ Dossier sur les produits pharmaceutiques conservés dans l'installation.
- ▶ Consignez les numéros d'identification (DIN) et conservez les étiquettes pour la documentation.
- ▶ Référence : section 27 des Lignes directrices à l'intention du producteur.

## Dossier sur les produits pharmaceutiques

Producteur : \_\_\_\_\_ Nombre de poulettes : \_\_\_\_\_

Date de placement : \_\_\_\_\_ Date estimée de retrait : \_\_\_\_\_

Identifiez sur quelle installation/unité de production porte ce dossier : \_\_\_\_\_

(à remplir par le producteur)\*

Je, le producteur ou son représentant soussigné, participe au programme Propreté d'abord – Propreté toujours<sup>MC</sup> (poulettes) dans le cadre du Programme de salubrité des aliments à la ferme des Producteurs d'œufs du Canada. Les poulettes visées par ce certificat sont élevées en conformité des règlements relatifs à l'utilisation des produits pharmaceutiques et tout produit pharmaceutique administré figure sur ce formulaire.

Produit pharmaceutique administré : _____ D.I.N. : _____
Date : _____ Méthode : _____ Délai d'attente : _____
Prescrit par le vétérinaire : _____

Produit pharmaceutique administré : _____ D.I.N. : _____
Date : _____ Méthode : _____ Délai d'attente : _____
Prescrit par le vétérinaire : _____

Produit pharmaceutique administré : _____ D.I.N. : _____
Date : _____ Méthode : _____ Délai d'attente : _____
Prescrit par le vétérinaire : _____

Aucun produit pharmaceutique n'a été utilisé

\_\_\_\_\_  
Signature : Producteur ou représentant

\_\_\_\_\_  
Date

\* Ce certificat doit être conservé à portée de main pour vérification par l'auditeur de PD-PT<sup>MC</sup>.

Définition du terme « produit pharmaceutique » aux fins du présent dossier : médicament ou produit pharmaceutique préparé ou délivré et utilisé pour traiter ou prévenir une maladie.

Définition d'un médicament antimicrobien : Selon le gouvernement du Canada, un antimicrobien est une substance naturelle, semi-synthétique ou synthétique qui est capable d'arrêter ou d'inhiber la croissance des microbes.

Les antimicrobiens comprennent les antibiotiques (y compris les ionophores), les antiviraux, les antifongiques et les antiparasitaires.

Les méthodes d'administration peuvent être les suivantes : moulée (mélangée à la ferme ou non), eau, vaporisation, vaccin, autres (liste des méthodes).

Si aucun délai de retrait, indiquez 0.

Si aucun produit pharmaceutique n'a été utilisé, indiquez-le et signez le formulaire.

## 7. Dossier sur le logement et d'élimination du troupeau

- ▶ Consignez le nombre de poussins reçus et la date de placement.
- ▶ Consignez le nombre de poulettes expédiées, la date et le destinataire.
- ▶ Consignez les informations relatives à l'équipe de placement et au transport.
- ▶ Consignez les informations relatives à l'équipe de capture et de chargement et au transport.
- ▶ Consignez toute observation inhabituelle liée au climat, à l'hygiène du personnel et à la propreté des véhicules et des équipements.
- ▶ Référence : sections 19 et 28 des Lignes directrices à l'intention du producteur.

## 8. Dossiers d'hygiène

- ▶ Consignez la date d'enregistrement.
- ▶ Personne de service.
- ▶ Procédure de nettoyage (humide/sec).
- ▶ Détergents utilisés, nom du détergent, quantités utilisées.
- ▶ Désinfectant utilisé, nom, quantités utilisées.
- ▶ Fumigants utilisés et quantité.
- ▶ Il est recommandé au producteur de conserver les étiquettes des produits pour la documentation.
- ▶ Décrivez les détails de la procédure de nettoyage.
- ▶ Le cas échéant, consignez la procédure d'essai environnemental, la date et les résultats.
- ▶ Les producteurs doivent également consigner leur programme d'assainissement général (dates d'enlèvement du fumier de l'installation d'élevage, dates auxquelles la poussière et les toiles d'araignée sont enlevées des murs et des plafonds).
- ▶ Référence : section 2 des Lignes directrices à l'intention du producteur.
- ▶ Référence : Annexe 2 et Annexe 3.

## 9. Dossier de lutte contre les parasites

- ▶ Si une entreprise professionnelle de lutte contre les parasites fournit un service, consignez le nom de l'entreprise et conservez ses dossiers de service pour inspection.
- ▶ Si le producteur gère son propre programme, notez le nombre de postes d'appât et d'emplacements, le nombre de pièges et d'emplacements, le type de pesticide utilisé et les quantités utilisées.
- ▶ Consignez le numéro de P.C.P. et conservez les étiquettes pour la documentation.
- ▶ Consignez l'activité des parasites (par exemple, le nombre de rongeurs par poste ou par piège).
- ▶ Consignez les contrôles visuels.
- ▶ Référence : section 13 des Lignes directrices à l'intention du producteur.

## 10. Certificat attestant de l'historique du troupeau de poulettes

- ▶ Les poulettes ont été élevées selon les BPG appropriées qui réduisent, préviennent ou éliminent les risques biologiques et chimiques connus dans l'élevage de poulettes.
- ▶ Historique du troupeau de poulettes – troupeau reproducteur, date d'éclosion des poules pondeuses fournies, nom du producteur de poulettes et lieu, programmes de vaccination, dossier de mortalité.
- ▶ Date et résultats des tests de dépistage de la SE.
- ▶ Confirmation qu'aucun antibiotique de catégorie 1 n'a été administré.
- ▶ Référence : section 28 des Lignes directrices à l'intention du producteur.

# Certificat attestant de l'historique du troupeau de poulettes

Éleveur de poulettes : \_\_\_\_\_ Nombre de poulettes : \_\_\_\_\_

Producteur d'œufs : \_\_\_\_\_ Date de livraison : \_\_\_\_\_

(À compléter par le fournisseur de poulettes)\*

Je soussigné, fournisseur de poulettes (poules pondeuses), participe au Programme de salubrité des aliments à la ferme Propreté d'abord-Propreté toujours<sup>MC</sup> (poulettes) des Producteurs d'œufs du Canada, fondé sur l'HACCP, avec le producteur d'œufs coopérant. Les poulettes visées par le présent certificat ont été élevées conformément au programme de dépistage de la salmonelle de l'office de producteurs.

Nous ne fournissons pas sciemment de poulettes qui sont ou ont été contaminées par la bactérie *Salmonella* Enteritidis (SE) ou par des résidus pharmaceutiques. À notre connaissance, ces poussins/poulettes ont été élevés dans un environnement exempt de SE et nous confirmons qu'aucun antibiotique de catégorie 1 n'a été administré.

Ce troupeau a été testé pour la SE aux dates suivantes : [Joindre une lettre ou les résultats de laboratoire de l'office de producteurs provincial attestant que les échantillons de l'environnement du troupeau ont été testés au laboratoire *nom* le *date* et se sont révélés SE négatifs]

**Date du test :** \_\_\_\_\_ **Résultats :** \_\_\_\_\_

**Statut HACCP :**

Date de la dernière vérification de la partie 1 et de la partie 2 \_\_\_\_\_

Date de la dernière vérification de la partie 3 \_\_\_\_\_

**Historique du troupeau :**

Source des poussins d'un jour (couver) : \_\_\_\_\_ Date d'éclosion : \_\_\_\_\_

Vaccination Record: Date : \_\_\_\_\_ Vaccin : \_\_\_\_\_

Date : \_\_\_\_\_ Vaccin : \_\_\_\_\_

Date : \_\_\_\_\_ Vaccin : \_\_\_\_\_

Date : \_\_\_\_\_ Vaccin : \_\_\_\_\_

Date : \_\_\_\_\_ Vaccin : \_\_\_\_\_

Date : \_\_\_\_\_ Vaccin : \_\_\_\_\_

Date du traitement du bec : \_\_\_\_\_ Âge au moment du traitement du bec : \_\_\_\_\_

Signature : Fournisseur/propriétaire/éleveur de poulettes \_\_\_\_\_

Contingent de poulettes n° \_\_\_\_\_

\* Ce certificat doit être remis aux producteurs d'œufs au moment du transfert des poulettes dans l'installation de ponte.

## 11. Lettre d'assurance du couvoir

- ▶ Une lettre d'assurance doit être obtenue du couvoir pour chaque troupeau.
- ▶ La lettre doit indiquer que le fournisseur a mis en œuvre de bonnes pratiques de gestion appropriées pour réduire, prévenir ou éliminer les dangers connus.
- ▶ Le fournisseur doit indiquer que les poussins proviennent d'un environnement sans SE.
- ▶ Le fournisseur doit confirmer qu'aucun antibiotique de catégorie 1 n'a été administré.
- ▶ Le fournisseur doit fournir un historique des poussins indiquant la date d'éclosion et les vaccinations appliquées.
- ▶ Référence : section 19 des Lignes directrices à l'intention du producteur.

### Lettre d'assurance – Poussins d'un jour

*Note* : Ceci est un exemple de lettre du couvoir primaire.

*DATE,*

*Producteur DESTINATAIRE :*

Nous, les fournisseurs de poussins d'un jour soussignés, certifions par la présente que tous les poussins que nous fournissons à des fins d'élevage de poulettes, dans les locaux désignés par l'éleveur de poulettes susmentionné, ont été produits selon des bonnes pratiques de gestion appropriées qui réduisent, préviennent ou éliminent efficacement les risques biologiques et chimiques connus. En outre, nous fournirons un historique du troupeau qui donnera des informations sur la date d'éclosion des poussins fournis, les programmes de vaccination que les poussins d'un jour ont reçus, le fait qu'ils proviennent d'un environnement sans SE et confirmera qu'aucun antibiotique de catégorie 1 n'a été administré.

*NOM, ADRESSE et NUMÉRO DE TÉLÉPHONE DU FOURNISSEUR DE POUSSINS D'UN JOUR,*

*Signé au nom du fournisseur de poussins,*

## 12. Lettre d'assurance du fournisseur de moulée

- ▶ Lettre d'assurance du fournisseur de moulée ou d'ingrédients de moulée attestant que le fournisseur a mis en œuvre des BPG appropriées qui réduisent, préviennent ou éliminent les dangers biologiques et chimiques connus.
- ▶ Référence : section 20 des Lignes directrices à l'intention du producteur.

### Lettre d'assurance – Fournisseur de moulée ou d'ingrédients

- ▶ **UNE LETTRE D'ASSURANCE EST REQUISE POUR LES SOCIÉTÉS ACCRÉDITÉES EN VERTU DE L'HACCP ET NON ACCRÉDITÉES HACCP**
- ▶ **UNE LETTRE D'ASSURANCE EST REQUISE POUR LES USINES DE MOULÉE À LA FERME QUI MÉLANGENT DES MOULÉES À DES FINS PERSONNELLES OU POUR LA VENTE**

*DATE,*

*PRODUCTEUR DESTINATAIRE :*

Nous, soussignés, fournisseurs de moulée ou d'ingrédients de moulée, certifions par la présente que toutes les moulées et(ou) ingrédients que nous fournissons aux fins de la production d'œufs, dans les locaux désignés par le producteur d'œufs susmentionné, ont été préparés selon de bonnes pratiques de gestion qui réduisent, préviennent ou éliminent efficacement les dangers biologiques et chimiques connus dans la fabrication de moulée. À notre connaissance, ces moulée/ingrédients de moulée ont été fabriqués dans un environnement exempt de SE. Aucun produit pharmaceutique n'a été ajouté à la moulée, et tous les produits pharmaceutiques qui ont été ajoutés ont été indiqués sur le bordereau de la moulée.

*NOM, ADRESSE et NUMÉRO DE TÉLÉPHONE DU FOURNISSEUR DE MOULÉE OU D'INGRÉDIENTS DE MOULÉE,*

*Signé au nom du fournisseur de moulée,*

### 13. Lettre d'assurance du fournisseur de litière

- ▶ La lettre doit indiquer que le matériau de litière fourni a été produit selon des BPG appropriés qui réduisent, préviennent ou éliminent les risques biologiques et chimiques connus et qui provient d'une source non-traitée et non-toxique.
- ▶ Référence : section 26 des Lignes directrices à l'intention du producteur.

### 14. Registre des visiteurs

- ▶ Un registre des visiteurs de l'unité de production doit être tenu.
- ▶ Ce registre doit comporter au minimum le nom du visiteur, l'heure et la date de sa visite, son numéro de contact, le dernier lieu visité et les mesures de biosécurité utilisées, ainsi que sa signature ou ses initiales.
- ▶ Le but de ce registre est d'aider à la traçabilité en cas de maladies des volailles et de contact pour déterminer les zones d'exposition.
- ▶ Référence : section 23 des Lignes directrices à l'intention du producteur.

### Registre des visiteurs

DATE	NOM	NUMÉRO de CONTACT	SOCIÉTÉ	DERNIER ENDROIT VISITÉ	BIOSÉCURITÉ				HEURE		INITIALES
					Combinaisons	Bottes	Bonnets	Gants	Arrivée	Départ	



## 15. Registre des actions correctives

- ▶ Un registre de toutes les actions correctives prises à la suite d'une non-conformité à une limite critique doit être tenu.
- ▶ La non-conformité peut se produire dans le programme de conditions préalables ou dans le point de maîtrise critique.
- ▶ Ce registre indiquerait la date, l'écart, l'action corrective et la personne qui a exécuté l'action corrective.

# ANNEXE

## 1. Liste des termes

Pour les besoins de Propreté d'abord – Propreté toujours<sup>MC</sup>, les termes suivants doivent être interprétés comme spécifiés :

**Registre des activités :** Fait allusion à un cahier dans lequel sont consignée(e)s au besoin toutes les observations, notes spéciales, mesures de surveillance et événements inhabituels relativement aux bonnes pratiques de gestion de la production de poulettes. Ce registre peut être remplacé par une section *commentaires* dans le dossier approprié.

**Programme de biosécurité :** Pratiques établies pour l'unité de production en vue de protéger les troupeaux contre des organismes qui peuvent causer des maladies. Ces pratiques englobent la délimitation des zones d'accès restreint et non restreint, le port d'un survêtement sanitaire et le changement de bottes avant que toute personne entre dans l'unité de production. Les producteurs doivent prendre bien garde, en ce qui concerne les systèmes de manutention du fumier, qu'ils ne passent pas d'une installation de poulettes à l'autre.

**Poulailler commercial de poulettes :** (Aussi appelé unité de production) : Structure où les poussins et les poulettes sont abrités et très bien soignés.

**Point de maîtrise :** 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.

**Action corrective :** Signifie les actions à prendre dans le cadre du suivi d'un PMC ou des conditions préalables si la valeur dépasse la limite critique, il peut en résulter une perte de maîtrise réelle ou potentielle.

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

**En liberté :** Signifie un système où les poulettes peuvent circuler librement à l'intérieur du poulailler mais n'ont pas accès à l'extérieur.

**Bonnes pratiques de fabrication :** Ensemble de principes et de pratiques hygiéniques pour la fabrication et la manipulation de produits alimentaires. Elles visent principalement les installations, l'équipement, le personnel, les contrôles de la production, le programme d'hygiène, les dossiers, les rappels, le transport et l'entreposage.

**Installation d'élevage :** Endroit dans une unité de production où les poulettes sont abritées et reçoivent d'excellents soins. Les poulettes sont toutes du même âge et un programme de biosécurité est en place.

**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 la maîtrise.

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

**Entrepôt de fumier** : Contenant ou abri de capacité adéquate pour accumuler la biomasse provenant des poules pondeuses jusqu'à ce qu'on s'en débarrasse de façon opportune.

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

**Biologique** : Méthode de production conforme aux exigences d'un organisme provincial/territorial, fédéral ou international. Cela peut impliquer des conditions d'élevage en libre parcours, des ingrédients alimentaires issus de l'agriculture biologique et des restrictions sur les types de produits de lutte contre les rongeurs, de médicaments et d'agents désinfectants qui peuvent être utilisés.

**Programme préalable (Ppr.)** : 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.

**Mesures préventives** : (Contrôles) activités qui suppriment les dangers ou les réduisent à un niveau acceptable.

**Unité de production** : Structure qui contient une ou plusieurs installations d'élevage reliées et qui englobe des aires de travail auxiliaires, des secteurs d'entreposage et des zones d'accès restreint et non restreint.

**Poulette** : Signifie une jeune poule âgée de moins de 19 semaines.

**Œuf de poulette** : Œuf produit par une poulette mature. Ces œufs ne sont pas destinés à la consommation humaine.

**Réception** : Protocole pour l'acceptation d'intrants requis pour l'élevage de poulettes.

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

**Procédure normalisée d'exploitation** : Procédures d'exploitation écrites, étape par étape, détaillant les pratiques pour atteindre les BPG, y compris la surveillance et la tenue de dossiers.

**Audit** : Signifie une procédure en sus de la surveillance, utilisée pour déterminer si une activité est conforme au programme préalable. Les personnes responsables de l'audit des dossiers veillent à ce que l'activité a effectivement eu lieu et non à l'exactitude du dossier.

## 2. Modèles de dossiers

Note : Les modèles de dossiers suivants ne sont que des exemples.

### Gestion générale

Année \_\_\_\_\_ Mois \_\_\_\_\_

Date	Température quotidienne		Mou-lée cons	Compteur d'eau	Eau cons	Mortalité	Temp. pou-laitiller	Ammoniac ppm	Hygiène			Litière		Audits		
	Max	Min							Murs	Plancher	Equip	pH	Moist	OS	IS	Calibration
1																
2																
3																
4																
5																
6																
7																
8																
9																
10																
11																
12																
13																
14																
15																
16																
17																
18																
19																
20																
21																
22																
23																
24																
25																
26																
27																
28																
29																
30																
31																

S = Soufflage / B = Balayage / L = Lavage / D = Désinfection / P = Purge Ext. = extérieur / Int. = Intérieur  
 Référence BPG 1.0 / 2.5 / 3.4 / 9.2 / 11.0 / 11.1 / 11.2.1 / 11.2.6 / 12.1  
 Dater et signer

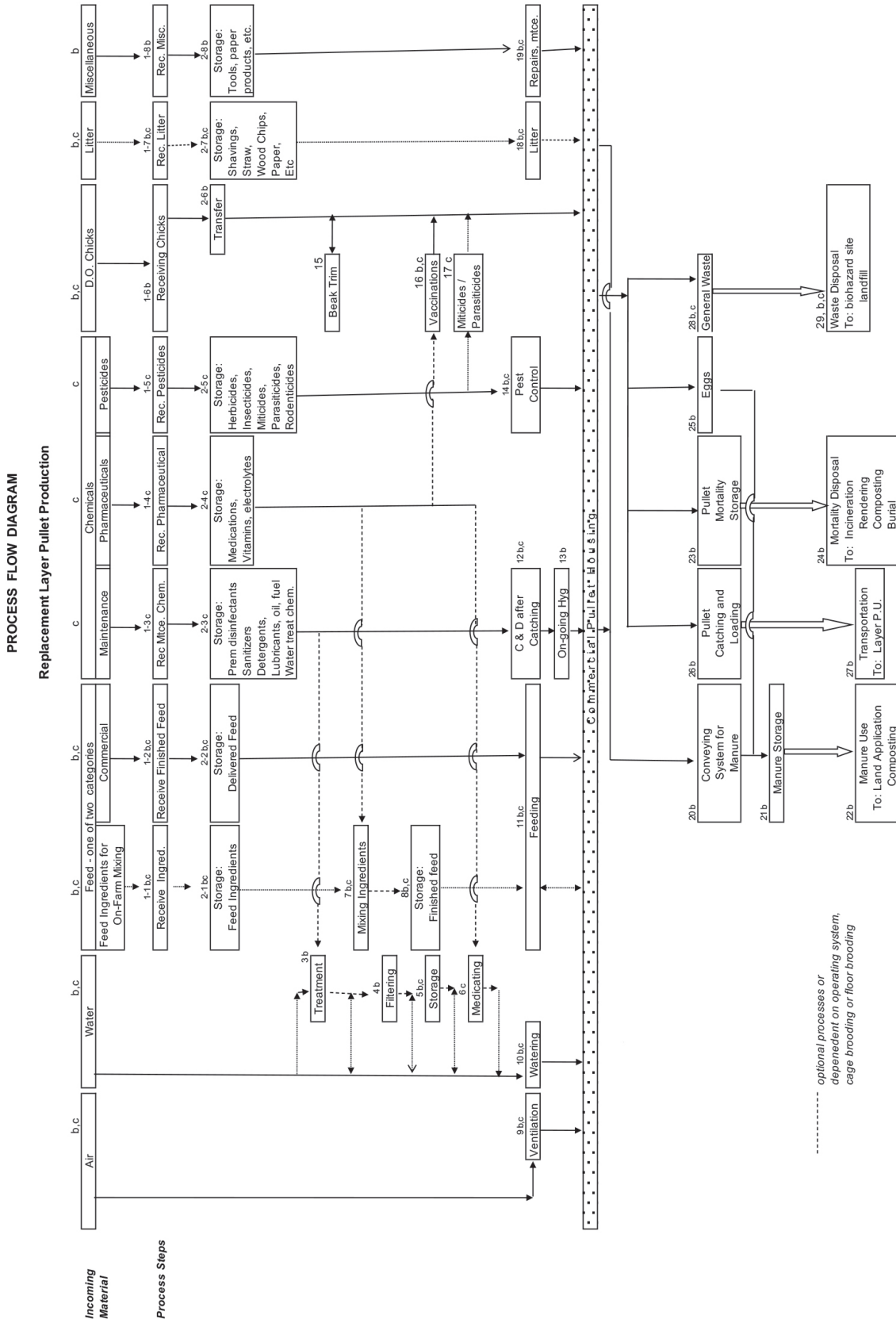
## Dossiers de l'eau (Analyse et traitement)

Analyse de l'eau		Traitement de l'eau		
		Traitement de l'eau	Administration	Dosage
Coliformes totaux/coliformes fécaux ou autre indicateur provincial :				
1. Coliformes totaux				
2. Coliformes fécaux				
3. Autre indicateur				
Date :				
Résultats :				
<i>Joindre une copie du rapport du laboratoire</i>				
Tests résiduels				
Date(s)	Résultats			

## Fin du cycle de croissance

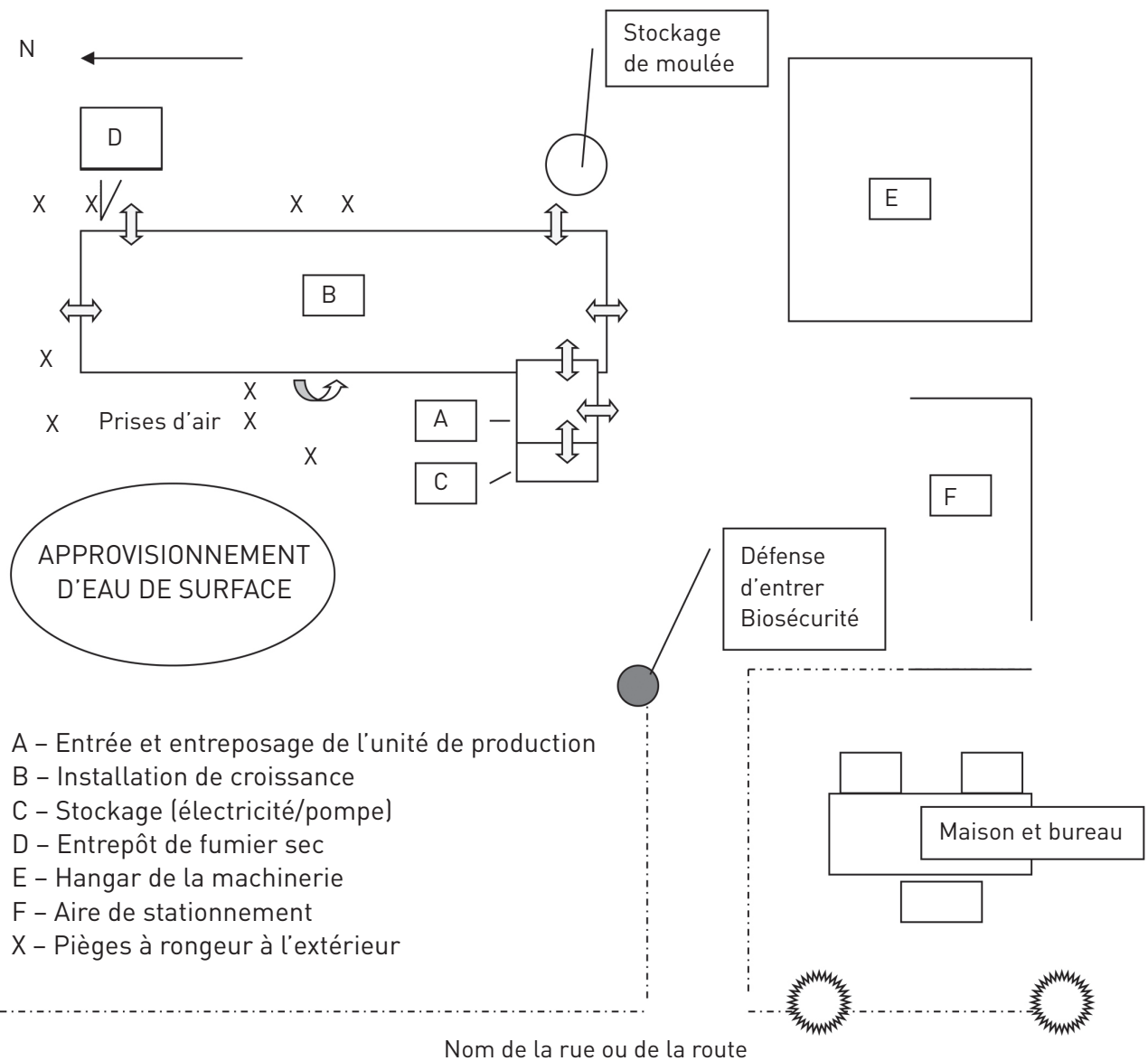
Activités générales de nettoyage et de désinfection	Test de l'environnement
Date :	Date :
Personnel de service :	Test par :
Lavage sous pression ou nettoyage à sec :	
	Nom du laboratoire :
Conduites d'eau purgées	
Définir les activités	Résultat : Négatif?
Désinfectant utilisé	Positif?
	<i>Joindre le rapport du laboratoire</i>
Détergent utilisé :	
Quantité utilisée :	
Numéro LPA :	Suivi :
Désinfectant utilisé :	
Quantité utilisée :	
Numéro LPA :	
Fumigant utilisé :	
Quantité utilisée :	
Numéro LPA :	
Procédures :	
Jour 1 :	
Jour 2 :	
Jour 3 :	
Jour 4 :	
Jour 5 :	
Jour 6 :	
Jour 7 :	
<i>Annexer les étiquettes ou les FTSS</i>	

# Diagramme des processus



### Schéma de l'exploitation

Faites un croquis du site où se trouve l'unité de production. Identifiez les routes et les allées, les aires de stationnement des véhicules, la direction des vents dominants, les panneaux de biosécurité, les brise-vent, les boisés/vergers, les étangs stagnants, le stockage du fumier, les silos de moulée, tous les bâtiments sur le site de l'exploitation (en précisant leur utilisation), la proximité des cultures de plein champ/maraîchères, les sources d'eau, les entrées et sorties d'air sur tous les bâtiments d'élevage, et la distance entre l'unité de production de poulettes et les autres installations d'élevage. Utilisez le schéma de l'exploitation pour identifier les dangers associés à la contamination croisée. Référence MPPM BPG 11.0.



- A – Entrée et entreposage de l'unité de production
- B – Installation de croissance
- C – Stockage (électricité/pompe)
- D – Entrepôt de fumier sec
- E – Hangar de la machinerie
- F – Aire de stationnement
- X – Pièges à rongeur à l'extérieur

Signature et date : \_\_\_\_\_



### 3. Formulaire de notation

Les formulaires de notation seront utilisés par les inspecteurs et les auditeurs des POC pour évaluer votre unité de production afin de déterminer si elle respecte les bonnes pratiques de gestion et les procédures normalisées d'exploitation.

Ces formulaires sont des documents évolutifs auxquels seront apportées des modifications continues en fonction des connaissances et de l'aspect pratique. Les changements significatifs concernant les exigences des unités de production seront communiqués aux producteurs avant leur mise en œuvre.

Si vous avez des questions, veuillez contacter votre inspecteur régional des POC ou le Service des opérations régionales à Ottawa.

### 4. Pratique recommandée pour le nettoyage et la désinfection des poulaillers de poules pondeuses et des poulaillers de poulettes réglementés/enregistrés au Canada

Référence : *Pratique recommandée pour le nettoyage et la désinfection des poulaillers réglementés de poules pondeuses et des poulaillers réglementés/enregistrés de poulettes au Canada.*