

Novembre 2003

# Lait canadien de qualité

## Programme de salubrité des aliments à la ferme



## Cahier de travail

Mise en œuvre du programme Lait canadien de qualité  
Questionnaire d'auto-évaluation du producteur  
Dossiers obligatoires

# Table des matières

<b>A. INTRODUCTION .....</b>	<b>3</b>
<b>B. QUESTIONNAIRE D'AUTO-ÉVALUATION DU PRODUCTEUR.....</b>	<b>8</b>
BP 1 Permis, pesticides et fumier.....	8
BP 2 Alimentation .....	9
BP 3 Santé animale et biosécurité.....	10
BP 4 Médicaments et produits chimiques utilisés pour le bétail .....	11
BP 5 Gestion de la traite.....	12
PC 1 Traite de vaches traitées .....	13
PC 2 Refroidissement et entreposage du lait.....	13
BP 6 Nettoyage de l'équipement.....	14
BP 7 Utilisation d'eau pour le nettoyage de l'équipement .....	15
PC 3 Expédition des animaux .....	16
BP 8 Communications et formation du personnel .....	16
Déclaration d'engagement du producteur .....	17
<b>C. DOSSIERS OBLIGATOIRES.....</b>	<b>18</b>
Dossier 1: Procédure normalisée pour les préparatifs de la traite .....	19
Dossier 2: Procédure normalisée pour la traite .....	20
Dossier 3: Procédure normalisée pour la traite de vaches traitées ou produisant du lait anormal .....	21
Dossier 4: Procédure normalisée pour le nettoyage après la traite.....	22
Dossier 5: Procédure normalisée pour le traitement du bétail .....	23
Dossier 6: Procédure normalisée pour l'expédition du bétail .....	24
Dossier 7: Procédure normalisée pour la distribution des aliments médicamenteux.. ...	25
Dossier 8: Modèle d'ordonnance du vétérinaire .....	26
Dossier 9: Liste des médicaments et des produits chimiques utilisés pour le bétail....	27
Dossier 10: Registre de traitements du bétail .....	28
Dossier 11: Aiguilles brisées .....	29
Dossier 12: Relevé des températures du réservoir .....	30
Dossier 13: Nettoyage de l'équipement .....	31
Dossier 14: Fiche de nettoyage de l'équipement.....	32
Dossier 15: Relevé de l'analyse de l'eau .....	33
Dossier 16: Plans de mesures correctives .....	34
Dossier 17: Registre des écarts et des mesures correctives .....	37

# A. INTRODUCTION

Qu'il s'agisse de transformateurs, de détaillants, d'exportateurs ou de consommateurs, la clientèle d'aujourd'hui tient à obtenir l'assurance que le lait qu'elle reçoit est salubre, sain et produit de façon responsable. Autrefois, la bonne réputation de l'industrie et la parole des producteurs qu'ils mettaient en marché des produits salubres suffisaient; de nos jours cependant, les consommateurs veulent avoir la preuve que les aliments qu'ils achètent répondent à des normes clairement définies de salubrité.

Le **programme Lait canadien de qualité (LCQ)** est un programme de salubrité des aliments à la ferme, fondé sur l'approche HACCP et mis au point par les Producteurs laitiers du Canada. HACCP est l'acronyme anglais, utilisé universellement de Hazard Analysis and Critical Control Point ce qui signifie Analyse des risques et maîtrise des points critiques. Les Producteurs laitiers du Canada ont réuni un comité d'orientation afin de surveiller l'ensemble du programme, ainsi qu'une équipe technique afin de rédiger un Manuel de référence et un Cahier de travail. Le programme LCQ vise à améliorer et à garantir la salubrité du lait et de la viande provenant des fermes laitières par l'amélioration des pratiques de gestion, l'accroissement des communications et l'efficacité de la tenue des dossiers.

Bien que HACCP ait été créée à l'origine pour la transformation des aliments, l'industrie agroalimentaire en applique maintenant les principes à l'ensemble de la chaîne alimentaire, de la ferme à la table. Le programme LCQ correspond au volet « producteur » du programme et illustre de quelle manière l'industrie s'est engagée à garantir des aliments salubres à sa clientèle, tant canadienne qu'internationale.

Les producteurs qui ont adopté le programme chez eux l'ont trouvé très utiles pour la prévention des risques et ont reconnu son utilité comme outil de formation. Le programme LCQ conscientise et responsabilise davantage le personnel par rapport à la production de lait et de viande salubres.

## L'approche HACCP

L'approche HACCP permet de cerner les problèmes et les risques potentiels que comporte une opération et de mettre en œuvre ensuite les étapes qui peuvent être prises pour les éliminer ou les atténuer. La prévention et la documentation (ex., dossiers, procédures normalisées et plans de mesures correctives) sont essentielles au programme. De plus, si une erreur survient, il faut prendre des mesures correctives pour remédier au problème et évaluer le programme au complet pour veiller à ce que la situation ne se reproduise plus. Pour tenir un programme fondé sur HACCP, vous devez :

- dire ce que vous faites
- faire ce que vous dites
- prouver ce que vous dites
- modifier ce que vous faites si nécessaire.

## Le cahier de travail

Ce cahier de travail est conçu pour vous aider à produire un plan spécifique adapté à votre propre ferme; il décrit les tâches obligatoires minimales dont vous devez vous acquitter pour satisfaire aux exigences du programme. Le chapitre B du cahier de travail est un questionnaire d'auto-évaluation constitué de

## Lait canadien de qualité

questions auxquelles vous répondrez par oui ou par non, ou en quelques mots. Le questionnaire d'auto-évaluation est conçu pour que vous puissiez l'utiliser sans aide afin d'évaluer vos pratiques actuelles et de déterminer à quelles exigences du programme LCQ vous devez satisfaire. Le questionnaire aborde les bonnes pratiques (BP), les points critiques (PC) et les dossiers qui traitent des éléments clés concernant la production salubre de lait et de viande.

Le chapitre C précise les éléments obligatoires en matière de dossiers, de procédures normalisées et de plans de mesures correctives que vous devez élaborer et garder à jour au titre du programme. **Vous pouvez les reprendre tels quels ou vous en inspirer pour créer les vôtres**; dans ce dernier cas, on doit y retrouver les mêmes informations essentielles.

### Le manuel de référence

Le manuel de référence donne des renseignements plus détaillés sur les questions de salubrité et de qualité qui peuvent se poser à la ferme. Il comporte la description des meilleures pratiques et des guides de dépannage. Le manuel se veut un outil utile pour vous aider à élaborer programme d'assurance qualité et à former votre personnel.

### Exigences

Le programme LCQ décrit un certain nombre de critères qui doivent être respectés pour que votre programme soit certifié. D'abord, vous devez être détenteur d'une licence de l'autorité provinciale compétente autorisant l'expédition du lait. Vous devez également respecter les normes décrites dans les règlements relatifs aux produits laitiers de votre province, de même que toute réglementation fédérale pertinente (par ex., les règlements sur l'alimentation du bétail) relative à la salubrité du lait et de la viande. Vous devez également suivre les bonnes pratiques (BP), les points critiques (PC) et les exigences de conservation des dossiers établis dans ce cahier de travail.

**Les parties ombrées du cahier de travail et du manuel de référence déterminent les parties qui sont obligatoires pour le programme LCQ.**

#### BONNES PRATIQUES

Les bonnes pratiques sont des pratiques recommandées et éprouvées destinées à vous aider à éviter l'apparition de problèmes de salubrité des aliments à la ferme. Les bonnes pratiques sont la base même de tout programme HACCP. Le programme LCQ regroupe les bonnes pratiques en huit catégories :

- BP1. Permis, pesticides et fumier**
- BP2. Alimentation**
- BP3. Santé animale et biosécurité**
- BP4. Médicaments et produits chimiques utilisés pour le bétail**
- BP5. Gestion de la traite**
- BP6. Nettoyage de l'équipement**
- BP7. Utilisation d'eau pour le nettoyage l'équipement**
- BP8. Communications et formation du personnel**

# Lait canadien de qualité

## POINTS CRITIQUES (PC)

Un point critique est un point, une étape ou un processus auquel un contrôle peut être appliqué afin d'éliminer ou de réduire à un niveau acceptable un risque pour la salubrité des aliments. Toutes négligences ou erreurs dans l'observation de ces points ou pratiques peuvent entraîner des problèmes **irréversibles** aux aliments. Le programme LCQ exige que les producteurs laitiers surveillent rigoureusement ces points critiques :

<b>PC1.</b>	<b>Traite de vaches traitées</b>
<b>PC2.</b>	<b>Refroidissement et entreposage du lait</b>
<b>PC3.</b>	<b>Expédition des animaux</b>

Tableau : points critiques, risques et limites critiques

N° de PC	Risque	Limite critique
<b>PC1 :</b> <b>Traite de vaches traitées</b>	Chimique : <i>produits pharmaceutiques</i>	Résultat négatif d'un test reconnu par les autorités provinciales de réglementation.
<b>PC2 :</b> <b>Refroidissement et entreposage du lait</b>	Biologique : <i>bactéries pathogènes</i>	1 <sup>ère</sup> traite : 1°C à 4°C dans les deux heures suivant la traite. Traites subséquentes : température ne dépassant jamais 10°C et baissant entre 1°C et 4°C dans l'heure suivant la traite.
<b>PC3 :</b> <b>Expédition des animaux</b>	Chimique : <i>Produits pharmaceutiques, pesticides, produits biologiques</i>	Résultat négatif d'un test reconnu par les autorités fédérales de réglementation ou transmission de l'information au prochain acheteur.
	Physique : <i>Aiguilles brisées</i>	Tolérance zéro ou transmission de l'information au prochain acheteur.

## DOSSIERS

Les producteurs doivent surveiller et maîtriser les PC grâce à la tenue de dossiers. Les producteurs qui entament le programme pour la première fois doivent tenir les dossiers voulus pendant trois mois avant de pouvoir déposer une demande d'accréditation; une fois l'accréditation accordée, **le producteur doit conserver des dossiers couvrant au moins les douze derniers mois**. Les dossiers doivent être complets et le personnel doit y avoir accès en tout temps.

### Dossiers courants

Les dossiers courants sont des registres écrits permanents dans lesquels des données sont consignées pour consultation et évaluation ultérieures. Le programme LCQ exige que le producteur tienne les dossiers suivants :

- Ordonnances du vétérinaire pour les médicaments utilisés en dérogation des directives de l'étiquette.
- Liste des médicaments et des produits chimiques utilisés pour le bétail.
- Registre des traitements administrés au bétail.
- Aiguilles brisées.
- Relevé des températures du réservoir ou données informatiques codées.
- Registre nettoyage de l'équipement.
- Tableau de nettoyage et d'assainissement.
- Relevé d'analyse de l'eau.

## Procédures normalisées

Les Procédures normalisées (PN) sont des directives écrites qui décrivent étape par étape la façon dont vous devez effectuer une tâche particulière (p. ex., la traite). La mise en place des procédures normalisées aide chaque personne sur votre ferme à mettre en application les bonnes pratiques de façon uniforme. L'uniformité des tâches routinières, comme la traite, est nécessaire pour produire à chaque jour un lait de qualité. Par ailleurs, si un problème survient, la procédure peut être revue afin d'être améliorée de façon à éviter toute récurrence du problème constaté.

Le programme LCQ exige que le producteur laitier élabore les procédures normalisées suivantes :

- Préparation avant la traite.
- Traite.
- Traite de vaches traitées ou produisant du lait anormal.
- Nettoyage après la traite.
- Traitement du bétail avec des antibiotiques.
- Expédition du bétail.
- Distribution de aliments médicamenteux.

## Plans de mesures correctives

Les plans de mesures correctives décrivent les moyens que les membres de la famille ou du personnel doivent mettre en œuvre pour corriger un problème qui survient à un point critique. Les plans de mesures correctives doivent comporter des instructions détaillées permettant de régler le problème ou de rejoindre les personnes compétentes pour régler ce problème.

## Écarts et mesures correctives

Lorsqu'un problème ou un écart survient à n'importe quel point critique ou relativement à certaines bonnes pratiques (BP 4, 6 et 7), le programme LCQ exige que des mesures correctives soient prises pour régler le problème. Le programme exige également que chaque écart et mesure corrective choisie fasse l'objet d'une documentation. Plusieurs des modèles de dossiers figurant dans le cahier d'exercices comportent un espace pour consigner les écarts et les mesures correctives; un formulaire distinct est également suggéré.

## Vérification

Les plans et les dossiers portant sur les points critiques doivent être vérifiés afin de confirmer qu'ils ont été mis en œuvre et qu'ils sont observés sur la ferme. Dans le cadre du programme LCQ, cette vérification est exécutée par un agent de validation (audit).

## Mise en œuvre du programme LCQ

Pour mettre en œuvre le programme LCQ, vous devez suivre les bonnes pratiques obligatoires, surveiller les points critiques et tenir les dossiers exigés. Toute personne qui travaille dans votre entreprise doit avoir accès à tous les dossiers, aux procédures et aux plans de mesures correctives. Vous devez également former vos employés afin qu'ils comprennent les exigences du programme et qu'ils les appliquent en tout temps. Lorsque vous aurez mis en œuvre le programme, un agent de validation évaluera votre programme en effectuant une vérification de vos dossiers, de vos pratiques et des points critiques. L'agent de validation fera alors une recommandation à l'organisme provincial en précisant si vous répondez aux exigences du programme. Après une première certification, vous vous soumettrez à des validations périodiques.

Vous devez tenir vos dossiers de façon continue et mettre à jour périodiquement vos procédures normalisées et vos plans de mesures correctives. Au moins une personne sur la ferme (le responsable

## **Lait canadien de qualité**

LCQ de la ferme) doit avoir la responsabilité de veiller à ce que le programme LCQ soit appliqué et mis à jour.

Le programme Lait canadien de qualité vise à prévenir et à réduire les dangers et les risques pour la salubrité des aliments. Les producteurs mettent en œuvre les bonnes pratiques et surveillent les points critiques afin de fournir du lait et de la viande salubres aux consommateurs.

## B. QUESTIONNAIRE D'AUTO-ÉVALUATION DU PRODUCTEUR

### BP 1 Permis, pesticides et fumier

L'entretien des lieux, l'entreposage des produits chimiques, l'utilisation des pesticides et la gestion du fumier sont autant d'éléments importants dans la production de lait et de viande salubres.

<i>Chapitre 1 du Manuel de référence</i>		Oui	Non	s.o.	Remarques
<b>Exigences réglementaires</b>					
1.	<b>Entreprise laitière autorisée</b> Votre entreprise est-elle autorisée à expédier du lait par l'autorité provinciale compétente?				
<b>Pesticides et produits chimiques</b>					
2.	N'utilisez-vous <b>que</b> des pesticides dont l'usage est approuvé:				
	• Dans la laiterie?				
	• Dans l'étable?				
	• Dans les champs?				
3.	Utilisez-vous les pesticides :				
	• Conformément à l'étiquette?				
	• En observant les intervalles entre l'application et la récolte ou le pâturage?				
4.	Entreposez-vous les pesticides, les semences traitées et les engrais d'une manière sécuritaire, conformément aux règlements provinciaux ( <i>pour éviter d'y exposer les vaches et le lait</i> )?				
5.	Y a-t-il un tuyau branché au circuit d'eau de l'étable utilisé pour remplir les pulvérisateurs ou les contenants de pesticides? <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non. Dans l'affirmative, avez-vous un dispositif anti-refoulement?				
<b>Gestion du fumier</b>					
6.	Vos pratiques d'élevage et votre système de gestion du fumier et des déchets permettent-ils de garder vos vaches en lactation propres?				
7.	Interdisez-vous l'accès du bétail aux sites d'entreposage du fumier et aux eaux de ruissellement du fumier?				
8.	Au moment du ramassage du lait, l'accès à la laiterie et la zone de chargement sont-elles exemptes de contamination par le fumier?				
9.	<b>Utilisez-vous des boues d'épuration?</b> <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Si oui, disposez-vous d'un permis ou des autorisations nécessaires pour épandre les boues d'épuration?				

## Lait canadien de qualité

<i>Chapitre 1 du Manuel de référence</i>		Oui	Non	s.o.	Remarques
<b>Bois traité dans les lieux occupés par le bétail</b>					
10.	Empêchez-vous l'exposition du bétail et des aliments au bois traité et aux litières composées de matériaux traités?				
<b>Intrants achetés</b>					
11.	Confirmez-vous que tous les intrants achetés ne posent aucun risque au lait ni à la viande (par ex., bien étiquetés, dans des contenants intacts et non ouverts, obtenus d'un fournisseur possédant une accréditation HACCP)? Les intrants comprennent les engrais, les produits de traitements pour le bétail, les pesticides, les boues d'épuration, la litière et les produits chimiques destinés à la traite.				
<b>Contrôle de la vermine</b>					
12.	Disposez-vous d'un programme destiné à prévenir la contamination des aliments et des lieux par la vermine, les animaux de compagnie et les animaux sauvages?				

## BP 2 Alimentation

La santé et la productivité du troupeau, de même que la qualité et la salubrité du lait et de la viande qui en proviennent, dépendent de la qualité et de la gestion de l'alimentation.

<i>Chapitre 2 du Manuel de référence</i>		Oui	Non	s.o.	Remarques
<b>Aliments médicamenteux</b>					
13.	<b>Avez-vous recours à aliments médicamenteux?</b> <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non <b>Dans l'affirmative :</b>				
	• Avez-vous rédigé et mis en œuvre une procédure normalisée régissant la distribution des aliments médicamenteux? (Dossier 7)				
	• Est-ce que vous ou votre fournisseur d'aliments disposez d'un permis valide relativement aux aliments médicamenteux utilisés? (règlement en instance)				<i>en instance</i>
14.	Recevez-vous des aliments médicamenteux? <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Dans l'affirmative, les silos et les contenants d'entreposage sont-ils clairement identifiés à l'intention de ceux qui livrent et qui utilisent ces aliments?				
<b>Alimentation</b>					

## Lait canadien de qualité

<i>Chapitre 2 du Manuel de référence</i>		Oui	Non	s.o.	Remarques
<b>15.</b>	Avez-vous, dans vos bâtiments d'élevage, des aliments pour animaux de compagnie ou des aliments qui sont désignées comme n'étant pas destinées à l'alimentation des ruminants? (étiquette portant la mise en garde : NE PAS NOURRIR LES BOVINS, LES OVINS, LES CHEVREUILS, NI D'AUTRES RUMINANTS DE CE PRODUIT) <input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non Dans l'affirmative, est-ce que vous entreposez et manipulez ces aliments de manière à garantir qu'ils ne puissent pas être distribués au bétail ni contaminer les aliments destinés au bétail?				
<b>16.</b>	Les fabricants ou distributeurs d'aliments avec qui vous faites affaire appliquent-ils un programme HACCP?				
<b>17.</b>	Vos bâtiments, équipements et procédures d'alimentation réduisent-elles les risques de contamination des aliments par le fumier?				

## BP 3 SANTÉ ANIMALE ET BIOSÉCURITÉ

Il est essentiel de garder les animaux en bonne santé afin de produire du lait et de la viande de grande qualité.

<i>Chapitre 3 du Manuel de référence</i>		Oui	Non	s.o.	Remarques
<b>Identification des animaux</b>					
<b>18.</b>	Identifiez-vous les animaux conformément au programme d'identification nationale des bovins laitiers (INBL) ou selon le système d'Agri-traçabilité Québec?				
<b>19.</b>	Identifiez-vous tout le bétail pour permettre de tenir les dossiers de traitement? (p. ex., étiquette d'oreille)				
<b>Gestion de la santé</b>					
<b>20.</b>	Appliquez-vous des mesures pour empêcher l'introduction de maladies infectieuses ou d'animaux malades dans le troupeau?				
<b>21.</b>	Avez-vous préparé un plan de prévention et de confinement des maladies courantes comme la mammite environnementale et la mammite contagieuse de concert avec le vétérinaire qui soigne le troupeau?				
<b>22.</b>	Vous assurez-vous que les animaux que vous achetez n'ont pas de résidus de produits chimiques (par ex., des antibiotiques) ou d'aiguilles brisées?				

### BP 4 Médicaments et produits chimiques utilisés pour le bétail

L'accès à une panoplie de médicaments et de vaccins pour le bétail aide les producteurs laitiers canadiens à maintenir la santé et la productivité de leur troupeau laitier. Tous les producteurs laitiers produisent également de la viande et l'accès aux médicaments pour le bétail suppose la responsabilité d'assurer l'entreposage et l'utilisation des produits, de sorte que la santé et la sécurité des animaux traités, et la salubrité du lait et de la viande soient assurés.

<i>Chapitres 3 et 4 du Manuel de référence</i>		Oui	Non	s.o.	Remarques
<b>Entreposage et manutention</b>					
23.	Tenez-vous une liste de tous les médicaments et les produits chimiques que vous utilisez pour le bétail? (Dossier 9)				
24.	Entreposez-vous les aiguilles, les médicaments et les produits chimiques utilisés sur le bétail dans un lieu prévu à cet effet et dans des conditions de propreté et d'hygiène, conformément aux directives de l'étiquette?				
25.	Entreposez-vous et manipulez-vous les médicaments et les produits chimiques utilisés sur le bétail d'une façon qui ne contaminera pas :				
	• Le lait?				
	• La viande?				
25.	• Les aliments pour vos animaux?				
26.	Entreposez-vous les médicaments et les produits chimiques destinés aux vaches tarées séparément de ceux destinés aux vaches en lactation?				
<b>Choix des traitements</b>					
27.	Utilisez-vous <b>seulement</b> des médicaments pour le bétail (y compris les bains de pied médicamentés):				
	• Homologués pour le bétail laitier?				
27.	• Selon l'étiquette ou selon l'ordonnance écrites du vétérinaire?				
28.	Disposez-vous d'une ordonnance écrite du vétérinaire pour chaque traitement administré d'une façon qui déroge à l'étiquette? (Dossier 8)				
<b>Administration</b>					
29.	Lors du bris d'une aiguille dont les fragments sont irrécupérables, vérifiez-vous et consignez-vous l'identité de l'animal et le site du traitement? (Dossier 11)				
<b>Identification des bêtes traitées</b>					
30.	Identifiez-vous toutes les bêtes traitées dans le troupeau laitier (p. ex., ruban aux pattes)? <i>Précisez le type : _____</i>				
<b>Dossiers</b>					
31.	Tenez-vous un registre écrit permanent de tous les médicaments et les produits chimiques utilisés sur le bétail? (Dossier 10)				
32.	Avez-vous rédigé et mis en œuvre une procédure normalisée pour le traitement du bétail? (Dossier 5)				

## Lait canadien de qualité

<i>Chapitres 3 et 4 du Manuel de référence</i>		Oui	Non	s.o.	Remarques
33.	Disposez-vous d'un plan écrit de mesures correctives sur la façon de communiquer et d'intervenir lorsqu'un animal reçoit un médicament ou un autre produit chimique qui n'a pas été administré correctement? (Dossier 16)				
34.	Tenez-vous un registre des problèmes qui surviennent lors du traitement du bétail et des mesures correctives prises? (Dossier 17)				
35.	Quand vous injectez un médicament, le faites-vous par voie sous-cutanée lorsque l'étiquette du produit l'autorise?				
36.	Quand vous injectez un médicament par voie intramusculaire, le faites-vous dans les muscles de la nuque plutôt que dans ceux de la croupe?				

### BP 5 Gestion de la traite

Une bonne gestion de la traite est nécessaire à la production de lait salubre et de qualité. C'est au cours de la traite que les bactéries et les résidus qui proviennent du milieu ambiant peuvent contaminer le lait. De plus, de mauvaises pratiques de traite peuvent encourager la propagation de la mammite et affecter ainsi la qualité et la salubrité du lait.

<i>Chapitre 5 du Manuel de référence</i>		Oui	Non	s.o.	Remarques
37.	Avez-vous rédigé et mis en œuvre une procédure normalisée pour les préparatifs de la traite? (Dossier 1)				
38.	Avez-vous rédigé et mis en œuvre une procédure normalisée pour la traite? (Dossier 2)				
39.	Veillez-vous à que tous les trayons soient minutieusement nettoyés, désinfectés et asséchés avant la traite?				
40.	Avez-vous rédigé et mis en œuvre une procédure normalisée destinée à réduire au minimum le risque d'expédier du lait anormal (ex : mammite clinique)? (Dossier 3)				

### PC 1 Traite de vaches traitées

La traite est le dernier point critique à partir duquel le producteur peut empêcher les résidus chimiques dans le lait de vaches traitées d'entrer dans la chaîne alimentaire humaine.

<i>Chapitres 4 et 5 du Manuel de référence</i>		Oui	Non	s.o.	Remarques
41.	Avez-vous rédigé et mis en œuvre une procédure normalisée afin d'atténuer le risques d'expédier du lait venant des animaux traités? (Dossier 3)				
42.	Respectez-vous toujours le délai d'attente recommandé pour le lait à l'égard:				
	• Des médicaments pour le bétail?				
	• Des pesticides pour le bétail?				
	• Des aliments médicamenteux?				
43.	Lorsqu'un animal vèle ou avorte, veillez-vous à ce que le délai d'attente d'un traitement qu'une vache tarie ait pu recevoir soit suivi?				
44.	Testez-vous le lait de nouvelles vaches afin de déceler la présence d'inhibiteurs avant d'expédier le lait, ou retenez-vous le lait à moins d'obtenir un résultat négatif, puis consignez-vous les résultats (Dossier 10) <b>ou</b> disposez-vous d'une attestation du propriétaire précédent?				
45.	Disposez-vous d'un plan écrit de mesures correctives sur la manière de communiquer et de réagir à une situation où le lait d'un animal traité a été introduit dans le réservoir? (Dossier 16)				
46.	Tenez-vous un dossier des problèmes survenus reliés aux résidus dans le lait et des mesures correctives prises? (Dossier 17)				

### PC 2 Refroidissement et entreposage du lait

Le lait doit être refroidi rapidement et entreposé dans des températures entre 1 °C et 4°C pour prévenir la multiplication des bactéries. La surveillance de la température du réservoir peut assurer l'entreposage salubre du lait.

<i>Chapitre 6 du Manuel de référence</i>		Oui	Non	s.o.	Remarques
47.	La température du réservoir est-elle vérifiée et consignée <u>après</u> chaque traite? (Dossier 12)				
48.	Disposez-vous d'un plan écrit de mesures correctives sur la manière de communiquer et de corriger une situation où le lait est mal refroidi ou mal entreposé? (Dossier 16)				
49.	Tenez-vous un dossier des problèmes survenus reliés au refroidissement et au stockage du lait et des mesures correctives prises? (Dossier 12)				
50.	Faites-vous faire une inspection annuelle du système de réfrigération par un professionnel de l'industrie?				

## BP 6 Nettoyage de l'équipement

Le dernier point de contrôle pour la salubrité et la qualité du lait est la laiterie. Celle-ci ne devrait servir qu'au refroidissement et à l'entreposage du lait ainsi qu'au nettoyage et à l'entreposage des matériaux et du matériel utilisés pour produire et manutentionner le lait. Pour diminuer le risque de contamination bactérienne, l'équipement doit être maintenu propre en tout temps.

<i>Chapitre 7 du Manuel de référence</i>		Oui	Non	s.o.	Remarques
<b>Assainissement du matériel</b>					
51.	Utilisez-vous des produits de nettoyage approuvés, conformément à la fiche de nettoyage de l'équipement qu'on retrouve dans la laiterie? (Dossier 14)				
52.	Procédez-vous régulièrement à une inspection de la propreté de l'équipement de traite (par ex., chambre de réception et réservoir) et consignez-vous les résultats? (fréquence minimale acceptable, chaque mois; fréquence recommandée : chaque semaine) (Dossier 13)				
53.	Vérifiez-vous et consignez-vous la température de l'eau de pré-rinçage (minimum chaque semaine) ou de l'eau de lavage (minimum chaque mois)? (Dossier 13)				
54.	Disposez-vous d'un plan écrit de mesures correctives sur la façon de communiquer et d'intervenir en cas de malpropreté des surfaces en contact avec le lait? (Dossier 16)				
55.	Disposez-vous d'un plan écrit de mesures correctives sur la façon de communiquer et d'intervenir en cas de température incorrecte de l'eau? (Dossier 16)				
56.	Tenez-vous un dossier des problèmes survenus reliés au lavage de l'équipement et à la température de l'eau ainsi que des mesures correctives prises? (Dossier 13)				
57.	Avez-vous rédigé et mis en œuvre une procédure normalisée pour nettoyer le matériel après la traite? (Dossier 4)				
58.	Faites-vous faire une inspection annuelle du système de lavage de l'équipement par un professionnel de l'industrie?				
<b>La laiterie</b>					
59.	La laiterie sert-elle exclusivement au refroidissement et au stockage du lait, et au nettoyage et à l'entreposage des matériaux et du matériel utilisés pour produire et manutentionner le lait?				
60.	Les produits de nettoyage sont-ils entreposés dans un endroit et d'une manière qui ne contaminera pas le lait?				
61.	La laiterie et les surfaces extérieures du matériel de traite et de stockage du lait sont-elles propres?				
62.	Disposez-vous d'un interrupteur de sécurité en bon état afin d'éviter l'introduction accidentelle de l'eau de				

## Lait canadien de qualité

<i>Chapitre 7 du Manuel de référence</i>		Oui	Non	s.o.	Remarques
	lavage dans le réservoir?				
63.	Avez-vous retiré tous les thermomètres et manomètres à mercure de la laiterie?				
64.	Les luminaires à proximité de l'ouverture du réservoir sont-ils protégés afin d'éviter que du verre ne se retrouve dans le réservoir?				
65.	Faites-vous faire une inspection annuelle de l'équipement de traite par un professionnel de l'industrie?				

### BP 7 Utilisation d'eau pour le nettoyage de l'équipement

Les fermes laitières ont besoin d'une grande quantité d'eau pour le nettoyage du matériel de traite et de la laiterie. Si l'eau servant au nettoyage est contaminée, la qualité du lait s'en ressentira.

<i>Chapitre 7 du Manuel de référence</i>		Oui	Non	s.o.	Remarques
66.	L'eau utilisée pour le nettoyage de l'équipement de traite est-elle analysée chaque année selon les paramètres microbiologiques établis par l'autorité provinciale de santé, et les résultats sont-ils conservés ou consignés? (Dossier 15)				
67.	L'eau utilisée pour le nettoyage de l'équipement de traite satisfait-elle aux normes provinciales de potabilité relative aux bactéries?				
68.	Disposez-vous d'un plan écrit de mesures correctives sur la façon de communiquer et d'intervenir si l'eau servant à nettoyer le matériel de traite est contaminée par des bactéries? (Dossier 16)				
69.	Tenez-vous un registre des problèmes survenus liés à la qualité de l'eau et les mesures correctives prises? (Dossier 15)				

### PC 3 Expédition des animaux

L'expédition des animaux constitue le dernier point critique où le producteur peut empêcher des animaux contenant des résidus chimiques ou physiques (par ex., des aiguilles brisées) d'entrer dans la chaîne alimentaire humaine. Afin d'assurer la salubrité de la viande, les animaux contenant des résidus chimiques ne doivent pas être expédiés à des fins de consommation humaine. Les cas de bris d'aiguilles survenus durant l'administration de médicaments par injection intramusculaire doivent être consignés. En cas d'incident, l'identification de l'animal et l'information concernant le site de l'aiguille brisée doivent être communiquées au prochain acheteur.

<i>Chapitre 8 du Manuel de référence</i>		Oui	Non	s.o.	Remarques
<b>70.</b>	Respectez-vous toujours le délai d'attente recommandé pour <b>la viande</b> à l'égard:				
	• Des médicaments pour le bétail?				
	• Des pesticides pour le bétail?				
	• Des aliments médicamenteux?				
<b>71.</b>	Avez-vous une procédure normalisée afin de réduire au minimum le risque d'expédier des animaux traités ou contenant une aiguille brisée? (Dossier 6)				
<b>72.</b>	Disposez-vous d'un plan écrit de mesures correctives sur la façon de communiquer et d'intervenir si un animal traité ou ayant une aiguille brisée est vendu sans que le prochain acheteur n'ait été mis au courant de la situation? (Dossier 16)				
<b>73.</b>	Tenez-vous un registre des problèmes survenus reliés à l'expédition d'animaux et les mesures correctives prises? (Dossier 17)				

### BP 8 Communications et formation du personnel

Une bonne communication et une mise à jour constante des connaissances du personnel et des membres de la famille sont essentielles. Définir les responsabilités de chacun aide à préciser les tâches d'une personne et à lui faire prendre conscience de qui doit prendre la relève lorsque la personne qui fait habituellement le travail est absente.

<i>Chapitres 9 du Manuel de référence</i>		Oui	Non	s.o.	Remarques
<b>74.</b>	Vous assurez-vous que les procédures normalisées, les plans de mesures correctives et les registres que vous avez élaborés soient mis à la disposition du personnel, qu'ils soient bien compris, qu'ils soient observés et qu'ils soient mis à jour par le personnel?				
<b>75.</b>	Vous assurez-vous que le personnel obtienne régulièrement la formation voulue pour mettre en œuvre votre programme LCQ?				
Expliquez comment :					

## Déclaration d'engagement du producteur

La dernière étape du programme consiste à signer l'engagement qui suit. Cet engagement vous sera envoyé lorsque vous soumettrez votre demande d'accréditation. Conservez cette déclaration comme rappel de votre engagement à produire du lait et de la viande salubres en vertu du Programme Lait canadien de qualité.

**Responsable LCQ autorisé de la ferme :**

**J'ai pris connaissance du programme Lait canadien de qualité. Je consens à mettre en œuvre les procédures et pratiques nécessaires pour me conformer au programme LCQ et à faire de mon mieux pour produire du lait et de la viande salubres.**

Le soussigné convient et déclare ce qui suit :

- Le responsable LCQ autorisé a complété l'atelier de formation LCQ.
- TOUTES** les exigences prescrites par le manuel de référence LCQ ont été satisfaites.
- Pour obtenir une validation initiale, au moins 3 mois de dossiers ont été compilés.
- L'accréditation peut être suspendue ou retirée pour motif valable par l'autorité d'appel à l'accréditation des PLC.
- Le responsable autorisé peut volontairement mettre fin à l'accréditation sans motif déterminé.
- Le statut du dossier d'accréditation de la ferme sera rendu public par les PLC.
- Le manuel de référence LCQ sera révisé et mis à jour régulièrement.
- L'accréditation confère les responsabilités suivantes au responsable autorisé de la ferme :
  1. Maintenir le programme de salubrité des aliments à la ferme conforme au Manuel de référence LCQ.
  2. Accepter les activités régulières de surveillance de la validation et donner suite aux observations faites.
  3. Informer l'agent provincial d'exécution de tout changement apporté au programme de salubrité des aliments à la ferme.
  4. Respecter les restrictions relatives à l'utilisation et au contrôle du logo LCQ.

Signature du responsable autorisé : \_\_\_\_\_ Date : \_\_\_\_\_

# C. DOSSIERS OBLIGATOIRES

Pour vous conformer aux exigences du programme Lait canadien de qualité, vous devez tenir des dossiers sur les éléments énumérés ci-dessous:

Dossiers 1-7. Procédures normalisées pour:

- les préparatifs de la traite
- la traite
- la traite de vaches traitées ou produisant du lait anormal
- le nettoyage après la traite
- le traitement du bétail
- l'expédition du bétail
- la distribution des aliments médicamenteuses

Dossier 8. Modèle d'ordonnance du vétérinaire

Dossier 9. Liste des médicaments et des produits chimiques utilisés pour le bétail

Dossier 10. Registre de traitement du bétail

Dossier 11. Aiguilles brisées

Dossier 12. Relevé des températures du réservoir

Dossier 13. Nettoyage de l'équipement

Dossier 14. Fiche de nettoyage de l'équipement

Dossier 15. Relevé de l'analyse de l'eau

Dossier 16. Plans de mesures correctives

Dossier 17. Relevé des écarts et des mesures correctives

Les modèles que vous trouverez dans le Cahier de travail ont été testés et se sont révélés les plus populaires auprès des producteurs. **Vous pouvez vous en servir ou utiliser les vôtres.** Dans ce dernier cas cependant, ces modèles **devront inclure toutes les données obligatoires.**

**Par exemple :** Les registres de traitement du bétail doivent comprendre les éléments suivants :

- Numéro d'identification
- Traitement (produit, dose, mode de traitement)
- Date de péremption du produit
- Date du traitement
- Délais d'attente (lait et viande)
- Date du délais d'attente complété (lait et viande)
- Aiguilles brisées
- Dépistage des résidus
- Préposé au dépistage

## Dossier 1: PROCÉDURE NORMALISÉE POUR LES PRÉPARATIFS DE LA TRAITE

Énumérez étape par étape la procédure pour préparer l'équipement et pour veiller à ce que les vaches soient traites avec de l'équipement propre et en bon état. Vous trouverez une PN modèle au chapitre 5 du Manuel de référence LCQ.

Étape 1 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 2 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 3 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 4 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 5 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 6 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 7 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 8 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 9 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 10 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Dossier 2: PROCÉDURE NORMALISÉE POUR LA TRAITE**

Décrivez étape par étape la procédure afin que les vaches soient traites tous les jours de la même façon. Vous trouverez une PN modèle au chapitre 5 du Manuel de référence LCQ.

Étape 1 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Étape 2 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Étape 3 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Étape 4 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Étape 5 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Étape 6 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Étape 7 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Étape 8 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Étape 9 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Étape 10 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### Dossier 3: PROCÉDURE NORMALISÉE POUR LA TRAITE DE VACHES TRAITÉES OU PRODUISANT DU LAIT ANORMAL

Décrivez étape par étape la procédure à utiliser afin de ne pas expédier du **lait anormal, du lait contenant des médicaments pour le bétail ou des résidus de produits chimiques** et empêcher ce lait d'entrer dans la chaîne alimentaire. Vous trouverez une PN modèle au chapitre 5 du Manuel de référence LCQ.

**Remarque :** Si vos procédures sont différentes pour le lait anormal de vaches non traitées et le lait de vaches traitées, vous aurez besoin de deux PN distinctes.

Étape 1 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Étape 2 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Étape 3 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Étape 4 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Étape 5 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Étape 6 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Étape 7 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Étape 8 \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Étape 9 \_\_\_\_\_

**Note :** Si vous avez un problème ou si une vache traitée a été traitée incorrectement, consultez les plans de mesures correctives, Dossier 16.

## Dossier 4: PROCÉDURE NORMALISÉE POUR LE NETTOYAGE APRÈS LA TRAITE

Décrivez étape par étape la procédure après la traite pour veiller à ce que **le lait soit correctement refroidi et que le matériel soit nettoyé**. Vous trouverez une PN modèle au chapitre 7 du Manuel de référence LCQ.

Étape 1 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 2 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 3 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 4 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 5 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 6 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 7 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 8 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 9 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 10 \_\_\_\_\_

**Note** : Si vous avez un problème ou si l'équipement n'est pas nettoyé, consultez les plans de mesures correctives, Dossier 16.

22 **Novembre 2003**

## Dossier 5: PROCÉDURE NORMALISÉE POUR LE TRAITEMENT DU BÉTAIL

Afin d'éviter les médicaments pour le bétail ou les résidus de produits chimiques dans le lait et la viande, l'administration correcte des médicaments pour le bétail est essentielle. Décrivez étape par étape comment administrer des médicaments au bétail. Vous trouverez une PN modèle au chapitre 4 du Manuel de référence LCQ.

Étape 1 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 2 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 3 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 4 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 5 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 6 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 7 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 8 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 9 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Note :** Si vous avez un problème ou si le traitement d'un animal n'est pas bien fait, consultez les plans de mesures correctives, Dossier 16.

## Dossier 6: PROCÉDURE NORMALISÉE POUR L'EXPÉDITION DU BÉTAIL

Décrivez étape par étape les mesures à prendre pour éviter d'expédier des bêtes contenant des résidus de médicaments ou de produits chimiques ou des aiguilles brisées. Vous trouverez une PN modèle au chapitre 8 du Manuel de référence LCQ.

Étape 1 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 2 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 3 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 4 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 5 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 6 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 7 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 8 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 9 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 10 \_\_\_\_\_

**Note** : Si vous avez un problème ou si vous expédiez un animal traité, consultez les plans de mesures correctives, Dossier 16.

## Dossier 7: PROCÉDURE NORMALISÉE POUR LA DISTRIBUTION DES ALIMENTS MÉDICAMENTÉS

Si vous distribuez des aliments médicamenteux (par ex., poudre de lait médicamenteuse pour veau), décrivez, étape par étape, la procédure qui **évitera que des résidus d'aliments médicamenteux** n'entrent dans la chaîne alimentaire humaine. Vous trouverez une PN modèle au chapitre 2 du Manuel de référence LCQ.

Étape 1 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 2 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 3 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 4 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 5 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 6 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 7 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 8 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 9 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Étape 10 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Dossier 8: MODÈLE D'ORDONNANCE DU VÉTÉRINAIRE (voir BP 4)**

Clinique : \_\_\_\_\_

Vétérinaire : \_\_\_\_\_

N° téléphone : (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_ Téléc. : (\_\_\_\_) \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Numéro d'identification : \_\_\_\_\_

Traitement : \_\_\_\_\_

DIN : \_\_\_\_\_

Posologie :  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Ordonnance valable jusqu'au : \_\_\_\_\_

Recommandations pour le délai d'attente :  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Lait : \_\_\_\_\_ Viande : \_\_\_\_\_

Délai d'attente : \_\_\_\_\_ Délai d'attente : \_\_\_\_\_

Signature du vétérinaire : \_\_\_\_\_

Signature du propriétaire ou de son mandataire : \_\_\_\_\_



Dossier 10: REGISTRE DE TRAITEMENTS DU BÉTAIL

N° ID	Date de péremption valide (✓)	Traitement (produit, dose, voie <sup>a</sup> )	Délai d'attente (heures/jours)		Date du traitement (✓ am ou pm)	Fin du délai d'attente (✓ am ou pm)		Dépistage des résidus (+/-) <sup>b</sup>	Aiguilles brisées (✓ et site <sup>d</sup> )	Préposé au dépistage (paraphe)
			Lait	Viande		Lait	Viande			
					Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm	Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm	Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm			
					Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm	Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm	Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm			
					Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm	Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm	Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm			
					Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm	Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm	Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm			
					Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm	Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm	Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm			
					Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm	Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm	Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm			
					Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm	Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm	Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm			
					Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm	Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm	Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm			
					Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm	Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm	Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm			
					Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm	Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm	Date: <input type="checkbox"/> am <input type="checkbox"/> pm			

**a : Voie** IM = intramusculaire (dans le muscle) IMM = intramammaire (dans le pis) IU = intra-utérine (dans l'utérus) IV = intraveineuse (dans une veine) OR = orale (par la bouche) SC = sous-cutanée (sous l'épiderme) TP = topique (sur l'épiderme)

**b : Dépistage des résidus requis seulement pour les nouveaux animaux** ou une attestation du propriétaire précédent.

**c : Les aiguilles brisées peuvent aussi être consignées au Dossier 11.**

**d : Site** C = croupe F = flanc N = nuque Date: am = du matin pm = du soir



# Lait canadien de qualité

## Dossier 12 : RELEVÉ DES TEMPÉRATURES DU RÉSERVOIR

	<b>Première traite</b>	<b>Deuxième traite et traites subséquentes</b>
<b>Fourchette recommandée</b>	Dans les 2 heures (de préf. ½ heure) 1 °C – 4°C (34 °F – 40 °F)	<ul style="list-style-type: none"> <li>temp. max. au mélange 10 °C (50 °F)</li> <li>dans l'heure (de préf. ½ heure) 1 °C – 4 °C (34 °F – 40 °F)</li> </ul>
<b>Fourchette normale dans votre réservoir <u>après</u> la traite</b>		

Mois:							
Jour	Température du réservoir						Mesure corrective (si nécessaire)
	Matin	début	Midi	début	soir	début	
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							

**Note:** Il est possible de remplacer ce relevé par le relevé d'un thermographe. Veuillez vérifier auprès d'un responsable du programme LCQ.

Ce dossier est conçu pour consigner les résultats de 3 traites par jour, si vous ne faites que 2 traites par jour, utilisez seulement 2 colonnes.



**Dossier 14: FICHE DE NETTOYAGE DE L'ÉQUIPEMENT**

Nom : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Analyse de l'eau : dureté : \_\_\_\_\_ grains pH : \_\_\_\_\_ fer : \_\_\_\_\_ ppm \_\_\_\_\_

LACTODUC	RÉSERVOIR
<p><b>Pré-rinçage</b></p> <p>Eau chaude à ____°C (____°F) pour évacuer le lait résiduel</p> <p>Température à la fin de l'opération ≥ ____°C (____° F)</p>	<p>Eau chaude à ____°C (____°F) pour évacuer le lait résiduel</p> <p>Température à la fin de l'opération ≥ ____°C (____° F)</p>
<p><b>Lavage</b></p> <p>Produit: _____</p> <p>_____ ml (oz) _____ L (gallons) à une température minimale de ____°C (____°F) au départ</p> <p>Température de ____°C (____°F) à la fin</p>	<p>Produit: _____</p> <p>_____ ml (oz) _____ L (gallons) à une température minimale de ____°C (____°F) au départ</p> <p>Température de ____°C (____°F) à la fin</p>
<p><b>Rinçage acide</b></p> <p>Produit: _____</p> <p>_____ ml (oz) _____ L (gallons) d'eau.</p> <p>Température ____°C (____°F)</p>	<p>Produit: _____</p> <p>_____ ml (oz) _____ L (gallons) d'eau.</p> <p>Température ____°C (____°F)</p>
<p><b>Assainissement</b></p> <p>Produit: _____</p> <p>_____ ml (oz) _____ L (gallons) d'eau à ____°C (____°F)</p>	<p>Produit: _____</p> <p>_____ ml (oz) _____ L (gallons) d'eau à ____°C (____°F)</p>

Signé par : \_\_\_\_\_ Date : \_\_\_\_\_  
 (Fournisseur du matériel)



**Dossier 16: PLANS DE MESURES CORRECTIVES (Plans d'urgence)**

Sujet de préoccupation	Incident	Mesure corrective à prendre	Personne-ressource		
			Nom	Téléphone	Tél. cell.
<b>Médicaments et produits chimiques utilisés pour le bétail</b>	Mauvaise administration de médicaments ou de produits chimiques pour le bétail.				
<b>Traite de vaches traitées</b>	Lait de vaches traitées se retrouvant dans le lactoduc ou le réservoir.				
<b>Expédition d'animaux</b>	Animal expédié malgré la présence de résidus chimiques (par ex., un antibiotique) ou d'une aiguille brisée, sans que le prochain acheteur en soit informé.				

**Dossier 16: PLANS DE MESURES CORRECTIVES (Plans d'urgence)**

Sujet de préoccupation	Incident	Mesure corrective à prendre	Personne-ressource		
			Nom	Téléphone	Tél. cell.
<b>Refroidissement et entreposage du lait</b>	Le lait n'est pas refroidi à une température entre 1 à 4 °C dans la période recommandée				
<b>Nettoyage du matériel</b>	1. Accumulation visible de résidus sur les surfaces entrant en contact avec le lait				
	2. Mauvaise température de l'eau				
<b>Utilisation de l'eau pour nettoyer l'équipement</b>	L'analyse de l'eau révèle que celle-ci est contaminée (p. ex., concentration élevée de bactéries)				

**Dossier 16: PLANS DE MESURES CORRECTIVES (Plans d'urgence)**

Sujet de préoccupation	Incident	Mesure corrective à prendre	Personne-ressource		
			Nom	Téléphone	Tél. cell.

