



Procédures liées aux tâches de vérification - Détaillants d'aliments du bétail

Section :	1	Inspection des établissements d'aliments du bétail
Sous-section :	2	Détaillants d'aliments du bétail
Tâche :	1201	Aliments et ingrédients d'aliments pour transformation additionnelle contenant une substance interdite
Fréquence de la tâche :	À chaque inspection dans les établissements choisis qui vendent des aliments du bétail	
Tâche révisée le:	2009-11-06	

Articles 164, 168, 169, par. 170(1), alinéas 170(2) (a) et 171(2) du *Règlement sur la santé des animaux*

L'établissement satisfait aux exigences réglementaires relatives à la réception, à l'ensachage, à l'étiquetage, à l'entreposage et à la vente des aliments pour transformation additionnelle contenant une substance interdite (ce qui inclut, sans s'y limiter, les produits déversés, le matériel de curage, les matières récupérées de dépoussiéreurs, les aliments retournés et les aliments endommagés).

Obtenir les procédures écrites et vérifier que celles-ci indiquent que l'établissement :

- n'accepte pas d'aliments d'origine inconnue retournés et rappelés;
- prévient l'exposition de ruminants aux aliments qui ne conviennent pas à une transformation additionnelle en les éliminant d'une manière appropriée (aliments retournés/endommagés, aux produits déversés, au matériel de curage et aux matières récupérées de dépoussiéreurs qui contiennent une substance interdite);
- identifie correctement les aliments pour transformation additionnelle qui contiennent une substance interdite jusqu'à ce qu'ils puissent être revendus ou retournés au fabricant;
- a mis en place des procédures visant à prévenir en cours d'entreposage la contamination croisée d'aliments destinés à des ruminants ou d'ingrédients entrant dans leur composition par des aliments pour transformation additionnelle qui contiennent une substance interdite (*mesures de contrôle du produit requises*)

Examinez les registres pour vérifier ce qui suit :

Examen des dossiers

Examiner les registres de production pour s'assurer du respect des procédures concernant l'entreposage, la manutention et l'utilisation :

- des aliments retournés
- des aliments endommagés (passé date, sacs ouverts, etc.)
- des produits déversés
- du matériel de curage
- des matières récupérées des dépoussiéreurs

Remarque :

1. **Choisir des étiquettes et des registres de production pour l'équipement servant à l'entreposage, à la manutention et au transfert d'aliments pour transformation additionnelle contenant une substance interdite pour examen dans le cadre des tâches 1203, 1206 et 1210 (un aliment incluant un lot d'aliments retournés/endommagés plus un aliment incluant du matériel de curage, des produits déversés ou des matières récupérées de dépoussiéreurs, si disponible).**

Vérification sur place :

Observer la réception, l'entreposage, la manutention et l'utilisation d'aliments pour transformation additionnelle qui contiennent une substance interdite et interroger au besoin les employés responsables pour vérifier si ce qui suit s'applique.

- l'établissement respecte ses procédures écrites concernant l'acceptation des produits retournés/rappelés contenant une substance interdite (*mesures de contrôle du produit requises*);
- l'établissement a suivi ses procédures écrites en éliminant d'une manière appropriée les aliments retournés/endommagés, produits déversés, matériel de curage, matières récupérées de dépoussiéreurs contenant des substances interdites qui ne conviennent pas à une transformation additionnelle
- les procédures écrites pour empêcher la contamination croisée d'aliments destinés à des ruminants par des aliments destinés à une transformation additionnelle qui contiennent une substance interdite sont suivies (*mesures de contrôle du produit requises*);
- les aliments convenant à une transformation additionnelle qui contiennent des substances interdites sont correctement identifiés (*mesures de contrôle du produit requises*).



Procédures liées aux tâches de vérification - Détaillants d'aliments du bétail

Les commentaires d'inspection doivent inclure ce qui suit :

Activités d'évaluation de la conformité

- Information permettant d'identifier clairement les procédures écrites examinées. Par exemple :
 - titre/code de référence des procédures pertinentes;
 - date d'entrée en vigueur.
- Information permettant d'identifier clairement les registres de production examinés :
 - jours pour lesquels les registres de production ont été examinés;
 - équipement pour lequel les registres de production ont été examinés
- information obtenue lors des entretiens avec le personnel (inclure, le nom et le titre des employés rencontrés)
- Vérification sur place

Preuves tangibles de non-conformité

- Copie des exemplaires de registres obtenus pour corroborer un écart.
- Écarts relevés (par exemple, des examens des registres, des entrevues du personnel ou des observations sur les lieux)/mesures de contrôle du produit prises par l'inspecteur ou l'établissement.
- Choisir la catégorie précise de l'écart observé dans la liste ci-dessous (choisir tous les points pertinents) :

1201.1. Procédures écrites requises non disponibles (*Règlement sur la santé des animaux*)

1201.2. Procédures écrites requises inadéquates (*Règlement sur la santé des animaux*)

1201.3. Registres requis non disponibles (*Règlement sur la santé des animaux*)

1201.4. Registres requis inadéquats (*Règlement sur la santé des animaux*)

1201.5. Preuve de non-respect des procédures écrites (*Règlement sur la santé des animaux*)

1201.6. Preuve de contamination croisée d'aliments destinés à des ruminants par une substance interdite

1201.7. Preuve de contamination croisée par une substance interdite d'aliments destinés à des non-ruminants et non identifiés comme contenant une substance interdite.

1201.8. Preuve que des aliments retournés ou endommagés, des matières déversées, du matériel de curage ou des matières contenant des substances interdites qui ne sont pas considérées acceptables pour une transformation additionnelles sont éliminés de telle sorte que des ruminants ne puissent pas avoir accès à ces produits.



Procédures liées aux tâches de vérification - Détaillants d'aliments du bétail

Section : 1 Inspection des établissements d'aliments du bétail
 Sous-section : 2 Détaillants d'aliments du bétail
 Tâche : 1202 Aliments du bétail et ingrédients destinés à une transformation additionnelle qui contiennent des médicaments
 Fréquence de la tâche : À chaque inspection pour les établissements choisis qui vendent des aliments au détail
 Tâche révisée le : 2009-11-06

Par. 14(b), alinéas 19(j) et (k) du *Règlement sur les aliments du bétail*

L'établissement satisfait aux exigences réglementaires relatives à la réception, à l'ensachage, à l'étiquetage, à l'entreposage, à la distribution et à la vente des aliments pour transformation additionnelle contenant un médicament (ce qui inclut, sans s'y limiter, les produits déversés, le matériel de curage, les matières récupérées de dépoussiéreurs, les aliments retournés et les aliments endommagés).

Vérification sur place :

Examiner les procédures et les registres (le cas échéant). Interroger le personnel et faire les observations nécessaires pour vérifier si ce qui suit s'applique.

- Des mesures permettent d'empêcher la contamination croisée des aliments du bétail et des ingrédients du bétail par des aliments destinés à une transformation additionnelle (p. ex. aliments retournés ou visés par un rappel, aliments endommagés, produits déversés et matériel de curage) contenant des médicaments aux étapes de la réception, de la manutention et de l'entreposage (*mesures de contrôle du produit requises*).
- L'établissement fait le nécessaire pour que les aliments retournés ou rappelés, les aliments endommagés, les matières déversées et le matériel de curage qui contiennent des médicaments et qui ne sont pas considérés acceptables pour une transformation additionnelles soient éliminés de telle sorte que des animaux ne puissent avoir accès à ces aliments.

Remarque :

1. **Choisir des étiquettes et des registres de production pour l'équipement servant à l'entreposage, à la manutention et au transfert d'aliments destinés à une transformation additionnelle contenant un médicament. Les examiner dans le cadre des tâches 1203, 1204 et 1207 ((un aliment incluant un lot d'aliments retournés/endommagés plus un aliment incluant du matériel de curage, des produits déversés ou des matières récupérées de dépoussiéreurs, si disponible).**

Les commentaires d'inspection doivent inclure ce qui suit :

Activités d'évaluation de la conformité

- Information permettant d'identifier clairement les procédures écrites examinées, si disponible
 - titre/code de référence des procédures pertinentes;
 - date d'entrée en vigueur.
- Information permettant d'identifier clairement les registres de production examinés, si disponible
 - jours pour lesquels les registres de production ont été examinés;
 - équipement pour lequel les registres de production ont été examinés
- information obtenue lors des entretiens avec le personnel (inclure le nom et le titre des employés rencontrés)
- Vérification sur place

Preuves tangibles de non-conformité

- Copie des exemplaires de registres obtenus pour corroborer un écart.
- Écarts relevés (par exemple, des examens des registres, des entrevues du personnel ou des observations sur les lieux)/mesures de contrôle du produit prises par l'inspecteur ou l'établissement
- Choisir la catégorie précise de l'écart observé dans la liste ci-dessous (choisir tous les points pertinents) :

- 1202.1. Soupçon de contamination croisée des aliments et/ou des ingrédients par des substances médicamenteuses.
- 1202.2. Preuve que des aliments retournés ou endommagés, des matières déversées, du matériel de curage ou des matières contenant substances médicamenteuses qui ne sont pas considérées acceptables pour une transformation additionnelles sont éliminés de telle sorte que des animaux ne puissent avoir accès à ces produits



Procédures liées aux tâches de vérification - Détaillants d'aliments du bétail

Section :	1	Inspection des établissements d'aliments du bétail
Sous-section :	2	Détaillants d'aliments du bétail
Tâche :	1203	Étiquettes d'aliments du bétail vendus par le détaillant – Substances interdites <i>Règlement sur la santé des animaux</i>
Fréquence de la tâche :	À chaque inspection dans des établissements choisis qui vendent des aliments destinés aux ruminants, aux équidés, aux porcs, aux poulets, aux dindons, aux canards, aux oies, aux ratites ou au gibier à plumes	
Tâche révisée le :	2009-06-19	

Articles 167 et 169 du *Règlement sur la santé des animaux*
Alinéas 19(1) (d) et (f), 26 (1) (i) et 28(b) du *Règlement sur les aliments du bétail*

L'établissement satisfait aux exigences réglementaires relatives à la conformité des étiquettes des aliments qu'il entrepose, manutentionne, distribue et vend.

Examen des dossiers

Examiner les étiquettes (aliments pour animaux) choisies dans le cadre des tâches 1201 et 1202.

En outre, obtenir le nombre requis d'étiquettes d'après le tonnage d'aliments du bétail et d'ingrédients du bétail vendus par l'établissement, comme suit :

0 - 1000 tonnes = 4 étiquettes
1001 – 10 000 tonnes = 6 étiquettes
> 10,000 tonnes = 8 étiquettes

Les étiquettes choisies pour l'examen doivent comprendre au moins une étiquette pour chaque type d'aliment du bétail vendu par l'établissement (p. ex. aliment complet, supplément, macro-prémélange, micro-prémélange, ingrédients). Dans les établissements qui vendent des aliments destinés à des ruminants et à des animaux autres que des ruminants, il faut répartir également le nombre d'étiquettes entre ces types d'aliments.

En plus, sélectionnez les registres de distribution correspondant aux étiquettes au comptant d'après le tonnage d'aliments du bétail et d'ingrédients du bétail vendus par l'établissement, comme suit :

0 - 1000 tonnes = 1 registre de distribution
1001 – 10 000 tonnes = 2 registres de distribution
> 10,000 tonnes = 2 registres de distribution

Remarque :

1. Les étiquettes (aliments destinés au bétail) examinées dans le cadre de la tâche 3 doivent également être examinées dans le cadre de la tâche 1204.

Examiner les étiquettes et vérifier ce qui suit :

- Si l'aliment contient une substance interdite en raison de l'absence de procédures visant à prévenir sa contamination par un lot précédent qui contenait une substance interdite, et ce pendant la réception, l'entreposage ou la manutention, l'étiquette porte l'énoncé prescrit. (*mesures de contrôle du produit requises*)
- Si l'établissement manutentionne des substances interdites, sans procédures en place pour prévenir la contamination croisée (ex. entreposage d'ingrédients), et ne manutentionne pas d'aliments pour ruminants, tous les aliments du bétail doivent être étiquetés avec l'énoncé prescrit. (*mesures de contrôle du produit requises*)

Vérification sur place :

Observer l'utilisation des étiquettes, examiner les registres (s'il y en a) et interroger le personnel au besoin pour vérifier si ce qui suit s'applique.

- L'étiquette appropriée est apposée sur les produits emballés tel que requis (*mesures de contrôle du produit requises si l'aliment contient une substance interdite*).
- L'étiquette appropriée accompagne les envois d'aliments en vrac (*mesures de contrôle du produit requises si l'aliment contient une substance interdite*).

Écrire les résultats au Rapport d'inspection d'étiquette d'aliment pour bétail (CFIA/ACIA 3777) pour chaque étiquette examinée.

Toutes les infractions de type A exigent la prise de mesures de contrôle du produit.



Procédures liées aux tâches de vérification - Détaillants d'aliments du bétail

Les commentaires d'inspection doivent inclure ce qui suit :

Activités d'évaluation de la conformité

- Information permettant d'identifier clairement les étiquettes examinées :
 - nom/code de l'aliment du bétail auquel l'étiquette correspond;
 - numéro d'enregistrement (le cas échéant).
- Information obtenue lors des entretiens avec le personnel (inclure le nom et le titre des employés rencontrés)
- Observations faites sur les lieux

Preuves tangibles de non-conformité

- Identification des exemplaires des étiquettes pour corroborer un écart.
- Écarts relevés (par exemple, des examens des registres, des entrevues du personnel ou des observations sur les lieux)/mesures de contrôle du produit prises par l'inspecteur ou l'établissement
- Choisir la catégorie précise de l'écart observé dans la liste ci-dessous (choisir tous les points pertinents) :
 - 1203.1. Étiquettes examinées à l'établissement ne portant pas l'énoncé prescrit quand il y a utilisation de substances interdites par suite d'une contamination croisée survenue au moment de la réception, de l'entreposage ou de l'ensachage (infraction de type A).
 - 1203.2. Étiquettes non fournies avec chaque envoi d'aliments en vrac.
 - 1203.3. Aliments emballés ne portant pas l'étiquette requise.
 - 1203.4. Étiquettes examinées présentant au moins une infraction de type A et une infraction de type B



Procédures liées aux tâches de vérification - Détaillants d'aliments du bétail

Section :	1	Inspection des établissements d'aliments du bétail
Sous-section :	2	Détaillants d'aliments du bétail
Tâche :	1204	Étiquettes d'aliments du bétail vendus par l'établissement – <i>Règlement sur les aliments du bétail</i>
Fréquence de la tâche :	À chaque inspection dans des établissements choisis qui vendent des aliments au détail	
Tâche révisée le :	2009-11-20	

Articles 5, 14, 24 et 26-34 du *Règlement sur les aliments du bétail*

L'établissement satisfait aux exigences réglementaires relatives à la conformité des étiquettes des aliments qu'il distribue.

Examen des dossiers :

Examiner des étiquettes (aliments destinés au bétail) choisies dans le cadre des tâches 1201, 1202 et 1203.

Remarque :

1. Les étiquettes (aliments pour animaux) examinées dans le cadre de la tâche 1204 doivent également être examinées dans le cadre de la tâche 1203.

Examiner les étiquettes et vérifier ce qui suit :

- Si l'aliment contient une substance interdite en raison de l'absence de procédures visant à prévenir sa contamination par un lot précédent qui contenait une substance interdite, et ce pendant la réception, l'entreposage ou la manutention, l'étiquette porte l'énoncé prescrit. (*mesures de contrôle du produit requises*)
- Si l'établissement manipule des substances interdites, sans procédures en place pour prévenir la contamination croisée (ex. entreposage d'ingrédients), et ne manutentionne pas d'aliments pour ruminants, tous les aliments du bétail doivent être étiquetés avec l'énoncé prescrit. (*mesures de contrôle du produit requises*)

Observer l'utilisation des étiquettes, examiner les registres (s'il y en a) et interroger le personnel au besoin pour vérifier si ce qui suit s'applique.

- L'étiquette appropriée est apposée sur les produits emballés tel que requis (*mesures de contrôle du produit requises si l'aliment contient une substance interdite ou des médicaments*).
- L'étiquette appropriée accompagne les envois d'aliments en vrac (*mesures de contrôle du produit requises si l'aliment contient une substance interdite ou des médicaments*)

Remplir le Rapport d'inspection d'étiquette d'aliment pour bétail (CFIA/ACIA 3777) pour chaque étiquette examinée dans le cadre de la tâche 1203.

Toutes les infractions de type A exigent la prise de mesures de contrôle du produit.

Les commentaires d'inspection doivent inclure ce qui suit :

Activités d'évaluation de la conformité

- Étiquettes examinées présentant au moins une infraction de type A
- Information permettant d'identifier clairement les étiquettes examinées :
 - nom/code de l'aliment du bétail auquel l'étiquette correspond;
 - numéro d'enregistrement (le cas échéant).
- Information obtenue lors des entretiens avec le personnel (inclure le nom et le titre des employés rencontrés)
- Observations faites sur les lieux



Procédures liées aux tâches de vérification - Détaillants d'aliments du bétail

Preuves tangibles de non-conformité

- Identification des exemplaires des étiquettes obtenues pour corroborer un écart.
- Écarts relevés (par exemple, des examens des registres, des entrevues du personnel ou des observations sur les lieux)/mesures de contrôle du produit prises par l'inspecteur ou l'établissement
- Choisir la catégorie précise de l'écart observé dans la liste ci-dessous (choisir tous les points pertinents) :

- 1204.1. Étiquettes examinées présentant au moins une infraction de type A
- 1204.2. Mises en garde et précautions requises ne figurant pas l'étiquette pour ce qui est des substances médicamenteuses.
- 1204.3. Mises en garde et précautions requises ne figurant pas l'étiquette pour ce qui est des substances médicamenteuses.
- 1204.4. Étiquettes examinées présentant au moins une infraction de type B.
- 1204.5. Étiquettes examinées à l'établissement portant l'énoncé prescrit même s'il n'y a pas utilisation de substances interdites.
- 1204.6. Étiquettes examinées présentant au moins une infraction de type A et une infraction de type B.
- 1204.7. Étiquettes non fournies avec chaque envoi d'aliments en vrac.
- 1204.8. Aliments emballés ne portant pas l'étiquette requise.



Procédures liées aux tâches de vérification - Détaillants d'aliments du bétail

Section :	1	Inspection des établissements d'aliments du bétail
Sous-section :	2	Détaillants d'aliments du bétail
Tâche:	1205	Registres de distribution – ruminants, équidés, porcins, poulets, dindons, canards, oies, ratites et gibier à plumes
Fréquence de la tâche :	À chaque inspection dans les établissements choisis qui vendent des aliments destinés aux ruminants, aux équidés, aux porcs, aux poulets, aux dindons, aux canards, aux oies, aux ratites ou au gibier à plumes	
Tâche révisée le :	2009-06-19	

Articles 168, 170(1) et 171 du *Règlement sur la santé des animaux*

L'établissement satisfait aux exigences réglementaires relatives aux registres de distribution (documents comprenant le nom et l'adresse de la personne à qui l'aliment est distribué ou vendu et une description de l'aliment acheté et sa quantité).

Examen des dossiers

Passer en revue les registres de distribution choisis dans la tâche 1203.

En plus, sélectionnez les registres de distribution ceux portant sur des ventes au comptant d'après le tonnage d'aliments du bétail et d'ingrédients du bétail vendus par l'établissement, comme suit :

0 - 1000 tonnes = 1 registre de distribution
1001 – 10 000 tonnes = 2 registres de distribution
> 10,000 tonnes = 2 registres de distribution

Examiner les registres de distribution, incluant ceux portant sur des ventes au comptant, pour vérifier s'ils comprennent les renseignements suivants ou s'ils sont liés à d'autres registres qui les contiennent :

- nom, numéro du lot et tout renseignement utilisé pour identifier l'aliment pour animaux;
- nom et adresse de la personne à qui l'aliment pour animaux est livré ou vendu, et la description de l'aliment pour animaux, incluant son nom et sa quantité;
- indication à savoir si l'aliment pour animaux contient ou non une substance interdite.

Examen des dossiers

Examiner les registres et interroger le personnel au besoin pour vérifier si ce qui suit s'applique.

Les registres de distribution sont conservés pendant la période minimale prescrite par le *Règlement sur la santé des animaux* (10 ans ou au moins depuis le 1^{er} février 2005).

Vérification sur place :

Observer l'expédition des aliments et interroger le personnel au besoin pour vérifier si ce qui suit s'applique.

- Des registres de distribution complets sont disponibles pour les envois d'aliments en vrac (*mesures de contrôle du produit requises si l'aliment contient une substance interdite*).
- Des registres complets sont disponibles pour les envois d'aliments emballés (*mesures de contrôle du produit requises si l'aliment contient une substance interdite*).
- Des registres de distribution complets sont disponibles sur les ventes au comptant d'aliments pour animaux (*mesures de contrôle du produit requises si l'aliment contient une substance interdite*).
- Les registres indiquent clairement si l'aliment est ou contient une substance interdite (*mesures de contrôle du produit requises si l'aliment contient une substance interdite et si l'énoncé prescrit ou un autre énoncé équivalent ne figure pas dans les registres*).



Procédures liées aux tâches de vérification - Détaillants d'aliments du bétail

Les commentaires d'inspection doivent inclure ce qui suit :

Activités d'évaluation de la conformité

- Information permettant d'identifier clairement les registres de distribution examinés :
 - nom/code de l'aliment correspondant aux registres de distribution;
 - date d'expédition/de fabrication.
- Information obtenue lors des entretiens avec le personnel (inclure le nom et le titre des employés rencontrés)
- Observations faites sur les lieux

Preuves tangibles de non-conformité

- Identification des exemplaires de registres obtenus pour corroborer un écart.
- Écarts relevés (par exemple, des examens des registres, des entrevues du personnel ou des observations sur les lieux)/mesures de contrôle du produit prises par l'inspecteur ou l'établissement
- Choisir la catégorie précise de l'écart observé dans la liste ci-dessous (choisir tous les points pertinents) :

1205.1. Registres requis relatifs au *Règlement sur la santé des animaux* non disponibles

1205.2. Registres requis relatifs au *Règlement sur la santé des animaux* inadéquats

1205.3. Registres requis non conservés pendant la période prescrite (*Règlement sur la santé des animaux*)



Procédures liées aux tâches de vérification - Détaillants d'aliments du bétail

Section : 1 Inspection des établissements d'aliments du bétail
Sous-section : 2 Détaillants d'aliments du bétail
Tâche : 1206 Contamination croisée de l'équipement de réception, d'entreposage et de manutention par des substances interdites
Fréquence de la tâche : A chaque inspection dans des établissements choisis qui vendent des aliments du bétail
Tâche révisée le : 2009-12-21

Articles 168, 170(1), 170(2), 170(3) et 171 du *Règlement sur la santé des animaux*

L'établissement satisfait aux exigences réglementaires relatives à la prévention, lors de la réception, de l'entreposage et de la manutention, de la contamination croisée d'aliments destinés à des ruminants par une substance interdite.

Examen des dossiers – Consulter les procédures écrites visant à prévenir la contamination d'aliments destinés à des ruminants par une substance interdite quand des pièces d'équipement à usage multiple sont utilisées, puis vérifier si ce qui suit s'applique.

Les procédures écrites indiquent que l'établissement :

- identifie les substances interdites durant la réception, l'entreposage et la manutention des aliments;
- prend les précautions nécessaires pour prévenir la contamination croisée d'aliments destinés à des ruminants par une substance interdite en cours de réception, d'entreposage et de manutention, ce qui inclut les mesures de contrôle prises à l'égard des matériaux d'emballage réutilisés pour l'entreposage des ingrédients et des produits finis (cela inclut les procédures écrites concernant les aliments retournés dans les établissements qui ne manutentionnent pas de substances interdites);
- prend les mesures de contrôle nécessaires pour prévenir la contamination d'aliments destinés à des ruminants par une substance interdite par le biais de pièces d'équipement à usage multiple utilisées pour la réception, l'entreposage et la manutention des aliments, y compris :
 - l'entretien de l'équipement en place pour prévenir l'introduction accidentelle de substances interdites.
- Pour tous les établissements présentant un risque élevé à l'égard des EST (p. ex. vendent d'aliments pour ruminants et d'aliments contenant des substances interdites en utilisant le même équipement), des procédures écrites confirmant que les procédures de curage ou de nettoyage manuel qui servent à empêcher la contamination croisée ont été validées et sont efficaces. Les exigences suivantes doivent être satisfaites :
 - **la validation doit être faite pour toute pièce d'équipement à usage mixte utilisée dans la fabrication d'aliments du bétail où ces procédures de nettoyage additionnelles servent à empêcher la contamination croisée des aliments pour ruminants avec des substances interdites;**
 - la validation doit être faite une première fois, puis répétée chaque fois qu'un changement est apporté à l'équipement, aux procédures de fabrication ou aux procédures de nettoyage;
 - il faut vérifier qu'il n'y a pas de résidu de médicament détectable dans le premier 50 kg à 100 kg du lot qui suit immédiatement le lot pour lequel on valide l'efficacité de la procédure de nettoyage.
 - Les établissements présentant un faible risque à l'égard des EST peuvent choisir d'utiliser les procédures de validation énoncées dans la tâche 1206 au lieu des procédures de validation décrites ci-dessus.

Notez bien que l'utilisation de matériaux d'emballage souples, comme des fourre-tout ou des sacs, est évaluée selon les normes énoncées dans la tâche 1208.

Les registres de production choisis dans la tâche 1201 doivent être examinés.

En plus, il faut choisir un certain nombre de registres de production pour vérifier que les aliments destinés à des ruminants n'ont pas été contaminés par des substances interdites, comme suit :

- **Le nombre de registres de production se rapportant à chaque pièce d'équipement à usage multiple depuis la date de la dernière inspection est basé sur le nombre de tonnes d'aliments vendus annuellement par l'établissement, comme il est indiqué ci-après :**

0 – 10 000 tonnes = 1 registre de production/pièce d'équipement à usage multiple
10 001 – 70 000 tonnes = 2 registres de production/pièce d'équipement à usage multiple
> 70 000 tonnes = 3 registres de production/pièce d'équipement à usage multiple



Procédures liées aux tâches de vérification - Détaillants d'aliments du bétail

<p>Examiner les registres de production pour vérifier que :</p> <ul style="list-style-type: none"> • les procédures écrites sont respectées (<i>mesures de contrôle du produit requises</i>) • les registres sont complets et contiennent les renseignements suivants : <ul style="list-style-type: none"> ○ nom ou renseignement permettant d'identifier chacun des lots d'aliments selon leur ordre de passage dans l'équipement (<i>mesures de contrôle du produit requises</i>) ○ quantité produite pour chaque aliment; ○ information indiquant si l'aliment est une substance interdite ou en contient une; ○ détails sur les précautions sanitaires prises entre chaque lot d'aliments (ex. curage, nettoyage manuel) (<i>mesures de contrôle du produit requises</i>) ○ nom de la pièce d'équipement; ○ date de production. <p>Si des écarts sont identifiés dans un registre de production pour toute pièce d'équipement à usage multiple, choisir et examiner deux autres registres pour cette pièce d'équipement.</p> <p>Examen des dossiers Examiner les registres de production et interroger le personnel au besoin pour vérifier si ce qui suit s'applique.</p> <p>Les registres de distribution sont conservés pendant la période minimale prescrite par le <i>Règlement sur la santé des animaux</i> (10 ans ou au moins depuis le 1^{er} février 2005).</p> <p>Vérification sur place : Observer et interroger le personnel au besoin pour vérifier si ce qui suit s'applique.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les procédures écrites sont suivies pour chaque pièce d'équipement (réception, entreposage et manutention. (<i>mesures de contrôle du produit requises</i>))
--

<p>Les commentaires d'inspection doivent inclure ce qui suit :</p> <p>Activités d'évaluation de la conformité</p> <ul style="list-style-type: none"> • Information permettant d'identifier clairement les procédures écrites examinées et les pièces d'équipement à usage multiple correspondantes (ex. équipement utilisé pour la réception, l'entreposage et la manutention) <ul style="list-style-type: none"> ○ titre/code de référence des procédures pertinentes; ○ date d'entrée en vigueur. • Information permettant d'identifier clairement les registres de production examinés et les pièces d'équipement à usage multiple correspondantes <ul style="list-style-type: none"> ○ dates pour lesquelles les registres de production ont été examinés. • Information obtenue lors des entretiens avec le personnel (inclure le nom et le titre des employés rencontrés). • Observations faites sur les lieux. <p>Preuves tangibles de non-conformité</p> <ul style="list-style-type: none"> • Écarts relevés (par exemple, des examens des registres, des entrevues du personnel ou des observations sur les lieux)/mesures de contrôle du produit prises par l'inspecteur ou l'établissement • Identification des exemplaires de documents obtenus pour corroborer un écart. • Choisir la catégorie précise de l'écart observé dans la liste ci-dessous (choisir tous les points pertinents) : <p>1206.1. Preuve de contamination croisée d'aliments destinés à des ruminants par une substance interdite</p> <p>1206.2. Procédures écrites requises non disponibles (<i>Règlement sur la santé des animaux</i>)</p> <p>1206.3. Procédures écrites requises inadéquates (<i>Règlement sur la santé des animaux</i>)</p> <p>1206.4. Registres requis non disponibles (<i>Règlement sur la santé des animaux</i>)</p> <p>1206.5. Registres requis inadéquats (<i>Règlement sur la santé des animaux</i>)</p> <p>1206.6. Registres non conservés durant la période prescrite (<i>Règlement sur la santé des animaux</i>)</p> <p>1206.7. Preuve de non-respect des procédures écrites (<i>Règlement sur la santé des animaux</i>).</p> <p>1206.8. Défaut de valider les procédures de nettoyage autres que le séquençement pour chaque pièce d'équipement à usage mixte en utilisant une méthode d'échantillonnage approprié si l'établissement présent un risque élevé à l'égard des EST</p>



Procédures liées aux tâches de vérification - Détaillants d'aliments du bétail

Section :	1	Inspection des établissements d'aliments du bétail
Sous-section :	2	Détaillants d'aliments du bétail
Tâche:	1207	Contamination croisée de l'équipement de réception, d'entreposage et de manutention par un médicament
Fréquence de la tâche :	À chaque inspection pour tous les établissements qui vendent des aliments au détail	
Tâche révisée le :	2009-12-21	

Alinéa 14(b), par. 19(1), alinéas 19(1) (j) et (k) du *Règlement sur les aliments du bétail*

L'établissement satisfait aux exigences réglementaires relatives à la prévention, en cours de réception, d'entreposage et de manutention, de la contamination croisée d'aliments du bétail par un médicament susceptible d'avoir une incidence négative sur la santé animale ou humaine.

Les registres de production choisis dans la tâche 1202 doivent être examinés.

En plus, il faut choisir et examiner un certain nombre de registres de production pour vérifier que les aliments du bétail n'ont pas été contaminés par des médicaments pouvant avoir une incidence négative sur la santé humaine et animale.

- Le nombre des registres de production se rapportant à chaque pièce d'équipement à usage multiple établis depuis la date de la dernière inspection est basé sur le nombre de tonnes d'aliments vendus annuellement par l'établissement, comme il est indiqué ci-après :

0 – 10 000 tonnes = 1 registre de production/pièce d'équipement à usage multiple
10 001 – 70 000 tonnes = 2 registres de production/pièce d'équipement à usage multiple
> 70 000 tonnes = 3 registres de production/pièce d'équipement à usage multiple

Si des écarts sont identifiés dans un registre de production pour toute pièce d'équipement à usage multiple, choisissez et examinez deux autres registres pour cette pièce d'équipement.

Vérification sur place :

Examiner les procédures écrites et les registres (le cas échéant). Interroger le personnel et faire les observations nécessaires pour vérifier si ce qui suit s'applique.

- L'établissement a mis en place des mesures de contrôle pour prévenir le transfert de médicaments susceptibles d'avoir une incidence négative sur la santé humaine ou animale. Ces mesures s'appliquent à toutes les pièces d'équipement à usage multiple utilisées pour la réception, l'entreposage et la manutention. Il faut notamment qu'on vérifie :
 - s'il y a des médicaments assujettis à une période de retrait, sans égard à la teneur, dans des aliments destinés à des animaux prêts pour la mise en marché ou s'il y a des résidus de médicaments non approuvés pour une espèce ou une classe d'animaux dans les aliments qui leur sont destinés.
 - s'il existe des mesures pour empêcher le transfert de médicaments d'aliments retournés dans les établissements ne vendant pas d'aliments médicamenteux

Vérifiez en utilisant la dernière version du *Guide de séquençement des médicaments* publié par l'ACIA.

Les compagnies qui désirent utiliser d'autres séquences devraient consulter la politique suivante : «[Étude de validation pour la modification des lignes directrices sur le séquençement - Tâche de vérification 1114](#)» pour obtenir les détails du support scientifique requis pour les études de validation

Remarque: Si l'une des exigences susmentionnées n'est pas satisfaite, des mesures de contrôle du produit sont nécessaires.



Procédures liées aux tâches de vérification - Détaillants d'aliments du bétail

- L'établissement a mis en place les procédures de séquençage et/ou de curage suivantes pour éviter une contamination croisée par des substances médicamenteuses.
 - Une déclaration écrite ou verbale selon laquelle l'établissement effectue un curage ou nettoie manuellement l'équipement ayant servi à la fabrication d'un aliment médicamenteux avant la fabrication de l'aliment suivant si un séquençage n'est pas possible. Le matériel de curage peut suivre l'aliment à la réception, à l'entreposage ou à la manutention et peut être intégré au lot pour lequel le curage a été effectué ou être éliminé de façon appropriée.
 - Une déclaration écrite ou verbale selon laquelle les doses et les taux de dilution des médicaments dans les aliments sont pris en compte lors de l'élaboration des procédures de séquençage, de nettoyage et de validation (ex. l'établissement maîtrise les risques liés à la , en cours de réception, d'entreposage et de manutention des différents types d'aliments (micro-prémélanges, macro-prémélanges, suppléments et aliments complets) pour le même équipement utilisé.
 - Une déclaration écrite ou verbale selon laquelle l'efficacité du curage est validée au point de sortie de chaque pièce d'équipement à usage multiple. La validation est faite une première fois, puis reprise chaque fois qu'un changement est apporté à l'équipement et aux procédures de fabrication ou de nettoyage de l'équipement.
 - Une déclaration écrite ou verbale indiquant que l'efficacité des procédures de curage ou de nettoyage physique a été validée à chaque point de sortie de la chaîne de production (ex. circuit de manipulation 1 = entreposage → équipement d'ensachage, circuit de manipulation 2 = entreposage → chargement de véhicule de livraison). De plus, il faut valider l'efficacité du nettoyage de l'équipement de réception utilisé pour recevoir des ingrédients médicamenteux (incluant les retours) en vrac à l'établissement. Cette validation devrait être effectuée le plus près possible du point de déchargement de ces produits.
 - La validation est faite une première fois, puis répétée chaque fois qu'un changement est apporté à l'équipement, aux procédures de fabrication ou aux procédures de nettoyage. Pour se faire, il faut vérifier qu'il n'y a pas de résidu de médicament détectable dans le lot qui suit immédiatement le lot pour lequel on valide l'efficacité de la procédure de nettoyage. À noter : il n'est pas nécessaire de valider l'efficacité des procédures de nettoyage de l'équipement pour chaque médicament utilisé par l'établissement. Lorsque possible, un scénario à "risque élevé" typique de l'établissement devrait être utilisé pour la validation afin de s'assurer que le transfert de médicaments est contrôlé adéquatement. Il faut aussi tenir compte des limites de détection pour certains médicaments où l'utilisation de matériel traceur pourrait être considérée.
 - Les établissements présentant un faible risque à l'égard des EST peuvent choisir d'utiliser les procédures de validation énoncées dans la tâche 1206 au lieu des procédures de validation décrites ci-dessus.
- L'établissement entretient l'équipement sur place pour prévenir l'introduction accidentelle d'aliments médicamenteux.

Notez bien que l'utilisation de matériaux d'emballage souples, comme des sacs (incluant les «totes (ex: sac de 1000 kg)», est évaluée selon les normes énoncées dans la tâche 1208.

Les commentaires d'inspection doivent inclure ce qui suit :

Activités d'évaluation de la conformité

- Information permettant d'identifier clairement les procédures écrites examinées et les pièces d'équipement à usage multiple correspondantes (ex. équipement utilisé pour la réception, l'entreposage et la manutention)
 - titre/code de référence des procédures pertinentes;
 - date d'entrée en vigueur.
- Information permettant d'identifier clairement les registres de production examinés et les pièces d'équipement à usage multiple correspondantes
 - dates pour lesquelles les registres de production ont été examinés.
- Information obtenue lors des entretiens avec le personnel (inclure le nom et le titre des employés rencontrés).
- Observations faites sur les lieux.

Preuves tangibles de non-conformité

- Écarts relevés (par exemple, des examens des registres, des entrevues du personnel ou des observations sur les lieux)/mesures de contrôle du produit prises par l'inspecteur ou l'établissement
- Identification des exemplaires de documents obtenus pour corroborer un écart.
- Choisir la catégorie précise de l'écart observé dans la liste ci-dessous (choisir tous les points pertinents) :

1207.1. Preuve de contamination croisée par des substances médicamenteuses.

1207.2. Soupçon de contamination croisée par des substances médicamenteuses.



Procédures liées aux tâches de vérification - Détaillants d'aliments du bétail

Section : 1 Inspection des établissements d'aliments du bétail
Sous-section : 2 Détaillants d'aliments du bétail
Tâche : 1208 Réutilisation des emballages – Substance interdite
Fréquence de la tâche : À chaque inspection dans les établissements choisis qui vendent des aliments du bétail
Tâche révisée le : 2009-04-07

Règlement sur la santé des animaux Articles 168, 170(1), 170(2), 170(3) et 171(2)

L'établissement répond aux exigences réglementaires sur la prévention de la contamination des aliments destinés à des ruminants par des substances interdites lors de la réutilisation de matériaux d'emballage des aliments vendus.

Examen des dossiers

Obtenir les procédures écrites utilisées pour prévenir la contamination des emballages d'aliments destinés à des ruminants par une substance interdite. Les examiner pour vérifier si ce qui suit s'applique.

- Les procédures écrites :
 - préviennent la réutilisation des matériaux d'emballage d'origine inconnue (absence d'étiquette au sujet de l'aliment);
 - permettent la réutilisation de matériaux d'emballage ayant servi pour des aliments contenant des substances interdites seulement pour l'emballage d'aliments destinés à des animaux autres que les ruminants qui contiennent des substances interdites.

Choisir le nombre requis de registres d'après le nombre de tonnes d'aliments emballés vendus annuellement par l'établissement, comme il est indiqué ci-après :

0-10 000 tonnes = 1 registre de production

10 001 – 70 000 tonnes = 2 registres de production

>70 000 tonnes = 3 registres de production

Examiner les registres de production pour vérifier :

- l'origine des matériaux d'emballage réutilisés;
- que les matériaux d'emballage réutilisés ayant contenu des substances interdites ne serviront qu'à des aliments destinés à des animaux autres que des ruminants qui contiennent des substances interdites.

Remarque : Si l'une des exigences susmentionnées n'est pas satisfaite, des mesures de contrôle du produit sont nécessaires.

Examen des dossiers

Examiner les registres et interroger le personnel au besoin pour vérifier si ce qui suit s'applique.

Les registres sont conservés pendant la période minimale prescrite par le *Règlement sur la santé des animaux* (dix ans ou au moins depuis le 1^{er} février 2005).

Vérification sur place :

Observer et interroger le personnel au besoin pour vérifier si ce qui suit s'applique.

- Les procédures écrites sont respectées (*mesures de contrôle du produit requises*);
- Les registres sont complets et contiennent les renseignements suivants :
 - vérification de l'origine des matériaux d'emballage réutilisés; (*mesures de contrôle du produit requises*)
 - vérification en vue de déterminer si l'aliment précédent contenait une substance interdite (*mesures de contrôle du produit requises*)
 - nom ou autre renseignement permettant d'identifier chaque lot d'aliments emballés dans des matériaux d'emballage réutilisés (*mesures de contrôle du produit requises*)
 - quantité de chaque aliment emballé dans des matériaux d'emballage réutilisés;
 - date d'emballage.



Procédures liées aux tâches de vérification - Détaillants d'aliments du bétail

Les commentaires d'inspection doivent inclure ce qui suit :

Activités d'évaluation de la conformité

- Information permettant d'identifier clairement les procédures écrites examinées :
 - titre/code de référence des procédures pertinentes;
 - date d'entrée en vigueur.
- Information permettant d'identifier clairement les registres de production examinés :
 - dates pour lesquelles les registres de production ont été examinés.
- Information obtenue lors des entretiens avec le personnel (inclure le nom et le titre des employés rencontrés).
- Observations faites sur les lieux.

Preuves tangibles de non-conformité

- Identification des exemplaires de documents obtenus pour corroborer un écart.
- Écarts relevés (par exemple, des examens des registres, des entrevues du personnel ou des observations sur les lieux)/mesures de contrôle du produit prises par l'inspecteur ou l'établissement
- Choisir la catégorie précise de l'écart observé dans la liste ci-dessous (choisir tous les points pertinents) :

- 1208.1. Réutilisation de matériaux d'emballage dont l'origine est inconnue
- 1208.2. Preuve de contamination croisée par des substances interdites
- 1208.3. Procédures écrites requises non disponibles (*Règlement sur la santé des animaux*)
- 1208.4. Procédures écrites requises inadéquates (*Règlement sur la santé des animaux*)
- 1208.5. Registres requis non disponibles (*Règlement sur la santé des animaux*)
- 1208.6. Registres requis inadéquats (*Règlement sur la santé des animaux*)
- 1208.7. Registres non conservés durant la période prescrite (*Règlement sur la santé des animaux*)



Procédures liées aux tâches de vérification - Détaillants d'aliments du bétail

Section : 1 Inspection des établissements d'aliments du bétail
 Sous-section : 2 Détaillants d'aliments du bétail
 Tâche : 1209 Réutilisation des matériaux d'emballage – Médicaments/contaminants chimiques
 Fréquence de la tâche : À chaque inspection pour les établissements choisis qui vendent des aliments au détail
 Tâche révisée le : 2009-04-07

Alinéas 14(b), 19 (1) (j) et (k) du *Règlement sur les aliments du bétail*

L'établissement satisfait aux exigences réglementaires relatives à la prévention de la contamination des aliments par des médicaments ou d'autres contaminants chimiques susceptibles d'avoir une incidence négative sur la santé animale ou humaine lors de la réutilisation de matériaux d'emballage des aliments qu'il a vendus.

Vérification sur place :

Examiner les procédures écrites et les registres (le cas échéant). Interroger le personnel et faire les observations nécessaires pour vérifier si ce qui suit s'applique.

- L'établissement fournit l'assurance verbale ou écrite qu'elle a mis en place des mesures de contrôle appropriées pour prévenir la contamination croisée des aliments par des médicaments susceptibles d'avoir une incidence négative sur la santé animale ou humaine, entre autres :
 - les procédures préviennent la réutilisation des matériaux d'emballage d'origine inconnue (absence d'étiquette au sujet de l'aliment) (*mesures de contrôle du produit requises*)
 - les matériaux d'emballage qui ont contenu un aliment médicamenté ne sont utilisés que pour des aliments contenant le même médicament (*mesures de contrôle du produit requises*)
 - si les matériaux d'emballage qui ont contenu un aliment médicamenté sont utilisés pour un aliment ne contenant pas le même médicament, on utilise une procédure de nettoyage appropriée (*mesures de contrôle du produit requises*)
 - les matériaux d'emballage qui ont contenu des pesticides, des engrais ou d'autres produits chimiques ne sont pas utilisés pour emballer des aliments (*mesures de contrôle du produit requises*)

Les commentaires d'inspection doivent inclure ce qui suit :

Activités d'évaluation de la conformité

- Information permettant d'identifier clairement les procédures écrites examinées, si disponible
 - titre/code de référence des procédures pertinentes;
 - date d'entrée en vigueur.
- Information permettant d'identifier clairement les registres de production examinés (le cas échéant)
 - dates pour lesquelles les registres de production ont été examinés.
- Information obtenue lors des entretiens avec le personnel (inclure le nom et le titre des employés rencontrés).
- Observations faites sur les lieux.

Preuves tangibles de non-conformité

- Identification des exemplaires de documents obtenus pour corroborer un écart.
- Écarts relevés (par exemple, des examens des registres, des entrevues du personnel ou des observations sur les lieux)/mesures de contrôle du produit prises par l'inspecteur ou l'établissement
- Choisir la catégorie précise de l'écart observé dans la liste ci-dessous (choisir tous les points pertinents) :
 - 1209.1. Preuve de contamination croisée de l'aliment par des médicaments ou des produits chimiques en raison de la réutilisation de matériaux d'emballage.
 - 1209.2. Soupçon de contamination croisée par une substance médicamenteuse (ex. réutilisation de matériaux d'emballage dont l'origine est inconnue).



Procédures liées aux tâches de vérification - Détaillants d'aliments du bétail

Section :	1	Inspection des établissements d'aliments du bétail
Sous-section :	2	Détaillants d'aliments du bétail
Tâche :	1210	Véhicules de transport utilisés pour la distribution d'aliments manipulés à l'établissement – Substance interdite
Fréquence de la tâche :	À chaque inspection dans les établissements choisis qui utilisent des véhicules de transport leur appartenant pour la distribution d'aliments	
Tâche révisée le :	2009-04-07	

Articles 170(1), 170(2) et 171 du *Règlement sur la santé des animaux*

L'établissement satisfait aux exigences réglementaires relatives à la prévention en cours de distribution de la contamination croisée par une substance interdite d'aliments destinés à des ruminants.

Examen des dossiers - Obtenir les procédures écrites concernant les véhicules de transport d'aliments contenant des substances interdites et vérifier si ce qui suit s'applique.

- Le programme concernant les substances interdites et les aliments contenant une substance interdite qui sont transportés décrit les précautions nécessaires pour prévenir la contamination croisée d'aliments destinés à des ruminants par des substances interdites (mesures de contrôle du produit requises)
- prend les mesures de contrôle suivantes pour prévenir la contamination d'aliments destinés à des ruminants par des substances interdites par le biais de pièces d'équipement à usage multiple, incluant les compartiments et les équipements de transfert, utilisés durant le transport ou pour le chargement/déchargement des aliments (mesures de contrôle du produit requises) :
 - on s'assure que le matériel transporté auparavant par le véhicule n'a pas contaminé l'aliment;
 - on voit à ce que le bon aliment soit chargé dans le véhicule (mesures de contrôle du produit requises);
 - on prévient le débordement du produit pendant le chargement d'un camion à compartiments multiples (mesures de contrôle du produit requises)
- entretient l'équipement sur place pour prévenir l'introduction accidentelle de substances interdites.
- Les procédures écrites décrivent la manière dont les substances interdites et des aliments contenant une substance interdite ne seront pas transportés dans le même véhicule que des aliments destinés à des ruminants (mesures de contrôle du produit requises).

Pour les établissements qui distribuent des aliments contenant des aliments retournés, des produits déversés, du matériel de curage, des matières récupérées de dépoussiéreurs, etc. pouvant contenir une substance interdite, les registres de production choisis dans la tâche 1201 doivent être passés en revue.

En plus, il faut choisir et examiner le nombre requis de registres de production pour vérifier que les aliments destinés à des ruminants n'ont pas été contaminés par des substances interdites.

- **Le nombre de registres de production se rapportant aux véhicules de transport à usage multiple et réservés à la livraison d'un seul type d'aliments établis depuis la date de la dernière inspection est basé sur le nombre de véhicules de transport utilisés par l'établissement, comme il est indiqué ci-après :**
 - 1-5 véhicules de transport = 2 registres de production**
 - 6-10 véhicules de transport = 4 registres de production**
 - >10 véhicules de transport = 6 registres de production**

Remarque :

Si une entreprise exploite différents types de véhicules de transport (ex. camions avec vis d'alimentation, camions avec déchargeur pneumatique (à ventilation)), choisissez des registres qui reflètent l'éventail de véhicules de transport appartenant à l'établissement.

Examinez les registres pour vérifier ce qui suit :

- Les procédures écrites sont respectées (*mesures de contrôle du produit requises*);
- Les registres sont complets et contiennent les renseignements suivants :
 - nom ou renseignement permettant d'identifier chacun des lots d'aliments selon leur ordre de passage dans l'équipement de transport (camion/ compartiment ou équipement de chargement/déchargement) (*mesures de contrôle du produit requises*);
 - quantité transportée pour chaque aliment;
 - information indiquant si l'aliment est une substance interdite ou en contient une;
 - détails sur les précautions sanitaires prises entre chaque lot d'aliments (ex. curage, nettoyage manuel) (*mesures de contrôle du produit requises*);
 - nom de la pièce d'équipement;
 - date du transport.

Examen des dossiers

Examiner les registres et interroger le personnel au besoin pour vérifier si ce qui suit s'applique.

Les registres sont conservés pendant la période minimale prescrite par le *Règlement sur la santé des animaux* (dix ans ou au moins depuis le 1^{er} février 2005).



Procédures liées aux tâches de vérification - Détaillants d'aliments du bétail

Vérification sur place :

Observer et interroger le personnel au besoin pour vérifier si ce qui suit s'applique.

- Les procédures écrites sont suivies pour chaque véhicule. (mesures de contrôle du produit requises)

Les commentaires d'inspection doivent inclure ce qui suit :

Activités d'évaluation de la conformité

- Information permettant d'identifier clairement les procédures écrites examinées et les différents types de véhicules de transport correspondants :
 - titre/code de référence des procédures pertinentes;
 - date d'entrée en vigueur.
- Information permettant d'identifier clairement les registres de production examinés et les différents types de véhicules de transport correspondants :
 - dates pour lesquelles les registres de production ont été examinés.
- Information obtenue lors des entretiens avec le personnel (inclure le nom et le titre des employés rencontrés).
- Observations faites sur les lieux.

Preuves tangibles de non-conformité

- Écarts relevés (par exemple, des examens des registres, des entrevues du personnel ou des observations sur les lieux)/mesures de contrôle du produit prises par l'inspecteur ou l'établissement
- Identification des exemplaires de documents obtenus pour corroborer un écart.
- Choisir la catégorie précise de l'écart observé dans la liste ci-dessous (choisir tous les points pertinents) :

- 1210.1. Preuve de contamination croisée d'aliments destinés à des ruminants par une substance interdite
- 1210.2. Procédures écrites requises non disponibles (*Règlement sur la santé des animaux*)
- 1210.3. Procédures écrites requises inadéquates (*Règlement sur la santé des animaux*)
- 1210.4. Registres requis non disponibles (*Règlement sur la santé des animaux*)
- 1210.5. Registres requis inadéquats (*Règlement sur la santé des animaux*)
- 1210.6. Registres non conservés durant la période prescrite (*Règlement sur la santé des animaux*)
- 1210.7. Preuve de non-respect des procédures écrites (*Règlement sur la santé des animaux*).



Procédures liées aux tâches de vérification - Détaillants d'aliments du bétail

Section : 1 Inspection des établissements d'aliments du bétail
 Sous-section : 2 Détaillants d'aliments du bétail
 Tâche : 1211 Produits antiparasitaires
 Fréquence de la tâche : À chaque inspection pour les établissements choisis qui vendent des aliments au détail
 Tâche révisée le : 2009-04-07

Par. 19(1) et alinéas 19(1) (j) et (k) du *Règlement sur les aliments du bétail*

Les aliments fabriqués dans l'établissement satisfont aux exigences réglementaires relatives à l'absence de contaminants susceptibles d'avoir une incidence négative sur la santé animale ou humaine.

Vérification sur place :

Examiner les procédures écrites et les registres (le cas échéant). Interroger le personnel et faire les observations nécessaires pour vérifier si ce qui suit s'applique.

- L'établissement entrepose les pesticides et les utilise d'une manière qui permet de prévenir la contamination croisée des aliments et des ingrédients entrant dans leur composition.

Les commentaires d'inspection doivent inclure ce qui suit :

Activités d'évaluation de la conformité

- Information permettant d'identifier clairement les procédures écrites examinées, si disponible :
 - titre/code de référence des procédures pertinentes;
 - date d'entrée en vigueur.
- Information permettant d'identifier clairement les registres examinés (le cas échéant)
 - dates pour lesquelles ont été examinés les registres.
- Information obtenue lors des entretiens avec le personnel (inclure le nom et le titre des employés rencontrés).
- Observations faites sur les lieux.

Preuves tangibles de non-conformité

- Identification des exemplaires de documents obtenus pour corroborer un écart.
- Écarts relevés (par exemple, des examens des registres, des entrevues du personnel ou des observations sur les lieux)/mesures de contrôle du produit prises par l'inspecteur ou l'établissement
- Choisir la catégorie précise de l'écart observé dans la liste ci-dessous (choisir tous les points pertinents) :
 - 1211.1. Soupçon de contamination d'un aliment par un pesticide à cause d'un entreposage non approprié.
 - 1211.2. Soupçon de contamination d'un aliment par un pesticide à cause d'un mauvais usage.



Procédures liées aux tâches de vérification - Détaillants d'aliments du bétail

Section : 1 Inspection des établissements d'aliments du bétail
Sous-section : 2 Détaillants d'aliments du bétail
Tâche : 1212 Procédures de rappel – *Règlement sur la santé des animaux*
Fréquence de la tâche : À chaque inspection dans les établissements choisis qui vendent des aliments destinés aux ruminants, aux équidés, aux porcs, aux poulets, aux dindons, aux canards, aux oies, aux ratites ou au gibier à plumes
Tâche révisée le : 2009-04-07

Par. 170.1 et 171(2) du *Règlement sur la santé des animaux*

L'établissement satisfait aux exigences réglementaires relatives à la procédure de rappel.

Examen des dossiers

Obtenir les procédures de rappel d'aliments écrites. Examiner les procédures écrites pour vérifier qu'elles incluent ce qui suit.

- Détermination de l'erreur et de l'action corrective, y compris la mise en oeuvre des mesures préventives visant à réduire la possibilité de récidives.
- Processus d'évaluation de la salubrité des aliments et de la santé des animaux à utiliser pour déterminer si un rappel est nécessaire :
 - établissement et tenue d'un registre de plaintes concernant la contamination des aliments destinés à des ruminants;
 - critères à appliquer pour déterminer si un rappel est nécessaire.
- Méthodes à utiliser pour identifier, localiser et contrôler un produit rappelé :
 - système de registres et de procédures grâce auquel on peut faire le lien entre des lots d'ingrédients entrant dans la composition des aliments et leur fournisseur;
 - renseignements détaillés sur la quantité d'aliments distribuée et en stock; le nom du produit et son numéro de lot; la raison du rappel; la zone de distribution de l'aliment à rappeler (régionale, nationale, internationale);
 - procédures de manutention pour les produits rappelés;
 - conduite d'une enquête sur les autres produits susceptibles d'être aussi touchés et qui devraient être inclus dans le rappel.
- Registres à conserver dans l'éventualité où un aliment serait rappelé.
- Procédures à suivre pour vérifier et consigner l'efficacité des rappels exécutés, p. ex., la capacité à identifier et à contrôler rapidement un lot de produits à rappeler et à faire un rapprochement entre les quantités fabriquées, distribuées et en stock, par exemple :
 - efficacité de la notification : % de clients avisés;
 - efficacité de la traçabilité : % de produits retracés;
 - efficacité du rappel : % de produits rappelés (basé sur le temps).

Examen des dossiers

Examiner les registres et interroger le personnel au besoin pour vérifier si ce qui suit s'applique.

- Si un rappel a eu lieu, les actions suivantes devraient être envisagées :
 - évaluer les erreurs de fabrication pour déterminer si le rappel était nécessaire;
 - évaluer les plaintes pour déterminer si le rappel était nécessaire;
 - suivre les procédures écrites et déterminer que celles-ci ont été efficaces.
- Si on a simulé un rappel, les registres indiquent que les procédures écrites ont été suivies et que toutes les lacunes des procédures de rappel identifiées ont été éliminées
- Les registres sont conservés pendant la période minimale prescrite par le *Règlement sur la santé des animaux* (deux ans ou au moins depuis le 12 juillet 2007).



Procédures liées aux tâches de vérification - Détaillants d'aliments du bétail

Les commentaires d'inspection doivent inclure ce qui suit :

Activités d'évaluation de la conformité

- Information permettant d'identifier clairement les procédures écrites examinées :
 - titre/code de référence des procédures pertinentes;
 - date d'entrée en vigueur.
- Information permettant d'identifier le rappel ou la simulation ayant fait l'objet de l'examen :
 - dates pour lesquelles les registres de rappel ou de simulation ont été examinés.
- Information obtenue lors des entretiens avec le personnel (inclure le nom et le titre des employés rencontrés).

Preuves tangibles de non-conformité

- Écarts relevés (par exemple, des examens des registres, des entrevues du personnel ou des observations sur les lieux)/mesures de contrôle du produit prises par l'inspecteur ou l'établissement
- Identification des exemplaires de documents obtenus pour corroborer un écart.
- Choisir la catégorie précise de l'écart observé dans la liste ci-dessous (choisir tous les points pertinents) :
 - 1212.1. Procédures de rappel écrites non disponibles.
 - 1212.2. Procédures de rappel écrites inadéquates
 - 1212.3. Registres de rappel non disponibles
 - 1212.4. Registres de rappel inadéquats.
 - 1212.5. Registres requis non conservés durant la période prescrite (*Règlement sur la santé des animaux*)
 - 1212.6. Preuve de non-respect des procédures de rappel (si un rappel a déjà eu lieu).
 - 1212.7. Procédures de rappel non efficaces (si un rappel a déjà eu lieu).
 - 1212.8. Écarts relevés dans une simulation de rappel non corrigés (si une simulation de rappel a été effectuée).

