



## Procédures liées aux tâches de vérification des installations de production d'aliments du bétail à la ferme

Section : 1 Inspection d'établissement  
 Sous-section : 3 Fabrique à la ferme  
 Tâche : 1301 Prémélanges médicamenteux – *Règlement sur les aliments du bétail*  
 Fréquence de la tâche : À chaque inspection dans les installations choisies de production d'aliments du bétail à la ferme  
 Tâche révisée le : 2009-04-07

Article 5 et paragraphe 14(b) du *Règlement sur les aliments du bétail*

**Les installations de production d'aliments du bétail à la ferme satisfont aux exigences réglementaires relatives aux prémélanges médicamenteux utilisés dans leur processus de fabrication.**

### Examen des dossiers

Choisir des étiquettes de prémélanges médicamenteux d'après le nombre de prémélanges médicamenteux qu'utilise l'établissement dans son processus de fabrication, tel qu'indiqué ci-après :

- 1-5 prémélanges médicamenteux = 1 étiquette
- 6-15 prémélanges médicamenteux = 3 étiquettes
- >15 prémélanges médicamenteux = 5 étiquettes

### Vérification sur place :

Examiner les étiquettes de prémélanges médicamenteux utilisées par l'établissement dans son processus de fabrication d'aliments du bétail pour vérifier ce qui suit :

- Les étiquettes de prémélanges médicamenteux incluent un numéro d'identification de médicament (DIN) ou l'utilisation du prémélange médicamenteux est autorisée en vertu d'un permis d'utilisation de médicaments en cas d'urgence.
- Les prémélanges médicamenteux qui se trouvent dans l'établissement ne sont pas expirés.

**Remarque : Lorsqu'un prémélange médicamenteux suscite des préoccupations, les aliments auxquels ce prémélange a été ajouté doivent faire l'objet de mesures de contrôle du produit.**

### Les commentaires d'inspection doivent inclure ce qui suit :

#### Activités d'évaluation de la conformité

- Information permettant d'identifier clairement les étiquettes de prémélanges médicamenteux examinés :
  - nom/code du prémélange médicamenteux;
  - date d'expiration, le cas échéant;
  - Numéro DIN, le cas échéant.
- Observations faites sur les lieux.

#### Preuves tangibles de non-conformité

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

- 1301.1. Utilisation de prémélanges médicamenteux non approuvés.
- 1301.2. Utilisation de prémélanges médicamenteux expirés.



## Procédures liées aux tâches de vérification des installations de production d'aliments du bétail à la ferme

Section : 1 Inspection d'établissement  
Sous-section : 3 Fabrique à la ferme  
Tâche : 1302 Spécifications relatives aux ingrédients – Produits d'équarrissage canadiens et importés  
Fréquence de la tâche : À chaque inspection dans les installations choisies de production d'aliments du bétail à la ferme  
Tâche révisée le : 2009-06-19

Article 5, alinéas 14(a), 19(1) (d.3) et 26(8) du *Règlement sur les aliments du bétail*  
Par. 165(4) et article 167 du *Règlement sur la santé des animaux*

**L'établissement satisfait aux exigences réglementaires relatives aux produits d'équarrissage canadiens et importés qui sont utilisés en tant qu'ingrédients dans son processus de fabrication.**

**Examiner les étiquettes\* de TOUS les produits d'équarrissage entrants.**

**Comprend, sans s'y limiter, les produits suivants :**

- Viande et farine d'os (diverses origines– ruminant = substances interdites)
- Farine de viande (diverses origines– ruminant = substances interdites)
- Farine d'os (diverses origines)
- Farine de plume
- Farine de poisson
- Farine de volaille
- Farine de porc
- Plasma sanguin
- Poils de porc
- Mélange de poils de porc et de farine de plume
- Farine de sang
- Gras animal (interdit ou non)
- Suif
- Mélange de gras végétal et animal (également appelé graisse jaune)
- Huile de poisson
- Plasma sanguin

**\*Remarque : La facture ou l'acte de vente peut jouer le rôle d'étiquette pour les produits d'équarrissage expédiés en vrac.**

**Vérification sur place :**

**Examiner les étiquettes des produits d'équarrissage canadiens et importés pour vérifier ce qui suit :**

- Si le fabricant d'un produit d'équarrissage est une usine d'équarrissage canadienne, celle-ci détient un permis d'exploitation (la liste des usines d'équarrissage autorisées figure dans Merlin et sur le site Web de l'ACIA, à [www.inspection.gc.ca](http://www.inspection.gc.ca)) (*mesures de contrôle du produit requises*)
- Si le produit d'équarrissage est importé, un permis d'importation valide est disponible (ce permis n'est disponible que si l'établissement est l'importateur attitré du produit – l'inspecteur doit demander à l'établissement d'exiger de son fournisseur une preuve que l'importation est autorisée pour un produit acheté d'une tierce partie (ex. exemplaire du permis d'importation ou numéro du permis) (*mesures de contrôle du produit requises*))
- Tous les produits d'équarrissage utilisés par l'établissement figurent dans la liste d'ingrédients figurant à l'annexe IV du *Règlement sur les aliments du bétail* et les étiquettes des produits d'équarrissage sont conformes aux exigences énoncées dans les définitions d'ingrédients.
- Les étiquettes pour le gras provenant de ruminants utilisé dans les aliments du bétail ne comportent pas de mention de teneur garantie dépassant 0,15 % d'impuretés insolubles (*mesures de contrôle du produit requises*).
- Les étiquettes des substances interdites portent l'énoncé prescrit (*mesures de contrôle du produit requises*).

**Remplir le Rapport d'inspection d'étiquette d'aliment du 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 des installations de production d'aliments du bétail à la ferme

### Les commentaires d'inspection doivent inclure ce qui suit :

#### Activités d'évaluation de la conformité

- Liste des produits d'équarrissage canadiens qui ont été évalués
- Liste des produits d'équarrissage importés qui ont été évalués, et numéros de permis d'exportation correspondants
- Information permettant d'identifier clairement les étiquettes examinées :
  - nom/code de l'ingrédient;
  - pays d'origine, le cas échéant;
  - date d'expiration, le cas échéant;
  - numéro d'enregistrement, le cas échéant.
- Observations faites sur les lieux.

#### Preuves tangibles de non-conformité

- Identification des exemplaires de documents obtenus pour corroborer un écart.
- Écart relevé (par exemple, des registres vérifiés des entrevues de personnel ou des observations sur les lieux)/mesures de contrôle du produit prises par l'inspecteur ou le responsable des installations à la ferme
- Choisir la catégorie précise de l'écart observé dans la liste ci-dessous (choisir tous les points pertinents) :
  - 1302.1. Utilisation de produits d'équarrissage canadiens non approuvés.
  - 1302.2. Utilisation de produits d'équarrissage importés non approuvés.
  - 1302.3. Utilisation de gras provenant de ruminants lorsque la teneur garantie mentionnée sur l'étiquette est > 0,15 % d'impuretés insolubles.
  - 1302.4. Étiquettes examinées présentant au moins une infraction de type A.
  - 1302.5. Étiquettes examinées présentant au moins une infraction de type B.
  - 1302.6. Étiquettes examinées présentant au moins une infraction de type A et une infraction de type B.



## Procédures liées aux tâches de vérification des installations de production d'aliments du bétail à la ferme

Section : 1 Inspection d'établissement  
Sous-section : 3 Fabrique à la ferme  
Tâche : 1303 Spécifications relatives aux ingrédients reçus– *Règlement sur les aliments du bétail*  
Fréquence de la tâche : À chaque inspection dans les installations choisies de production d'aliments du bétail à la ferme  
Tâche révisée le : 2009-06-19

Article 5, par. 14(a) et (b), articles 19 et 26 du *Règlement sur les aliments du bétail*  
Article 169 du *Règlement sur la santé des animaux*

**L'établissement satisfait aux exigences réglementaires relatives aux aliments à ingrédient unique et aux aliments mélangés reçus qui sont utilisés dans son processus de fabrication.**

**Examen des dossiers**

**Choisir des étiquettes d'aliments mélangés importés, y compris de prémélanges médicamenteux et de suppléments, en fonction du volume d'aliments fabriqués par l'établissement, tel qu'indiqué ci-après :**

0-10 000 tonnes = 1 étiquette  
10 001 – 70 000 tonnes = 2 étiquettes  
>70 000 tonnes = 3 étiquettes

**De plus, choisir des étiquettes d'aliments à ingrédient unique (canadiens et importés) et d'aliments mélangés canadiens reçus en fonction du volume d'aliments fabriqués par l'établissement, tel qu'indiqué ci-après :**

0-10 000 tonnes = 1 étiquette  
10 001 – 70 000 tonnes = 2 étiquettes  
>70 000 tonnes = 3 étiquettes

**Examiner les étiquettes d'aliments à ingrédient unique et d'aliments mélangés reçus (ex. suppléments, prémélanges) qu'utilise l'établissement dans son processus de fabrication pour vérifier ce qui suit :**

- Les aliments à ingrédient unique reçus sont énumérés dans la partie I de l'annexe IV ou V; leur étiquette est conforme aux exigences énoncées dans les définitions d'ingrédients figurant à l'annexe IV ou V.  
OU
- Les aliments à ingrédient unique reçus énumérés dans la partie II de l'annexe IV ou V portent un numéro d'enregistrement valide, conformément au Système d'enregistrement des produits de l'ACIA; leur étiquette est conforme à l'étiquette finale approuvée au dossier (*mesures de contrôle du produit requises*).
- Les étiquettes d'aliments mélangés importés portent un numéro d'enregistrement valide, conformément au Système d'enregistrement des produits de l'ACIA (*mesures de contrôle du produit requises*).
- Les étiquettes d'aliments mélangés importés sont conformes à l'étiquette approuvée au dossier.
- Les étiquettes d'aliments mélangés canadiens ou importés contenant une substance médicamenteuse et devant servir d'ingrédients dans des aliments fabriqués dans l'établissement sont étiquetées tel que requis (*mesures de contrôle du produit requises pour les infractions de type A*).
- Les étiquettes d'aliments mélangés canadiens ou importés contenant une substance interdite portent l'énoncé prescrit (*mesures de contrôle du produit requises*).
- Les aliments mélangés canadiens devant servir d'ingrédients dans des aliments fabriqués dans l'établissement sont dispensés d'enregistrement ou portent un numéro d'enregistrement valide, conformément au Système d'enregistrement des produits de l'ACIA, et sont étiquetés tel que requis.

**Remplir le Rapport d'inspection d'étiquette d'aliment du 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 des installations de production d'aliments du bétail à la ferme

<b>Les commentaires d'inspection doivent inclure ce qui suit :</b>
<p><b>Activités d'évaluation de la conformité</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Information permettant d'identifier clairement les étiquettes d'ingrédients examinées :<ul style="list-style-type: none"><li>○ nom/code de l'ingrédient;</li><li>○ pays d'origine, le cas échéant;</li><li>○ date d'expiration, le cas échéant;</li><li>○ numéro d'enregistrement (le cas échéant).</li></ul></li><li>• Observations faites sur les lieux.</li></ul>
<p><b>Preuves tangibles de non-conformité</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identification des exemplaires de documents obtenus pour corroborer un écart.</li><li>• Écart relevé (par exemple, des registres vérifiés des entrevues de personnel ou des observations sur les lieux)/mesures de contrôle du produit prises par l'inspecteur ou le responsable des installations à la ferme</li><li>• Choisir la catégorie précise de l'écart observé dans la liste ci-dessous (choisir tous les points pertinents) :</li></ul> <p>1303.1. Utilisation d'aliments à ingrédient unique non approuvés (non énumérés à l'annexe IV ou V).</p> <p>1303.2. Aliments non enregistrés tel que requis (aliments composés ou aliments constitués d'un seul ingrédient).</p> <p>1303.3. Mises en garde et/ou précautions requises absentes de l'étiquette d'un aliment mélangé contenant une substance médicamenteuse.</p> <p>1303.4. Énoncé prescrit ne figurant pas sur l'étiquette d'aliments mélangés reçus (utilisés comme ingrédients) qui contiennent une substance interdite.</p> <p>1303.5. Étiquettes examinées présentant au moins une infraction de type A.</p> <p>1303.6. Étiquettes examinées présentant au moins une infraction de type B.</p> <p>1303.7. Étiquettes examinées présentant au moins une infraction de type A et une infraction de type B.</p>



## Procédures liées aux tâches de vérification des installations de production d'aliments du bétail à la ferme

Section : 1 Inspection d'établissement  
Sous-section : 3 Fabrique à la ferme  
Tâche : 1304 Aliments pour transformation additionnelle contenant une substance interdite  
Fréquence de la tâche : À chaque inspection dans les installations de production d'aliments du bétail à la ferme  
Tâche révisée le : 2009-11-06

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

**L'établissement satisfait aux exigences réglementaires relatives à l'utilisation 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 retravaillés).**

**Obtenir les procédures écrites et vérifier que celles-ci :**

- indiquent que l'établissement :
  - prévient la nourriture des aliments du bétail d'origine inconnu
  - prévient l'exposition de ruminants aux aliments rappelés, aux produits déversés, au matériel de curage et aux matières récupérées de dépoussiéreurs qui contiennent une substance interdite et qui ne conviennent pas à une transformation additionnelle en les éliminant d'une manière appropriée;
  - identifie correctement les aliments pour transformation additionnelle qui contiennent une substance interdite;
  - 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*)
  - a mis en place des procédures lui permettant de s'assurer que les aliments pour transformation additionnelle qui contiennent une substance interdite sont seulement utilisés en tant qu'ingrédients dans des aliments destinés à des animaux autres que des ruminants qui contiennent une substance interdite et qui portent l'énoncé prescrit sur leur étiquette (*mesures de contrôle du produit requises*)

**Examiner 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 manipulation et l'utilisation :**

- des aliments retravaillés
- des produits déversés
- du matériel de curage
- des matières récupérées des dépoussiéreurs

*Remarque :*

1. *Choisir des formules de mélange, des feuilles de mélange et des registres de production pour l'équipement servant à la fabrication et au transport d'aliments auxquels sont ajoutés en tant qu'ingrédients des aliments pour transformation additionnelle contenant une substance interdite (un aliment incluant un lot d'aliment retravaillé plus un aliment incluant» de matériel de curage, des produits déversés ou des matières récupérées de dépoussiéreurs, si possible). Les examiner dans le cadre des tâches 1308 et 1309. Vérifiez que les aliments pour transformation additionnelle contenant une substance interdite NE servent d'ingrédients QUE dans des aliments devant contenir une substance interdite.*

## Procédures liées aux tâches de vérification des installations de production d'aliments du bétail à la ferme

### Vérification sur place :

Observer l'entreposage, la manipulation et l'utilisation d'aliments pour transformation additionnelle qui contiennent une substance interdite et interroger au besoin les responsables pour vérifier ce qui suit :

- L'établissement respecte ses procédures écrites concernant la réutilisation des aliments contenant une substance interdite (*mesures de contrôle du produit requises*)
- L'établissement prévient l'exposition de ruminants aux aliments retravaillés, aux produits déversés, au matériel de curage et aux matières récupérées de dépoussiéreurs qui contiennent une substance interdite et qui ne conviennent pas à une transformation additionnelle en les éliminant d'une manière appropriée;
- L'établissement a suivi ces procédures écrites d'entreposage, de manipulation et d'utilisation des aliments pour transformation additionnelle contenant une substance interdite qui lui permettent de prévenir la contamination croisée d'aliments destinés à des ruminants ou d'ingrédients entrant dans leur composition (*mesures de contrôle du produit requises*)
- L'établissement prévient la contamination croisée d'aliments destinés à des ruminants ou de leurs ingrédients par des aliments pour transformation additionnelle contenant une substance interdite (*mesures de contrôle du produit requises*)
- Les aliments pour transformation additionnelle contenant une substance interdite ne servent d'ingrédients que dans des aliments destinés à des animaux autres que des ruminants, qui contiennent une substance interdite (*mesures de contrôle du produit requises*)
- Les aliments convenant à une transformation additionnelle qui contiennent une substance interdite sont correctement identifiés (*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. Par exemple :
  - 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;
  - nom/code des aliments auxquels correspondent les formules de mélange/feuilles de mélange;
  - date d'entrée en vigueur/date 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 documents obtenus pour corroborer un écart.
- Écart relevé (par exemple, des registres vérifiés des entrevues de personnel ou des observations sur les lieux)/mesures de contrôle du produit prises par l'inspecteur ou le responsable des installations à la ferme.
- Choisir la catégorie précise de l'écart observé dans la liste ci-dessous (choisir tous les points pertinents) :
  - 1304.1. Preuve de contamination croisée d'aliments destinés à des ruminants par une substance interdite.
  - 1304.2. Preuve que des aliments contenant des substances interdites (aliments retournés ou rappelés, produits déversés, matériel de curage et matières récupérées de dépoussiéreurs) considérés comme non convenables pour une fabrication additionnelle, n'ont pas été éliminés de manière à prévenir l'exposition de ces aliments à des ruminants.
  - 1304.3. Procédures écrites requises non disponibles (*Règlement sur la santé des animaux*)
  - 1304.4. Procédures écrites requises inadéquates (*Règlement sur la santé des animaux*)
  - 1304.5. Registres requis non disponibles (*Règlement sur la santé des animaux*)
  - 1304.6. Registres requis inadéquats (*Règlement sur la santé des animaux*)
  - 1304.7. Preuve de non-respect des procédures écrites (*Règlement sur la santé des animaux*)



## Procédures liées aux tâches de vérification des installations de production d'aliments du bétail à la ferme

Section : 1 Inspection d'établissement  
Sous-section : 3 Fabrique à la ferme  
Tâche : 1305 Aliments pour transformation additionnelle contenant un médicament  
Fréquence de la tâche : À chaque inspection dans les installations choisies de production d'aliments du bétail à la ferme  
Tâche révisée le : 2009-11-06

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

**L'établissement satisfait aux exigences réglementaires relatives à l'utilisation d'aliments contenant un médicament qui conviennent ou non à une transformation additionnelle (ce qui inclut, sans s'y limiter, les produits déversés, le matériel de curage, les matières récupérées de dépoussiéreurs et les aliments retravaillés).**

### Vérification sur place :

**Examiner les procédures et les registres (le cas échéant). Interroger le personnel et faire les observations nécessaires pour vérifier ce qui suit :**

- L'établissement a mis en place des procédures que prévient la nourriture des aliments du bétail d'origine inconnu
- L'établissement a mis en place des procédures de manipulation, d'entreposage et d'utilisation des aliments retravaillés, des produits déversés, du matériel de curage et des matières récupérées des dépoussiéreurs. Ces procédures lui permettent de s'assurer que les médicaments ne soient pas présents en concentrations autres que celles prévues dans le Recueil des notices sur les substances médicamenteuses (RNSM), ou prescrites par l'ordonnance vétérinaire et de prévenir la contamination croisée d'aliments médicamenteux ou non médicamenteux par des substances médicamenteuses.
  - Les aliments pour transformation additionnelle contenant un médicament NE sont utilisés en tant qu'ingrédients QUE pour la fabrication d'aliments devant contenir le même médicament (*mesures de contrôle du produit requises*).
  - L'établissement prévient la contamination croisée des aliments (et des ingrédients entrant dans leur composition) par des aliments pour transformation additionnelle contenant un médicament en cours de réception, d'entreposage et d'utilisation (*mesures de contrôle du produit requises*).
- L'établissement fait en sorte que le bétail ne soit pas exposé à des aliments contenant un médicament qui ne conviennent pas à une transformation additionnelle (aliments retravaillés, produits déversés, matériel de curage, matières récupérées de dépoussiéreurs) en les éliminant d'une manière appropriée.

#### **Remarque :**

1. **Choisir des formules de mélange, des feuilles de mélange et des registres de production pour l'équipement servant à la fabrication d'aliments auxquels sont ajoutés en tant qu'ingrédients des aliments pour transformation additionnelle contenant un médicament (un aliment incluant un lot d'aliments retravaillés plus un aliment incluant du matériel de curage, des produits déversés ou des matières récupérées de dépoussiéreurs, si disponible). Les examiner dans le cadre des tâches 1308 et 1309. Vérifier que les aliments pour transformation additionnelle contenant un médicament NE servent d'ingrédients QUE dans des aliments devant contenir le même médicament.**

## Procédures liées aux tâches de vérification des installations de production d'aliments du bétail à la ferme

### 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
  - dates pour lesquelles les registres de production ont été examinés.
  - nom/code des aliments auxquels correspondent les formules de mélange/feuilles de mélange;
  - date d'entrée en vigueur/date 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 documents obtenus pour corroborer un écart.
- Écart relevé (par exemple, des registres vérifiés, des entrevues de personnel ou des observations sur les lieux)/mesures de contrôle du produit prises par l'inspecteur ou le responsable des installations à la ferme.
- Choisir la catégorie précise de l'écart observé dans la liste ci-dessous (choisir tous les points pertinents) :
  - 1305.1. Utilisation d'aliments contenant des substances médicamenteuses dans des aliments ne devant pas contenir ces mêmes substances médicamenteuses.
  - 1305.2. Soupçon de contamination croisée des aliments et des ingrédients d'aliments par des substances médicamenteuses.
  - 1305.3. Preuve que des erreurs de fabrication, des matières déversées, du matériel de curage ou des matières récupérées des dépoussiéreurs contenant des substances médicamenteuses, qui ne sont pas considérées acceptables pour une transformation additionnelle, ont été éliminés de telle sorte que des animaux pourraient avoir accès à ces produits.



## Procédures liées aux tâches de vérification des installations de production d'aliments du bétail à la ferme

Section : 1 Inspection d'établissement  
Sous-section : 3 Fabrique à la ferme  
Tâche : 1306 Aliments prescrits par ordonnance vétérinaire  
Fréquence de la tâche : À chaque inspection dans les installations choisies de production d'aliments du bétail à la ferme  
Tâche révisée le : 2009-11-06

Article 2, alinéas 5(2) (g) et 15(1) (b), par. 15(4) du *Règlement sur les aliments du bétail*

### L'établissement satisfait aux exigences réglementaires relatives à la fabrication d'aliments prescrits par ordonnance vétérinaire.

#### Examen des dossiers

Obtenir le nombre requis d'ordonnances vétérinaires en se basant sur le nombre de demandes de fabrication d'aliments prescrits par ordonnance vétérinaire reçues annuellement par l'établissement, tel qu'indiqué ci-après :

1-25 aliments prescrits par ordonnance vétérinaire = 4  
26-50 aliments prescrits par ordonnance vétérinaire = 6  
>50 aliments prescrits par ordonnance vétérinaire = 8

Pour l'examen, choisir au moins une ordonnance vétérinaire pour chaque type d'aliments prescrits par ordonnance vétérinaire que fabrique l'établissement (ex. aliment complet, supplément, macro-prémélange, micro-prémélange). Les ordonnances vétérinaires sélectionnées doivent refléter la variété des espèces pour lesquelles les aliments médicamenteux sont fabriqués.

En plus, il faut choisir les formules de mélange et des feuilles de mélange correspondant aux aliments préparés selon l'ordonnance vétérinaire basant sur le nombre d'aliments prescrits par ordonnance vétérinaire divers fabriqués par l'établissement annuellement, comme il est indiqué ci-après: Examinez-les dans le cadre des tâches 1308 et 1309.

1 – 25 aliments prescrits par ordonnance vétérinaire = 1 formule de mélange/feuille  
26 – 50 aliments prescrits par ordonnance vétérinaire = 2 formules de mélange/feuilles  
> 50 aliments prescrits par ordonnance vétérinaire = 3 formules de mélange/feuilles

#### Examiner les ordonnances vétérinaires choisies pour vérifier ce qui suit :

- La fabrication d'un tel aliment est permise en vertu de l'article C.08.012 du *Règlement sur les aliments et drogues*.
- La quantité d'aliments médicamenteux produite n'exécède pas celle qui serait normalement consommée par le nombre d'animaux traités au cours de la période de traitement indiquée.
- L'ordonnance vétérinaire en vertu de laquelle l'aliment est fabriqué est signée par le vétérinaire qui l'a émise; l'ordonnance comporte l'information suivante :
  - la date à laquelle l'ordonnance a été écrite;
  - le nom et l'adresse de la personne pour qui l'aliment est fabriqué et de la personne qui utilisera l'aliment;
  - le nom et le taux d'inclusion dans l'aliment de chaque substance médicatrice prescrite par le vétérinaire;
  - le type et la quantité de l'aliment à fabriquer;
  - le nombre, le genre, la classe et l'âge ou le poids du bétail auquel l'aliment est destiné;
  - des instructions spéciales concernant la fabrication, y compris, s'il y a lieu, les mises en garde relatives au nettoyage des installations;
  - le mode d'emploi de l'aliment, y compris la période de temps durant laquelle il doit être servi au bétail;
  - au besoin, des mises en garde et les précautions à prendre.
- L'établissement conserve la copie de l'ordonnance vétérinaire jusqu'à temps que l'aliment soit fabriqué (mesures de contrôle du produit requises).
- Des copies des ordonnances vétérinaires, ainsi qu'une liste de chaque date à laquelle l'aliment était fabriqué, sont gardées pendant au moins un an à partir de la dernière date de fabrication des aliments.

## Procédures liées aux tâches de vérification des installations de production d'aliments du bétail à la ferme

<b>Les commentaires d'inspection doivent inclure ce qui suit :</b>
<p><b>Activités d'évaluation de la conformité</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Informations nécessaires pour bien identifier les ordonnances vétérinaires et les registres de production examinés :<ul style="list-style-type: none"><li>○ nom/code de l'aliment correspondant aux ordonnances vétérinaires et aux registres de distribution;</li><li>○ date d'entrée en vigueur.</li></ul></li><li>• Information obtenue lors des entretiens avec le personnel (inclure le nom et le titre des employés rencontrés).</li><li>• Observations faites sur les lieux.</li></ul>
<p><b>Preuves tangibles de non-conformité</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Identification des exemplaires de documents obtenus pour corroborer un écart.</li><li>• Écart relevé (par exemple, des registres vérifiés des entrevues de personnel ou des observations sur les lieux)/mesures de contrôle du produit prises par l'inspecteur ou le responsable des installations à la ferme.</li><li>• Choisir la catégorie précise de l'écart observé dans la liste ci-dessous (choisir tous les points pertinents) :</li></ul> <p>1306.1. Les registres requis (ordonnance du vétérinaire) conformément au <i>Règlement sur les aliments du bétail</i> ne sont pas disponibles.</p> <p>1306.2. Les registres requis (ordonnance du vétérinaire) conformément au <i>Règlement sur les aliments du bétail</i> ne sont pas adéquats.</p> <p>1306.3. Les registres requis (ordonnance du vétérinaire) conformément au <i>Règlement sur les aliments du bétail</i> ne sont pas conservés pendant la période requise.</p> <p>1306.4. Les aliments prescrits par ordonnance vétérinaire sont utilisés par une personne autre que celle pour qui l'ordonnance a été établie.</p>



## Procédures liées aux tâches de vérification des installations de production d'aliments du bétail à la ferme

Section : 1 Inspection d'établissement  
Sous-section : 3 Fabrique à la ferme  
Tâche : 1307 Conservation des factures d'aliments du bétail  
Fréquence de la tâche : À chaque inspection dans les installations choisies de production d'aliments du bétail à la ferme lorsque l'exploitant possède des ruminants ou les a sous sa garde.  
Tâche révisée le : 2009-04-07

Par. 171(3) du *Règlement sur la santé des animaux*

**L'établissement satisfait aux exigences réglementaires relatives à la conservation des factures d'aliments du bétail contenant des substances interdites.**

**Vérification sur place :**

**Examiner les registres et interroger le personnel au besoin pour vérifier ce qui suit :**

Les factures d'aliments du bétail contenant des substances interdites sont conservées pendant la période minimale requise en application du *Règlement sur la santé des animaux* (deux ans).

**Les commentaires d'inspection doivent inclure ce qui suit :**

**Activités d'évaluation de la conformité**

- Information permettant d'identifier clairement les factures en question examinées :
  - nom/code de l'aliment correspondant aux factures;
  - date de la facture.
- 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.
- Écart relevé (par exemple, des registres vérifiés des entrevues de personnel ou des observations sur les lieux)/mesures de contrôle du produit prises par l'inspecteur ou le responsable des installations à la ferme.
- Choisir la catégorie précise de l'écart observé dans la liste ci-dessous (choisir tous les points pertinents) :

1307.1. Registres requis non disponibles (*Règlement sur la santé des animaux*)

1307.2. Registres requis non conservés pendant la période prescrite (*Règlement sur la santé des animaux*).



## Procédures liées aux tâches de vérification des installations de production d'aliments du bétail à la ferme

Section :	1	Inspection d'établissement
Sous-section :	3	Fabrique à la ferme
Tâche :	1308	Formules de mélange/feuilles de mélange d'aliments pour animaux ( <b>aliments du bétail contenant des produits/sous-produits animaux</b> )
Fréquence de la tâche :	À chaque inspection dans certains établissements qui fabriquent 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 :	2009-12-21	

**Par. 171(1) du Règlement sur la santé des animaux 171(1)**

**L'établissement satisfait aux exigences réglementaires relatives aux formules de mélange et aux feuilles de mélange.**

### Examen des dossiers

**Pour les établissements qui fabriquent des aliments à partir d'aliments retravaillés, de produits de déversement, de matériel de curage ou de dépoussiéreurs, examiner les formules de mélange et les feuilles de mélange sélectionnées dans le cadre de la tâche 1304 et/ou de la tâche 1305.**

**Pour les établissements qui fabriquent des aliments prescrits par ordonnance, examiner les formules de mélange et les feuilles de mélange sélectionnées dans le cadre de la tâche 1306.**

**Il faut aussi obtenir le nombre requis de formules de mélange et de feuilles de mélange pour d'autres aliments pour animaux en se basant sur le nombre de formules d'aliments et les types d'aliments fabriqués par l'établissement (depuis la dernière année), tel qu'indiqué ci-après :**

- 1-50 formules d'aliments = 4 formules de mélange et feuilles de mélange correspondantes**
- 50-100 formules d'aliments = 6 formules de mélange et feuilles de mélange correspondantes**
- > 100 formules d'aliments = 8 formules de mélange et feuilles de mélange correspondantes**

**Pour l'examen, choisir au moins une formule de mélange et une feuille de mélange correspondante pour chaque type d'aliments que fabrique l'établissement (ex. aliment complet, supplément, macro-prémélange, micro-prémélange). Lorsqu'un établissement utilise plus d'un mélangeur, choisir des registres se rapportant aux aliments préparés dans chaque mélangeur. Dans le cas des établissements fabriquant à la ferme des aliments destinés à des ruminants et destinés à des animaux autres que des ruminants, répartir également le nombre de formules de mélange et de feuilles de mélange sélectionnées entre ces types d'aliments. Pour les établissements qui fabriquent à la ferme des aliments médicamenteux, examiner des formules de mélange et des feuilles de mélange se rapportant aux aliments médicamenteux.**

### Remarques :

- 1. Les formules de mélange et les feuilles de mélange (aliments destinés au bétail) examinées dans le cadre de la tâche 1308 doivent l'être aussi dans le cadre de la tâche 1309.**

### Examiner les formules de mélange et feuilles de mélange pour vérifier qu'elles :

comprennent :

- le nom et le poids de chaque ingrédient utilisé dans la fabrication de chaque lot de l'aliment pour animaux;
- la date de préparation de l'aliment pour animaux (feuilles de mélange seulement);
- le numéro de lot **ou** tout autre renseignement permettant d'identifier chaque lot de l'aliment pour animaux (feuilles de mélange seulement);
- des renseignements indiquant clairement si l'aliment pour animaux contient ou non une substance interdite;
- l'énoncé prescrit (**OU** des mentions telles que « substances interdites », « FVO (farine de viande et d'os) de bovin », « FVO d'espèces variées » et d'autres expressions, abréviations ou symboles pouvant être utilisés à la place de l'énoncé prescrit) indiquant que le produit contient une substance interdite, pourvu que :
  - la méthode d'identification soit expliquée dans les procédures écrites de l'établissement;
  - les procédures écrites soient bien comprises et respectées par les employés responsables de la fabrication des aliments;
  - les registres reflètent les méthodes décrites et appliquées pour la fabrication de l'aliment contenant une substance interdite.

ET

ne comprennent pas :

- de substances interdites ou d'aliments contenant des substances interdites servant d'ingrédients dans des aliments destinés à des ruminants.

## Procédures liées aux tâches de vérification des installations de production d'aliments du bétail à la ferme

<b>Examiner les feuilles de mélange pour vérifier que la composition du lot est conforme à la formule de mélange.</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les feuilles de mélange indiquent que chaque lot d'aliment a été fabriqué selon la formule de l'aliment.             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Les feuilles de mélange indiquent le nom et le poids effectif de chaque ingrédient utilisé dans la fabrication de l'aliment</li> </ul> </li> </ul> <p style="text-align: center;"><b>OU</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• L'établissement dispose de procédures écrites qui décrivent clairement le système en place (ex. initiales, système de coches) pour déterminer si la quantité de chaque ingrédient dans un lot donné se situe à l'intérieur des limites acceptables             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Le seuil de tolérance acceptable pour les substances médicamenteuses et/ou les aliments contenant des substances médicamenteuses est de <math>\pm 5\%</math> des quantités prévues (<i>mesures de contrôle du produit requises</i>).</li> <li>○ Le seuil de tolérance acceptable pour les substances non-médicamenteuses est de <math>\pm 10\%</math> des quantités prévues.</li> <li>○ Les poids réels des lots se situent à l'intérieur des limites (<math>\pm 5\%</math>) par rapport aux poids prévus ou théoriques des lots pour les aliments médicamenteux (<i>mesures de contrôle du produit requises</i>).</li> </ul> </li> </ul>
<b>Examen des dossiers</b>
<b>Examiner les registres et interroger le personnel au besoin pour vérifier ce qui suit :</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les formules de mélange et les feuilles de mélange sont conservées pendant la période minimale prescrite par le <i>Règlement sur la santé des animaux</i> (dix ans ou au moins depuis le 1<sup>er</sup> février 2005).</li> </ul>
<b>Vérification sur place :</b>
<b>Observer le procédé de mélange et poser des questions au besoin pour vérifier ce qui suit :</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les ingrédients ajoutés à un lot d'aliments correspondent à ceux indiqués sur la feuille de mélange (formule de mélange).</li> <li>• L'employé comprend et met en pratique les procédures écrites de l'établissement relatives aux formules de mélange et aux feuilles de mélange pour les aliments contenant une substance interdite.</li> </ul>

<b>Les commentaires d'inspection doivent inclure ce qui suit :</b>
<p><b>Activités d'évaluation de la conformité</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Information identifiant clairement les formules de mélange et les feuilles de mélange examinées de même que l'endroit où elles sont conservées :             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ nom/code de l'aliment correspondant à chaque formule de mélange et à chaque feuille de mélange;</li> <li>○ date d'entrée en vigueur/date de fabrication.</li> </ul> </li> <li>• Information obtenue lors des entretiens avec le personnel (inclure le nom et le titre des employés rencontrés).</li> <li>• Observations faites sur les lieux.</li> </ul>
<p><b>Preuves tangibles de non-conformité</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identification des exemplaires de documents obtenus pour corroborer un écart.</li> <li>• Écart relevé (par exemple, des registres vérifiés des entrevues de personnel ou des observations sur les lieux)/mesures de contrôle du produit prises par l'inspecteur ou le responsable des installations à la ferme.</li> <li>• Choisir la catégorie précise de l'écart observé dans la liste ci-dessous (choisir tous les points pertinents) :             <ul style="list-style-type: none"> <li>1308.1. Registres requis (formules de mélange/feuilles de mélange) non disponibles (<i>Règlement sur la santé des animaux</i>).</li> <li>1308.2. Registres requis (formules de mélange/feuilles de mélange) inadéquats (<i>Règlement sur la santé des animaux</i>).</li> <li>1308.3. Registres requis (formules de mélange/feuilles de mélange) non conservés durant la période prescrite (<i>Règlement sur la santé des animaux</i>)</li> <li>1308.4. Procédures écrites requises non disponibles (<i>Règlement sur la santé des animaux</i>)</li> <li>1308.5. Procédures écrites requises inadéquates (<i>Règlement sur la santé des animaux</i>)</li> <li>1308.6. Preuve de non-respect des procédures écrites (<i>Règlement sur la santé des animaux</i>)</li> <li>1308.7. Utilisation d'une substance interdite ou d'un aliment contenant une substance interdite comme ingrédient dans un aliment destiné à des ruminants.</li> <li>1308.8. Registres (formules de mélange/feuilles de mélange) examinés dans l'établissement ne portant pas l'énoncé prescrit ou un autre énoncé quand il y a utilisation de substances interdites.</li> <li>1308.9. Registres (formules de mélange/feuilles de mélange) examinés dans l'établissement portant l'énoncé prescrit ou un autre énoncé même s'il n'y a pas utilisation de substances interdites.</li> <li>1308.10. Feuille de mélange ne correspond pas à la formule de mélange</li> </ul> </li> </ul>



## Procédures liées aux tâches de vérification des installations de production d'aliments du bétail à la ferme

Section : 1 Inspection d'établissement  
Sous-section : 3 Fabrique à la ferme  
Tâche : 1309 Formules de mélange et feuilles de mélange – *Règlement sur les aliments du bétail*  
Fréquence de la tâche : À chaque inspection dans les installations choisies de production d'aliments du bétail à la ferme  
Tâche révisée le : 2009-12-21

Par. 14(a), 14(b), 15(1), alinéas 19(1) (j) et (k), article 20 et alinéa 26(1) (g) du *Règlement sur les aliments du bétail*

**L'établissement satisfait aux exigences réglementaires relatives aux formules de mélange et aux feuilles de mélange.**

### Examen des dossiers

Pour les établissements qui fabriquent des aliments à partir d'aliments retravaillés, de produits de déversement, de matériel de curage ou de dépoussiéreurs, examiner les formules de mélange et les feuilles de mélange sélectionnées dans le cadre de la tâche 1304 et/ou de la tâche 1305.

Pour les établissements qui fabriquent des aliments prescrits par ordonnance, examiner les formules de mélange et les feuilles de mélange sélectionnées dans le cadre de la tâche 1306.

Il faut en outre obtenir le nombre requis de formules de mélange et de feuilles de mélange pour d'autres aliments du bétail en se basant sur le nombre de formules d'aliments et les types d'aliments fabriqués par l'établissement (depuis la dernière année), tel qu'indiqué au tableau ci-après :

1-50 formules d'aliments = 4 formules de mélange et feuilles de mélange correspondantes  
50-100 formules d'aliments = 6 formules de mélange et feuilles de mélange correspondantes  
>100 formules d'aliments = 8 formules de mélange et feuilles de mélange correspondantes

Pour l'examen, choisir au moins une formule de mélange et une feuille de mélange correspondante pour chaque type d'aliments que fabrique l'établissement (ex. aliment complet, supplément, macro-prémélange, micro-prémélange). Lorsqu'un établissement utilise plus d'un mélangeur, choisir des registres se rapportant aux aliments préparés dans chaque mélangeur. Dans le cas des établissements fabriquant à la ferme des aliments destinés à des ruminants et destinés à des animaux autres que des ruminants, répartir également le nombre de formules de mélange et de feuilles de mélange sélectionnées entre ces types d'aliments. Pour les établissements qui fabriquent à la ferme des aliments médicamenteux, examiner des formules de mélange et des feuilles de mélange se rapportant aux aliments médicamenteux.

### Remarques :

1. Les formules de mélange et les feuilles de mélange examinées (aliments pour animaux) dans le cadre de la tâche 1309 doivent l'être aussi dans le cadre de la tâche 1308.

### Examiner les formules de mélange et les feuilles de mélange pour vérifier qu'elles :

- n'incluent que des substances non médicamenteuses approuvées, autorisées et/ou enregistrées, s'il y a lieu;
- n'incluent que des ingrédients produits à la ferme qui ne nuiront pas à la santé humaine, à la santé animale ou à l'environnement.
- n'incluent que des substances médicamenteuses (type et marque) prévues dans le Recueil des notices sur les substances médicamenteuses (RNSM), ou prescrites par ordonnance vétérinaire (DIN, Drug Identification Number), pour les fins ou les espèces prévues (*mesures de contrôle du produit requises pour tout aliment contenant une substance médicamenteuse non approuvée*);
- incluent toutes les substances médicamenteuses selon les teneurs permises dans le RNSM, ou l'ordonnance vétérinaire (*mesures de contrôle du produit requises pour tout aliment contenant une substance médicamenteuse selon une teneur non approuvée*);

### Examiner les feuilles de mélange (s'il y en a) pour vérifier que la composition du lot est conforme à la formule de mélange.

- Les feuilles de mélange indiquent que chaque lot d'aliment a été fabriqué selon la formule de l'aliment.
  - Le seuil de tolérance acceptable pour les substances médicamenteuses et/ou les aliments contenant des substances médicamenteuses est de  $\pm 5\%$  des quantités prévues (*mesures de contrôle du produit requises*).
  - Les poids réels des lots se situent à l'intérieur des limites ( $\pm 5\%$ ) par rapport aux poids prévus ou théoriques des lots pour les aliments médicamenteux (*mesures de contrôle du produit requises*).

## Procédures liées aux tâches de vérification des installations de production d'aliments du bétail à la ferme

### Vérification sur place :

**Observer le processus de mélange d'un lot d'aliments prescrits par ordonnance vétérinaire (si cela est possible) et interroger les employés responsables pour vérifier ce qui suit :**

#### Aliments prescrits par ordonnance vétérinaire

- La composition de l'aliment correspond à ce qui est indiqué sur l'ordonnance vétérinaire.
  - Les substances médicamenteuses ajoutées à un lot d'aliments prescrits par ordonnance vétérinaire correspondent à celles indiquées sur l'ordonnance vétérinaire (et sur la formule de mélange) (mesures de contrôle du produit requises).
  - La quantité de substances médicamenteuses ajoutée à un lot d'aliments prescrits par ordonnance vétérinaire correspond à celle indiquée sur l'ordonnance vétérinaire (et sur la formule de mélange) (mesures de contrôle requises sur le produit), prenant en compte les tolérances acceptables de  $\pm 5\%$  des quantités prévues pour les substances médicamenteuses et/ou les aliments contenant des substances médicamenteuses (*mesures de contrôle du produit requises*).
  - Les feuilles de mélange prouvent que les poids effectifs des lots se situent à l'intérieur des limites ( $\pm 5\%$ ) par rapport aux poids prévus ou théoriques des lots (*mesures de contrôle du produit requises*).
  - Les substances médicamenteuses ajoutées à un lot d'aliments prescrits par ordonnance vétérinaire sont identifiées par un numéro d'identification (DIN) (mesures de contrôle du produit requises)

### Examen des dossiers

**Examiner les registres et interroger le personnel au besoin pour vérifier ce qui suit :**

- Les formules de mélange sont conservées pendant la période minimale prescrite par le *Règlement sur les aliments du bétail*, soit :
  - aliments prescrits par ordonnance : un an après la date de fabrication du dernier lot;
  - tous les autres aliments : 6 mois après la date de fabrication du dernier lot;

## Procédures liées aux tâches de vérification des installations de production d'aliments du bétail à la ferme

### Les commentaires d'inspection doivent inclure ce qui suit :

#### Activités d'évaluation de la conformité

- Normes de l'établissement concernant les écarts acceptables entre les poids théoriques (formule) et les poids effectifs pour les substances médicamenteuses et les substances non médicamenteuses.
- Normes de l'établissement concernant les écarts acceptables par rapport aux poids théoriques des lots.
- Information à savoir si la feuille de mélange indique les poids effectifs des ingrédients ou si un système de vérification est utilisé;
- Information identifiant clairement les formules de mélange et les feuilles de mélange examinées de même que l'endroit où elles sont conservées :
  - nom/code de l'aliment correspondant à chaque formule de mélange et à chaque feuille de mélange;
  - date d'entrée en vigueur/date 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 documents obtenus pour corroborer un écart.
- Écart relevé (par exemple, des registres vérifiés des entrevues de personnel ou des observations sur les lieux)/mesures de contrôle du produit prises par l'inspecteur ou le responsable des installations à la ferme.
- Choisir la catégorie précise de l'écart observé dans la liste ci-dessous (choisir tous les points pertinents) :
  - 1309.1. Formule de mélange ne reflétant pas fidèlement les teneurs prévues des substances médicamenteuses.
  - 1309.2. Feuilles de mélange ne reflétant pas fidèlement les teneurs prévues des substances médicamenteuses.
  - 1309.3. Feuilles de mélange ne représentent pas fidèlement les teneurs prévues dans la formule de mélange pour les ingrédients non-médicamenteux.
  - 1309.4. Formules/feuilles de mélange ne reflétant pas fidèlement l'ordonnance vétérinaire.
  - 1309.5. Utilisation de substances médicamenteuses non approuvées.
  - 1309.6. Utilisation de substances médicamenteuses d'une source non approuvée (sans DIN).
  - 1309.7. Utilisation de substances médicamenteuses selon des teneurs/combinaisons non approuvées.
  - 1309.8. Utilisation d'aliments contenant des substances médicamenteuses dans des aliments ne devant pas contenir ces mêmes substances médicamenteuses.
  - 1309.9. Utilisation d'ingrédients non approuvés autres que des substances médicamenteuses
  - 1309.10. Registres requis (formules de mélange) non disponibles (*Règlement sur les aliments du bétail*)
  - 1309.11. Registres requis (formules de mélange) inadéquats (*Règlement sur les aliments du bétail*)
  - 1309.12. Registres requis (formules de mélange) non conservés pendant la période prescrite (*Règlement sur les aliments du bétail*).



## Procédures liées aux tâches de vérification des installations de production d'aliments du bétail à la ferme

Section : 1 Inspection d'établissement  
Sous-section : 3 Fabrique à la ferme  
Tâche : 1310 Contamination croisée de l'équipement de fabrication par des substances interdites  
Fréquence de la tâche : À chaque inspection dans les établissements qui utilisent des substances interdites ET qui fabriquent des aliments pour les ruminants  
Tâche révisée le : 2009-12-21

Article 168, par. 170(1), 170(2), 170(3) et article 171 du *Règlement sur la santé des animaux*

**L'établissement satisfait aux exigences réglementaires relatives à la prévention durant la réception, l'entreposage, la manutention et la fabrication des aliments 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 ce qui suit :**

Les procédures écrites indiquent que l'établissement :

- identifie les substances interdites durant la réception, l'entreposage, la manutention et la fabrication 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, de manipulation et de fabrication, 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;
- 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 ingrédients ainsi que le mélange, l'agglomération, l'extrusion, l'emballage, la manutention et l'entreposage en vrac des produits finis, y compris :
  - l'entretien de l'équipement conçu pour prévenir l'introduction accidentelle de substances interdites.
- Pour tous les établissements présentant un risque élevé à l'égard des EST (p. ex. fabrication 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 matériel traceur 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.

**Pour les établissements qui fabriquent des aliments contenant des aliments retravaillés, 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 1304 doivent être passés en revue.**

**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.**

**Le nombre de registres de production se rapportant à chaque pièce d'équipement à usage multiple établis depuis la date de la dernière inspection basant sur le nombre de formules d'aliments et les types d'aliments fabriqués par l'établissement (depuis la dernière année), comme il est indiqué au tableau ci-après :**

- 1 – 50 formules d'aliments = 1 registre de production/pièce d'équipement à usage multiple**
- 50 – 100 formules d'aliments = 2 registres de production/pièce d'équipement à usage multiple**
- > 100 formules d'aliments = 3 registres de production/pièce d'équipement à usage multiple**

## Procédures liées aux tâches de vérification des installations de production d'aliments du bétail à la ferme

<b>Examiner les registres de production pour vérifier que :</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les procédures écrites sont respectées;</li> <li>• les registres sont complets et contiennent les renseignements suivants :             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ nom ou renseignement permettant d'identifier chacun des lots d'aliments selon leur ordre de passage dans l'équipement;</li> <li>○ quantité produite pour chaque aliment;</li> <li>○ information indiquant si l'aliment est une substance interdite ou en contient une;</li> <li>○ détails sur les précautions sanitaires prises entre chaque lot d'aliments (ex. curage, nettoyage manuel);</li> <li>○ nom de la pièce d'équipement;</li> <li>○ date de production.</li> </ul> </li> </ul> <p><b>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.</b></p>
<b>Examen des dossiers</b>
<b>Examiner les registres de production et interroger le personnel au besoin pour vérifier ce qui suit :</b>
Les registres de production 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 <sup>er</sup> février 2005).
<b>Vérification sur place :</b>
<b>Observer et interroger le personnel au besoin pour vérifier ce qui suit :</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Les procédures écrites sont suivies pour chaque pièce d'équipement (réception; entreposage et manipulation des ingrédients; transformation des ingrédients; mélange; agglomération et extrusion; emballage; manutention et entreposage en vrac des produits finis). (<i>mesures de contrôle du produit requises</i>)</li> </ul>

<b>Les commentaires d'inspection doivent inclure ce qui suit :</b>
<p><b>Activités d'évaluation de la conformité</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 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 des ingrédients; la transformation des ingrédients; le mélange; l'agglomération et l'extrusion; l'emballage; la manutention et l'entreposage en vrac des produits finis) :             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ titre/code de référence des procédures pertinentes;</li> <li>○ date d'entrée en vigueur.</li> </ul> </li> <li>• 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"> <li>○ dates pour lesquelles les registres de production ont été examinés.</li> </ul> </li> <li>• Information obtenue lors des entretiens avec le personnel (inclure le nom et le titre des employés rencontrés).</li> <li>• Observations faites sur les lieux.</li> </ul>
<p><b>Preuves tangibles de non-conformité</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Écart relevé (par exemple, des registres vérifiés des entrevues de personnel ou des observations sur les lieux)/mesures de contrôle du produit prises par l'inspecteur ou le responsable des installations à la ferme.</li> <li>• Identification des exemplaires de documents obtenus pour corroborer un écart.</li> <li>• Choisir la catégorie précise de l'écart observé dans la liste ci-dessous (choisir tous les points pertinents) :</li> </ul> <p>1310.1. Preuve de contamination croisée d'aliments destinés à des ruminants par une substance interdite.</p> <p>1310.2. Procédures écrites requises non disponibles (<i>Règlement sur la santé des animaux</i>)</p> <p>1310.3. Procédures écrites requises inadéquates (<i>Règlement sur la santé des animaux</i>)</p> <p>1310.4. Registres requis non disponibles (<i>Règlement sur la santé des animaux</i>).</p> <p>1310.5. Registres requis inadéquats (<i>Règlement sur la santé des animaux</i>)</p> <p>1310.6. Registres requis non conservés durant la période prescrite (<i>Règlement sur la santé des animaux</i>).</p> <p>1310.7. Preuve de non-respect des procédures écrites (<i>Règlement sur la santé des animaux</i>).</p> <p>1310.8. 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 des installations de production d'aliments du bétail à la ferme

Section : 1 Inspection d'établissement  
Sous-section : 3 Fabrique à la ferme  
Tâche : 1311 Contamination croisée de l'équipement de fabrication dans les installations de l'établissement par un médicament  
Fréquence de la tâche : À chaque inspection dans les installations choisies de production à la ferme fabriquant des aliments du bétail médicamenteux  
Tâche révisée le : 2009-12-21

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

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

**Pour les établissements qui fabriquent à la ferme des aliments contenant des aliments retravaillés, des produits déversés, du matériel de curage, des matières récupérées de dépoussiéreurs, etc. pouvant contenir un médicament les registres de production choisis dans la tâche 1305 doivent être passés en revue.**

**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 de registres de production se rapportant à chaque pièce d'équipement à usage multiple établis pendant l'année écoulée basant sur le nombre de formules d'aliments et les types d'aliments fabriqués ou utilisés par l'établissement (depuis la dernière année), comme il est indiqué au tableau ci-après :**

**1 – 50 formules d'aliments = 1 registre de production/pièce d'équipement à usage multiple  
50 – 100 formules d'aliments = 2 registres de production/pièce d'équipement à usage multiple  
> 100 formules d'aliments = 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 il faut choisir et examiner 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 ce qui suit :**

- L'établissement prend 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 manipulation des ingrédients, la transformation des ingrédients, le mélange, l'agglomération et l'extrusion, l'emballage, la manipulation et l'entreposage en vrac des produits finis et, enfin, la réutilisation des emballages pour l'entreposage des ingrédients et des produits finis. 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.

*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*

- L'établissement a mis en place les procédures de traitement séquentiel et 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 traitement séquentiel n'est pas possible. Le matériel de curage peut être intégré au lot pour lequel le curage a été effectué, être retravaillé (ex. ajouté à un lot devant contenir la même substance médicamenteuse) ou être éliminé de façon appropriée.
  - Une déclaration écrite ou verbale selon laquelle la dose et les taux de dilution des médicaments dans les aliments sont pris en compte lors de l'établissement des procédures de séquençement, de nettoyage et de validation (ex. l'établissement maîtrise correctement les risques liés à la fabrication des différents types d'aliments : micro-prémélanges, macro-prémélanges, suppléments et aliments complets) pour le même équipement utilisé.

## Procédures liées aux tâches de vérification des installations de production d'aliments du bétail à la ferme

- Une déclaration écrite ou verbale indiquant que l'efficacité des procédures de curage ou de nettoyage physique ont été validées à la sortie de chaque circuit de transformation (ex, circuit de transformation 1 = mélangeur → équipement d'ensachage, circuit de transformation 2 = mélangeur → chargement du véhicule de livraison). Il faut aussi valider l'efficacité du nettoyage de l'équipement de réception utilisé pour recevoir des substances médicamenteuses et des aliments du bétail médicamenteux 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 aliments médicamenteux sont clairement identifiés à la réception, à l'entreposage et pendant la fabrication et des précautions sont prises pour prévenir la contamination croisée.
- L'établissement entretient l'équipement conçu pour prévenir l'introduction accidentelle d'aliments médicamenteux.

### 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 des ingrédients; la transformation des ingrédients; le mélange; l'agglomération et l'extrusion; l'emballage; la manutention et l'entreposage en vrac des produits finis) :
  - 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 mixte 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

- Écart relevé (par exemple, des registres vérifiés des entrevues de personnel ou des observations sur les lieux)/mesures de contrôle du produit prises par l'inspecteur ou le responsable des installations à la ferme.
- 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) :

1311.1. Preuve de contamination croisée par des substances médicamenteuses.

1311.2. Soupçon de contamination croisée par des substances médicamenteuses.



## Procédures liées aux tâches de vérification des installations de production d'aliments du bétail à la ferme

Section :	1	Inspection d'établissement
Sous-section :	3	Fabrique à la ferme
Tâche :	1312	Véhicules de transport utilisés pour la distribution d'aliments fabriqués à l'établissement – Substance interdite
Fréquence de la tâche :	À chaque inspection, seulement dans les établissements qui utilisent des véhicules de transport leur appartenant pour la distribution à la ferme d'aliments destinés aux ruminants	
Tâche révisée le :	2009-04-07	

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

### L'établissement satisfait aux exigences réglementaires relatives à la prévention au cours de la 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 ce qui suit :

- Un 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 antérieurement 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 conçu pour prévenir l'introduction accidentelle de substances interdites.
- Les procédures écrites décrivent la manière/comment les substances interdites et des aliments contenant une substance interdite ne sont pas transportés dans le même véhicule que des aliments destinés à des ruminants (mesures de contrôle du produit requises).

#### 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 aux véhicules de transport à usage multiple et réservés à la livraison d'un seul type d'aliments établis au cours de l'année écoulée est basé sur le nombre de véhicules de transport utilisés par l'établissement, tel qu'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), choisir des registres qui reflètent l'éventail de véhicules de transport appartenant à l'établissement.**

#### Examiner les registres pour vérifier ce qui suit :

- Les procédures écrites sont respectées;
- 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)
  - 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)
  - nom de la pièce d'équipement;
  - date du transport.

#### Examen des dossiers

#### Examiner les registres et interroger le personnel au besoin pour vérifier ce qui suit :

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<sup>er</sup> février 2005).

## Procédures liées aux tâches de vérification des installations de production d'aliments du bétail à la ferme

### 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 à usage multiple 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 à usage multiple 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

- Écart relevé (par exemple, des registres vérifiés des entrevues de personnel ou des observations sur les lieux)/mesures de contrôle du produit prises par l'inspecteur ou le responsable des installations à la ferme.
- 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) :
  - 1312.1. Preuve de contamination croisée d'aliments destinés à des ruminants par une substance interdite.
  - 1312.2. Procédures écrites requises non disponibles (*Règlement sur la santé des animaux*)
  - 1312.3. Procédures écrites requises inadéquates (*Règlement sur la santé des animaux*)
  - 1312.4. Registres requis non disponibles (*Règlement sur la santé des animaux*)
  - 1312.5. Registres requis inadéquats (*Règlement sur la santé des animaux*)
  - 1312.6. Registres requis non conservés durant la période prescrite (*Règlement sur la santé des animaux*)
  - 1312.7. Preuve de non-respect des procédures écrites (*Règlement sur la santé des animaux*).



## Procédures liées aux tâches de vérification des installations de production d'aliments du bétail à la ferme

Section : 1 Inspection d'établissement  
Sous-section : 3 Fabrique à la ferme  
Tâche : 1313 Uniformité du mélange – *Règlement sur les aliments du bétail*  
Fréquence de la tâche : À chaque inspection dans les installations choisies de production à la ferme d'aliments du bétail médicamenteux  
Tâche révisée le : 2009-06-19

### Article 20 du *Règlement sur les aliments du bétail*

**Les aliments fabriqués dans l'établissement satisfont aux exigences réglementaires relatives à l'uniformité du mélange. Chaque aliment est mélangé uniformément et a la composition chimique et physique voulue pour satisfaire efficacement à l'usage pour lequel il est fabriqué.**

#### Vérification sur place :

**Examiner les procédures écrites et les registres (le cas échéant). Interroger le personnel et faire les observations nécessaires pour vérifier ce qui suit :**

- L'établissement peut démontrer que tous les aliments qu'il fabrique à la ferme sont mélangés uniformément.
  - Si l'établissement utilise un test de performance pour démontrer que le mélangeur peut atteindre les résultats voulus :
    - **l'essai devrait être conduit au moins une fois tous les trois ans**
    - le temps de mélange/remplissage devrait refléter les procédures habituelles d'opération
    - les résultats devraient respecter les limites critiques d'uniformité, compte tenu des coefficients de variation (CV) indiqués ci-après :
      - 5 % pour les prémélanges médicamenteux dilués;
      - 10 % pour les micro-prémélanges ou les macro-prémélanges et les suppléments;
      - 15 % pour les aliments complets et les rations totales mélangées.
  - Si l'établissement utilise une autre méthode pour obtenir les résultats voulus, il doit aviser les spécialistes du programme des aliments pour qu'ils se prononcent sur la validité de la méthode et sur les mesures à prendre par la suite. Le personnel d'inspection et l'industrie de tout le pays seront mis au courant des nouvelles méthodes qui auront été jugées acceptables.

#### 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, le cas échéant;
  - date d'entrée en vigueur.
- Information permettant d'identifier clairement les registres examinés :
  - dates pour lesquelles les registres 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.
- Écart relevé (par exemple, des registres vérifiés des entrevues de personnel ou des observations sur les lieux)/mesures de contrôle du produit prises par l'inspecteur ou le responsable des installations à la ferme.
- Choisir la catégorie précise de l'écart observé dans la liste ci-dessous (choisir tous les points pertinents) :

1313.1. Soupçon de manque d'uniformité du mélange pour les types d'aliments fabriqués.



## Procédures liées aux tâches de vérification des installations de production d'aliments du bétail à la ferme

Section : 1 Inspection d'établissement  
Sous-section : 3 Fabrique à la ferme  
Tâche : 1314 Composition chimique/déclaration exacte de l'analyse garantie (balances)  
Fréquence de la tâche : À chaque inspection dans les installations choisies de production à la ferme d'aliments du bétail médicamenteux  
Tâche révisée le : 2009-06-19

### Article 20 et alinéa 26(g) du Règlement sur les aliments du bétail

**Les aliments fabriqués dans l'établissement satisfont aux exigences réglementaires relatives à la composition chimique et à la déclaration exacte de l'analyse garantie. Chaque aliment est mélangé uniformément et selon la composition chimique et physique voulue pour satisfaire efficacement à l'usage pour lequel il est fabriqué.**

#### Vérification sur place :

**Examiner les procédures écrites et les registres (le cas échéant). Interroger le personnel et faire les observations nécessaires pour vérifier ce qui suit :**

- L'établissement peut démontrer que les aliments qu'il fabrique dans les installations à la ferme ont une composition chimique acceptable
  - L'établissement s'assure que la capacité et la graduation de ses pièces d'équipement conviennent au type d'aliment fabriqué (examen des feuilles de mélange).
  - L'établissement s'assure que ses balances et ses autres appareils de mesure permettent d'obtenir les résultats voulus par rapport à la composition chimique (**l'essai devrait être effectué au moins une fois par année**) **OU** analyse un échantillon d'aliments statistiquement adéquat pour atteindre un intervalle de confiance de 95 % quant au respect des niveaux prévus relatives aux médicaments.
  - Si l'établissement utilise une autre méthode pour atteindre les résultats voulus, il doit en informer les spécialistes du programme des aliments du bétail pour qu'ils se prononcent sur la validité de la méthode et sur les mesures à prendre par la suite. Le personnel d'inspection et l'industrie de tout le pays seront mis au courant des nouvelles méthodes qui auront été jugées acceptables.

#### 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 :
  - dates pour lesquelles les registres 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.
- Écart relevé (par exemple, des registres vérifiés des entrevues de personnel ou des observations sur les lieux)/mesures de contrôle du produit prises par l'inspecteur ou le responsable des installations à la ferme.
- Choisir la catégorie précise de l'écart observé dans la liste ci-dessous (choisir tous les points pertinents) :

- 1314.1. Soupçon de non-respect des teneurs prévues de médicaments dans les aliments.
- 1314.2. Balances utilisées pour mesurer des poids supérieurs à leur capacité nominale.
- 1314.3. Balances et appareils de mesure utilisés pour mesurer des quantités d'ingrédients requérant un niveau de précision (graduation) qui excède le leur.



## Procédures liées aux tâches de vérification des installations de production d'aliments du bétail à la ferme

Section : 1 Inspection d'établissement  
Sous-section : 3 Fabrique à la ferme  
Tâche : 1315 Produits antiparasitaires  
Fréquence de la tâche : À chaque inspection dans les installations choisies de production d'aliments du bétail à la ferme  
Tâche révisée le : 2009-04-07

Par. 14(a) 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 ce qui suit :**

- 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 copies de documents obtenus pour corroborer un écart.
- Écart relevé (par exemple, des registres vérifiés des entrevues de personnel ou des observations sur les lieux)/mesures de contrôle du produit prises par l'inspecteur ou le responsable des installations à la ferme.
- Choisir la catégorie précise de l'écart observé dans la liste ci-dessous (choisir tous les points pertinents) :
  - 1315.1. Soupçon de contamination d'un aliment par un pesticide à cause d'un entreposage non approprié.
  - 1315.2. Soupçon de contamination d'un aliment par un pesticide à cause d'un mauvais usage.



## Procédures liées aux tâches de vérification des installations de production d'aliments du bétail à la ferme

Section :	1	Inspection d'établissement
Sous-section :	3	Fabrique à la ferme
Tâche :	1316	Procédures de rappel – <i>Règlement sur la santé des animaux</i>
Fréquence de la tâche :	À chaque inspection dans certains établissements qui fabriquent à la ferme 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 :	2009-11-06	

Article 170.1 et par. 171(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 écrites de rappel d'aliments. 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 œuvre 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;
  - critères pour entrer en contact avec l'ACIA et/ou une autre autorité compétente.
- Méthode à utiliser pour identifier, situer 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 produite, distribuée et en stock; le nom du produit et son numéro de lot; la raison du rappel;
  - identification des ruminants ayant consommé l'aliment rappelé;
  - procédures de manutention pour les produits rappelés;
  - procédures de manutention pour les animaux que consomment les produits rappelés;
- 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 :
  - % de produits retracés;
  - % de produit auquel des ruminants n'ont plus accès (basé sur le temps).

**Remarque :** *Nous reconnaissons que les rappels à la ferme comprennent un ensemble de mesures mises en œuvre pour s'assurer que les animaux n'ont plus accès aux aliments contaminés qui pourraient nuire à l'état sanitaire des animaux ou des personnes.*

#### Examen des dossiers

**Examiner les registres et interroger le personnel au besoin pour vérifier ce qui suit :**

- 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 erreurs 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 des installations de production d'aliments du bétail à la ferme

Section : 1 Inspection d'établissement  
Sous-section : 3 Fabrique à la ferme  
Tâche : 1317 Mesures de maîtrise visant à empêcher que des substances interdites soient servies à des ruminants  
Fréquence de la tâche : À chaque inspection dans les installations choisies de production d'aliments du bétail à la ferme lorsque l'exploitant possède des ruminants ou les a sous sa garde.  
Tâche révisée le : 2009-06-19

Articles 164 et 168 du *Règlement sur la santé des animaux*

**L'établissement satisfait aux exigences réglementaires relatives à l'interdiction de servir des substances interdites à des ruminants.**

### Vérification sur place :

**Examiner les procédures écrites et les registres (le cas échéant). Interroger le personnel et faire les observations nécessaires pour vérifier ce qui suit :**

- Les aliments à ingrédient unique et les aliments mélangés achetés qui sont servis à des ruminants ne contiennent pas de substances interdites.
- Les aliments mélangés fabriqués à la ferme qui sont servis à des ruminants ne contiennent pas de substances interdites.
- Aucun ruminant n'a accès à des aliments contenant des substances interdites (cela comprend le matériel de curage et les autres aliments récupérés, comme des matières déversées) alors que les aliments ou les ingrédients d'aliments sont en entreposage.
- Aucun ruminant n'a accès à des aliments contenant des substances interdites (cela comprend le matériel de curage et les autres aliments récupérés, comme des matières déversées) pendant que les aliments ou les ingrédients d'aliments sont servis à des animaux autres que des ruminants
- Aucun ruminant n'a accès à des aliments pour animaux domestiques

### 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 les registres 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.
- Écart relevé (par exemple, des registres vérifiés des entrevues de personnel ou des observations sur les lieux)/mesures de contrôle du produit prises par l'inspecteur ou le responsable des installations à la ferme.
- Choisir la catégorie précise de l'écart observé dans la liste ci-dessous (choisir tous les points pertinents) :

1317.1. Preuve que des substances interdites ont été servies à un ruminant.

1317.2. Preuve que des ruminants ont eu accès à des substances interdites pendant l'entreposage ou pendant qu'elles étaient servies à des animaux non ruminants.

