



Procédure de vérification de tâche - Meuneries

Section : 1 Inspection des établissements d'aliments du bétail
Sous-Section : 1 Meunerie commerciale
Tâche : 1101 Prémélanges médicamenteux – *Règlement sur les aliments du bétail*
Fréquence de la tâche : Une fois par année, dans tous les établissements
Tâche révisée le : 2009-04-07

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

L'établissement satisfait aux exigences réglementaires relatives aux prémélanges médicamenteux qui sont utilisés dans son processus de fabrication.

Examen des dossiers

Choisissez des étiquettes de prémélanges médicamenteux d'après le nombre de prémélanges médicamenteux qu'utilise l'établissement dans son processus de fabrication, comme il est indiqué ci-après :

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

Vérification sur place

Examinez les étiquettes de prémélanges médicamenteux qu'utilise l'établissement pour vérifier ce qui suit :

- Les étiquettes de prémélanges médicamenteux incluent un numéro d'identification de drogue (NID).
- 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 examinées :
 - nom/code du prémélange médicamenteux;
 - date d'expiration, si applicable;
 - numéro d'identification de drogue (NID), si applicable.
- 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 avec le personnel ou des observations sur les lieux)/mesure de contrôle du produit prise par l'inspecteur ou l'établissement.
- Choisir la catégorie précise de l'écart observé dans la liste ci-dessous (choisir tous les points pertinents) :

1101.1. Utilisation de prémélanges médicamenteux non approuvés.
1101.2. Utilisation de prémélanges médicamenteux expirés.



Procédure de vérification de tâche - Meuneries

Section : 1 Inspection des établissements d'aliments du bétail
Sous-Section : 1 Meunerie commerciale
Tâche : 1102 Spécifications relatives aux ingrédients – Produits d'équarrissage canadiens et importés
Fréquence de la tâche : Une fois par année, dans tous les établissements
Tâche révisée le : 2009-06-19

Article 5 et alinéa 14(a), 19(1) (d.3) et 26(8) du *Règlement sur les aliments du bétail*.
Paragraphe 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
- 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 reçu en vrac.**

Vérification sur place

Examinez 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) (*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*).
- Les étiquettes des produits d'équarrissage sont conformes aux exigences énoncées dans les définitions d'ingrédients figurant à l'annexe IV.
- L'étiquette pour le gras animal provenant de ruminants utilisé dans les aliments pour le bétail garantit un maximum de 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*).

Remplissez le 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.



Procédure de vérification de tâche - Meuneries

Les commentaires d'inspection doivent inclure ce qui suit :

Activités d'évaluation de la conformité

- Liste des produits d'équarrissage canadiens et importés qui ont été évalués, et numéros de permis d'importation correspondants.
- Information permettant d'identifier clairement les étiquettes et les factures examinées :
 - nom/code de l'ingrédient;
 - pays d'origine, si applicable;
 - date d'expiration, si applicable;
 - numéro d'enregistrement, si applicable.
- 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 avec le personnel ou des observations sur les lieux)/mesure de contrôle du produit prise par l'inspecteur ou l'établissement.
- Choisir la catégorie précise de l'écart observé dans la liste ci-dessous (choisir tous les points pertinents) :
 - 1102.1. Utilisation de produits d'équarrissage canadiens non approuvés.
 - 1102.2. Utilisation de produits d'équarrissage importés non approuvés.
 - 1102.3. Utilisation de gras provenant de ruminants renfermant plus de 0,15 % d'impuretés insolubles.
 - 1102.4. Étiquettes examinées présentant au moins une infraction de type A.
 - 1102.5. Étiquettes examinées présentant au moins une infraction de type B.
 - 1102.6. Étiquettes examinées présentant au moins une infraction de type A et une infraction de type B.



Procédure de vérification de tâche - Meuneries

Section : 1 Inspection des établissements d'aliments du bétail
Sous-Section : 1 Meunerie commerciale
Tâche : 1103 Spécifications relatives aux ingrédients reçus – *Règlement sur les aliments du bétail*
Fréquence de la tâche : Une fois par année, dans tous les établissements
Tâche révisée le : 2009-06-19

Article 5, alinéas 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

Choisissez des étiquettes d'aliments mélangés importés basé sur le nombre de tonnes d'aliments fabriqués par l'établissement, comme il est indiqué ci-après :

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

De plus, choisissez des étiquettes d'aliments à ingrédient unique (canadiens et importés) et d'aliments mélangés canadiens reçus basé sur le nombre de tonnes d'aliments fabriqués par l'établissement, comme il est indiqué ci-après :

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

Examinez 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 et 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*).
 - 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 exemptés 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.

Remplissez le 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.



Procédure de vérification de tâche - Meuneries

Les commentaires d'inspection doivent inclure ce qui suit :

Activités d'évaluation de la conformité

- Information permettant d'identifier clairement les étiquettes d'ingrédients examinées :
 - nom/code de l'ingrédient;
 - pays d'origine, si applicable;
 - date d'expiration, si applicable;
 - numéro d'enregistrement, si applicable.
- 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 avec le personnel ou des observations sur les lieux)/mesure de contrôle du produit prise par l'inspecteur ou l'établissement.
- Choisir la catégorie précise de l'écart observé dans la liste ci-dessous (choisir tous les points pertinents) :
 - 1103.1. Utilisation d'aliments à ingrédient unique non approuvés (non énumérés à l'annexe IV ou V).
 - 1103.2. Aliments non enregistrés tel que requis (aliments mélangés ou aliments à ingrédient unique).
 - 1103.3. Mises en garde et/ou précautions requises absentes de l'étiquette d'un aliment mélangé contenant une substance médicamenteuse.
 - 1103.4. Énoncé prescrit ne figurant pas sur l'étiquette d'aliments mélangés reçus (utilisés comme ingrédients) qui contiennent une substance interdite.
 - 1103.5. Étiquettes examinées présentant au moins une infraction de type A.
 - 1103.6. Étiquettes examinées présentant au moins une infraction de type B.
 - 1103.7. Étiquettes examinées présentant au moins une infraction de type A et une infraction de type B.



Procédure de vérification de tâche - Meuneries

Section : 1 Inspection des établissements d'aliments du bétail
Sous-Section : 1 Meunerie commerciale
Tâche : 1104 Aliments pour transformation additionnelle contenant une substance interdite
Fréquence de la tâche : Une fois par année, dans tous les établissements
Tâche révisée le : 2009-06-19

Article 164, 168 et 169, paragraphe 170(1), alinéas 170 (2) (a) et paragraphe 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 retournés/retravaillés).

Obtenez les procédures écrites et vérifiez que celles-ci :

- indiquent que l'établissement :
 - n'accepte pas d'aliments retournés et rappelés d'origine inconnue (*mesures de contrôle du produit requises*);
 - prévient l'exposition de ruminants aux aliments retournés/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*).

Examinez les registres pour vérifier ce qui suit :

Examen des dossiers

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

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

Remarque :

1. *Choisissez des formules de mélange, des feuilles de mélange, des étiquettes 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 une substance interdite (un aliment incluant un lot d'aliments retournés/retravaillés plus un aliment incluant du matériel de curage, des produits déversés ou des matières récupérées de dépoussiéreurs si disponible). Examinez-les dans le cadre des tâches 1108, 1109, 1110, 1111, 1113, 1115 et 1117. Vérifiez que les aliments pour transformation additionnelle contenant une substance interdite NE servent d'ingrédients QUE dans des aliments devant contenir une substance interdite.*



Procédure de vérification de tâche - Meuneries

Vérification sur place

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

- 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 possède des procédures écrites pour prévenir l'exposition de ruminants aux aliments retournés/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.
- L'établissement a suivi ses 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*).
-
- 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 et qui portent l'énoncé prescrit sur leur étiquette (*mesures de contrôle du produit requises*).
- Quand des aliments pour transformation additionnelle contenant une substance interdite sont utilisés pour fabriquer des aliments destinés à des animaux autres que des ruminants, qui contiennent une substance interdite, leur étiquette porte l'énoncé prescrit (*mesures de contrôle du produit requises*).
- Les aliments pour transformation additionnelle contenant 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. À titre d'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;
 - nom/code des aliments auxquels correspondent les formules de mélange/feuilles de mélange/étiquettes;
 - date d'entrée en vigueur/date de fabrication.
- Information issue d'entrevues menées auprès des employés responsables (y compris leur nom et leur titre).
- 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 avec le personnel ou des observations sur les lieux)/mesure de contrôle du produit prise par l'inspecteur ou l'établissement.
- Choisir la catégorie précise de l'écart observé dans la liste ci-dessous (choisir tous les points pertinents) :

- 1104.1. Preuve de contamination d'aliments destinés à des ruminants par une substance interdite.
- 1104.2. Preuve de contamination par une substance interdite d'aliments, non identifiés comme contenant une substance interdite, destinés à des animaux autres que ruminants.
- 1104.3. Procédures écrites requises non disponibles (*Règlement sur la santé des animaux*).
- 1104.4. Procédures écrites requises inadéquates (*Règlement sur la santé des animaux*).
- 1104.5. Registres requis non disponibles (*Règlement sur la santé des animaux*).
- 1104.6. Registres requis inadéquats (*Règlement sur la santé des animaux*).
- 1104.7. Preuve de non-respect des procédures écrites (*Règlement sur la santé des animaux*).
- 1104.8. 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.



Procédure de vérification de tâche - Meuneries

Section : 1 Inspection des établissements d'aliments du bétail
Sous-Section : 1 Meunerie commerciale
Tâche : 1105 Aliments pour transformation additionnelle contenant un médicament
Fréquence de la tâche : Une fois par année, dans tous les établissements
Tâche révisée le : 2009-06-19

Alinéas 14b), 19j) 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 retournés/retravaillés).

Vérification sur place

Examinez les procédures et les registres (si disponibles). Interrogez et faites les observations nécessaires pour vérifier ce qui suit :

- L'établissement a mis en place des procédures de réception, de manipulation, d'entreposage et d'utilisation des produits déversés, du matériel de curage, des matières récupérées de dépoussiéreurs, des aliments retournés et des aliments retravaillés. 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 au cours de la réception, de l'entreposage et de l'utilisation (*mesures de contrôle du produit requises*).
- L'établissement fait en sorte que le bétail ne soit pas exposé à des aliments contenant une substance médicamenteuse qui ne conviennent pas à une transformation additionnelle (produits déversés, matériel de curage, matières récupérées de dépoussiéreurs, aliments retournés/rappelés) en les éliminant d'une manière appropriée.

Remarque :

1. *Choisissez des formules de mélange, feuilles de mélange, étiquettes et 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 retournés/retravaillés plus un aliment incluant du matériel de curage, des produits déversés ou des matières récupérées de dépoussiéreurs, si disponible). Examinez-les dans le cadre des tâches 1108, 1109, 1110, 1111 et 1114. Vérifiez que les aliments pour transformation additionnelle contenant un médicament NE servent d'ingrédients QUE dans des aliments devant contenir le même médicament.*



Procédure de vérification de tâche - Meuneries

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;
 - nom/code des aliments auxquels correspondent les formules de mélange/les feuilles de mélange/les étiquettes;
 - date d'entrée en vigueur/date de fabrication.
- Information issue d'entrevues menées auprès des employés responsables (y compris leur nom et leur titre).
- 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 avec le personnel ou des observations sur les lieux)/mesure de contrôle du produit prise par l'inspecteur ou l'établissement.
- Choisir la catégorie précise de l'écart observé dans la liste ci-dessous (choisir tous les points pertinents) :
 - 1105.1. Utilisation d'aliments contenant une substance médicamenteuse dans des aliments ne devant pas contenir ces mêmes substances médicamenteuses.
 - 1105.2. Soupçon de contamination croisée par des substances médicamenteuses.
 - 1105.3. 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



Procédure de vérification de tâche - Meuneries

Section : 1 Inspection des établissements d'aliments du bétail
Sous-Section : 1 Meunerie commerciale
Tâche : 1106 Aliments préparés selon la formule du client
Fréquence de la tâche : Une fois par année, dans tous les établissements
Tâche révisée le : 2009-11-06

Article 2, article 14, paragraphes 15(3) et 15(4) du *Règlement sur les aliments du bétail*.
Article 168 du *Règlement sur la santé des animaux*.

L'établissement satisfait aux exigences réglementaires relatives à la fabrication d'aliments préparés selon la formule du client.

Examen des dossiers

Obtenez le nombre requis de commandes écrites pour la fabrication d'aliments préparés selon la formule du client en vous basant sur le nombre de commandes reçues par l'établissement annuellement, comme il est indiqué ci-après :

- 1 – 25 commandes écrites pour la fabrication d'aliments préparés selon la formule du client = 4
- 26 – 50 commandes écrites pour la fabrication d'aliments préparés selon la formule du client = 6
- > 50 commandes écrites pour la fabrication d'aliments préparés selon la formule du client = 8

Pour l'examen, sélectionnez au moins une commande pour chaque type d'aliments préparés selon la formule du client que fabrique ou distribue l'établissement (ex. aliment complet, supplément, macro-prémélange, micro-prémélange). Les commandes écrites pour la fabrication d'aliments selon la formule du client doivent refléter la variété des espèces auxquelles sont destinés les aliments fabriqués.

Remarque:

En plus, sélectionnez les formules de mélange, les feuilles de mélange et les étiquettes correspondant à la demande de fabrication d'aliments préparés selon la formule du client en se basant sur les aliments préparés selon les différentes formules du client fabriqués annuellement par l'établissement, comme il est indiqué ci-après : Examinez-les dans le cadre des tâches 1108, 1109, 1110 et 1111.

- 1 – 25 aliments préparés selon la formule du client = 1 formule de mélange/feuille et 1 étiquette
- 26 – 50 aliments préparés selon la formule du client = 2 formules de mélange/feuilles et 2 étiquettes
- > 50 aliments préparés selon la formule du client = 3 formules de mélange/feuilles et 3 étiquettes

Examinez les commandes écrites pour la fabrication d'aliments préparés selon la formule du client pour vérifier ce qui suit :

- Les aliments préparés selon la formule du client dans l'établissement sont conformes à la définition d'un aliment préparé selon la formule du client, c'est-à-dire :
 - un aliment fabriqué par un fabricant pour nourrir son propre bétail;
 - un aliment fabriqué par un fabricant conformément à une commande écrite signée par l'acheteur, qui précise la nature et la quantité de chaque ingrédient devant servir à la fabrication de cet aliment;
 - un aliment fabriqué par un fabricant conformément à une commande écrite signée par l'acheteur, qui précise la nature et la quantité de chaque ingrédient à ajouter à d'autres aliments mélangés qui seraient admissibles à l'enregistrement, en tant que service à l'acheteur.
 - Les aliments préparés selon la formule du client ne sont pas ajoutés en tant qu'ingrédient à d'autres aliments préparés selon la formule du client et ne sont pas revendus.
 - Les aliments préparés selon la formule conseil ne sont pas ajoutés en tant qu'ingrédient à des aliments préparés selon la formule du client pour la revente
 - Des copies de la formule signée de client, ainsi qu'une liste de chaque date à laquelle l'aliment a été fabriqué sont gardées pendant une période d'au moins de six mois après la dernière date de la fabrication de cet aliment
- ET
- La formule du client signée :
 - comporte tous les renseignements nécessaires à l'élaboration de la formule/feuille de mélange et se trouve dans l'établissement avant la fabrication de l'aliment;
 - inclut des substances médicamenteuses aux concentrations permises dans le RNSM ou par l'ordonnance vétérinaire;
 - ne contient que des aliments à ingrédient unique énumérés dans l'annexe IV ou V du *Règlement sur les aliments du bétail*;
 - contient des aliments mélangés conformes au *Règlement sur les aliments du bétail* et ne contient pas des aliments préparés selon la formule du client;
 - ne contient pas de substances interdites ou d'aliments contenant une substance interdite pour servir d'ingrédients dans des aliments préparés selon la formule du client pour nourrir des ruminants.



Procédure de vérification de tâche - Meuneries

Les commentaires d'inspection doivent inclure ce qui suit :

Activités d'évaluation de la conformité

- Information permettant d'identifier clairement les commandes écrites pour la fabrication d'aliments selon la formule du client examinées :
 - nom/code de l'aliment auquel correspondent les commandes écrites pour la fabrication d'aliments selon la formule du client;
 - date d'entrée en vigueur.
- Information issue d'entrevues menées auprès des employés responsables (y compris leur nom et leur titre).
- Observations faites sur les lieux.

Preuves tangibles de non-conformité

- Identification des copies de registres (commandes écrites pour la fabrication d'aliments selon la formule du client) obtenus pour corroborer un écart.
- Écart relevé (par exemple, des registres vérifiés, des entrevues avec le personnel ou des observations sur les lieux)/mesure de contrôle du produit prise par l'inspecteur ou l'établissement.
- Choisir la catégorie précise de l'écart observé dans la liste ci-dessous (choisir tous les points pertinents) :
 - 1106.1. Registres requis (commandes écrites signées pour la fabrication d'aliments préparés selon la formule du client) non disponibles (*Règlement sur les aliments du bétail*).
 - 1106.2. Registres requis (commandes écrites signées pour la fabrication d'aliments préparés selon la formule du client) inadéquats (*Règlement sur les aliments du bétail*).
 - 1106.3. Utilisation de substances interdites ou d'aliments contenant des substances interdites comme ingrédients dans un aliment préparé selon la formule de client pour nourrir des ruminants.
 - 1106.4. Utilisation d'aliments à ingrédient unique non approuvés ou d'aliments mélangés inacceptables à l'enregistrement.
 - 1106.5. Utilisation de substances médicamenteuses non approuvées.
 - 1106.6. Utilisation de substances médicamenteuses selon des concentrations/combinaisons non approuvées.
 - 1106.7. Utilisation d'aliments préparés selon la formule du client comme ingrédients dans un aliment préparé selon la formule du client.
 - 1106.8. Utilisation d'aliments préparés selon la formule conseil comme ingrédients dans un aliment préparé selon la formule du client.
 - 1106.9. Vente d'un aliment préparé selon la formule du client, incluant des aliments sous formule du client pour utilisation par l'établissement, à une autre personne que le client pour lequel la formule du client a été fabriquée.
 - 1106.10. Registres requis (commandes écrites signées pour la fabrication d'aliments préparés selon la formule du client) non conservés pendant la période prescrite (*Règlement sur les aliments du bétail*).



Procédure de vérification de tâche - Meuneries

Section : 1 Inspection des établissements d'aliments du bétail
Sous-Section : 1 Meunerie commerciale
Tâche: 1107 Aliments prescrits par ordonnance vétérinaire
Fréquence de la tâche: Une fois par année, dans tous les établissements
Tâche révisée le : 2009-12-21

Article 2, alinéa 5(2)9g), alinéa 15(1) (b) et paragraphe 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

Obtenez le nombre requis d'ordonnances vétérinaires en vous basant sur le nombre de demandes de fabrication d'aliments prescrits par ordonnance vétérinaire reçues annuellement par l'établissement, comme il est 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, choisissez au moins une ordonnance vétérinaire pour chaque type d'aliments prescrits par ordonnance vétérinaire que fabrique et distribue 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.

Remarque :

En plus, sélectionnez les formules de mélange, les feuilles de mélange et les étiquettes correspondant à la demande de fabrication d'aliments préparés selon l'ordonnance vétérinaire en se basant sur le nombre d'aliments prescrits par les différentes ordonnances vétérinaires fabriqués annuellement par l'établissement, comme il est indiqué ci-après: Examinez-les dans le cadre des tâches 1108, 1109, 1110 et 1111.

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

Examinez les ordonnances vétérinaires choisies pour vérifier ce qui suit :

- La vente 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'excède 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 et l'ordonnance comporte l'information suivante :
 - la date à laquelle de l'ordonnance a été écrite;
 - le nom et l'adresse de la personne pour qui l'aliment est fabriqué et de celle qui utilisera l'aliment;
 - le nom et le taux d'inclusion dans l'aliment de chaque substance médicatrice prescrite par le vétérinaire;
 - le genre 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 d'alimentation du bétail;
 - au besoin, des mises en garde et les précautions à prendre.
- Le fabricant a en sa possession une copie de l'ordonnance du vétérinaire avant la fabrication de l'aliment, sauf en cas d'urgence (mesures de contrôle requises sur le produit).
 - S'il s'agit d'une situation d'urgence, le fabricant de l'aliment doit avoir en sa possession, **avant la livraison** de l'aliment, l'ordonnance du vétérinaire ainsi qu'une brève description écrite de la situation d'urgence signée par le vétérinaire responsable de l'ordonnance.
- Des copies de l'ordonnance du vétérinaire (et une description écrite de la situation d'urgence, le cas échéant), ainsi qu'une liste de chaque date à laquelle l'aliment a été fabriqué sont gardées pendant une période d'au moins un an suivant la dernière date de la fabrication de cet aliment.



Procédure de vérification de tâche - Meuneries

Les commentaires d'inspection doivent inclure ce qui suit :
<p>Activités d'évaluation de la conformité</p> <ul style="list-style-type: none">• Informations nécessaires pour bien identifier les ordonnances vétérinaires et les registres de production examinés :<ul style="list-style-type: none">○ nom/code de l'aliment correspondant à l'ordonnance vétérinaire et aux registres;○ date d'entrée en vigueur.• Information issue d'entrevues menées auprès des employés responsables (y compris leur nom et leur titre).• Observations faites sur les lieux.
<p>Preuves tangibles de non-conformité</p> <ul style="list-style-type: none">• Identification des copies de registres (ordonnances vétérinaires) obtenus pour corroborer un écart.• Écart relevé (par exemple, des registres vérifiés, des entrevues avec le personnel ou des observations sur les lieux)/mesure de contrôle du produit prise par l'inspecteur ou l'établissement.• Choisir la catégorie précise de l'écart observé dans la liste ci-dessous (choisir tous les points pertinents) : <p>1107.1. Registres requis (ordonnance, ainsi que description écrite de la situation d'urgence, le cas échéant) non disponibles (<i>Règlement sur les aliments du bétail</i>)</p> <p>1107.2. Registres requis (ordonnance) inadéquats (<i>Règlement sur les aliments du bétail</i>).</p> <p>1107.3. Registres requis non conservés pendant la période prescrite (<i>Règlement sur les aliments du bétail</i>).</p> <p>1107.4. Vente d'aliments prescrits par ordonnance vétérinaire à un individu autre que le client pour qui l'aliment était manufacturé</p>



Procédure de vérification de tâche - Meuneries

Section : 1 Inspection des établissements d'aliments du bétail
Sous-Section : 1 Meunerie commerciale
Tâche : 1108 Formules de mélange/feuilles de mélange d'aliments pour animaux (**aliments du bétail contenant des produits/sous-produits animaux**)
Fréquence de la tâche : Chaque visite, dans tous les 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

Article 169 et paragraphe 171(1) du *Règlement sur la santé des animaux*.

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

Examen des dossiers

Pour les établissements qui fabriquent des aliments préparés selon la formule du client et/ou prescrits par ordonnance, examinez les formules de mélange et les feuilles de mélange sélectionnées dans le cadre de la tâche 1106 et/ou de la tâche 1107.

Pour les établissements qui fabriquent des aliments à partir d'aliments retravaillés, retournées, de produits de déversement, de matériel de curage ou de dépoussiéreurs, examinez les formules de mélange et les feuilles de mélange sélectionnées dans le cadre de la tâche 1104 et/ou de la tâche 1105.

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

Remarques :

En plus, sélectionnez les registres de distribution correspondant aux formules de mélange et feuilles de mélange en se 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 ci-après: Examinez-les dans le cadre de la tâche 1112.

- 1 – 50 formules d'aliments = 1 registre de distribution
- 50 – 100 formules d'aliments = 2 registres de distribution
- > 100 formules d'aliments = 3 registres de distribution

1. Les formules de mélange et les feuilles de mélange (aliments destinés au bétail) examinées dans le cadre de la tâche 1108 doivent être aussi dans le cadre de la tâche 1109.
2. Les étiquettes correspondant aux formules de mélange et aux feuilles de mélange sélectionnées dans le cadre de la tâche 1108 doivent être examinées dans le cadre de la tâche 1110.



Procédure de vérification de tâche - Meuneries

<p>Examinez les formules de mélange et feuilles de mélange pour vérifier qu'elles :</p> <p>comprennent :</p> <ul style="list-style-type: none">• 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);• un numéro de lot ou tout autre renseignement permettant d'identifier chaque lot de l'aliment pour animaux (feuille de mélange seulement);• des renseignements indiquant clairement si l'aliment pour animaux contient ou non une substance interdite;• l'énoncé prescrit (OU mentions telles que « substances interdites », « FVO (farine de viande et d'os) de bovin », « FVO d'espèces variées », 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 :<ul style="list-style-type: none">○ 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 <p>ne comprennent pas :</p> <ul style="list-style-type: none">• de substances interdites ou d'aliments contenant des substances interdites servant d'ingrédients dans des aliments destinés à des ruminants.
<p>Examiner les feuilles de mélange pour vérifier que la composition du lot est conforme à la formule de mélange.</p> <ul style="list-style-type: none">• 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">○ Les feuilles de mélange indiquent le nom et le poids effectif de chaque ingrédient utilisé dans la fabrication de l'aliment <p style="text-align: center;">OU</p> <ul style="list-style-type: none">• 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">○ Le seuil de tolérance acceptable pour les substances médicamenteuses et/ou les aliments contenant des substances médicamenteuses est de $\pm 5\%$ des quantités prévues (<i>mesures de contrôle du produit requises</i>).○ Le seuil de tolérance acceptable pour les substances non-médicamenteuses est de $\pm 10\%$ des quantités prévues.○ 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 (<i>mesures de contrôle du produit requises</i>).
<p>Examen des dossiers</p> <p>Examinez les registres et interrogez au besoin pour vérifier ce qui suit :</p> <ul style="list-style-type: none">• Les formules de mélange et les feuilles de mélanges sont conservés pendant la période minimale prescrite par le <i>Règlement sur la santé des animaux</i> (dix ans ou au moins depuis le 1 février 2005).
<p>Vérification sur place</p> <p>Observez le procédé de mélange et interrogez au besoin pour vérifier ce qui suit :</p> <ul style="list-style-type: none">• Les ingrédients ajoutés à un lot d'aliments correspondent à ceux indiqués sur la feuille de mélange (formule de mélange).• 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.



Procédure de vérification de tâche - Meuneries

Les commentaires d'inspection doivent inclure ce qui suit :

Activités d'évaluation de la conformité

- 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 issue d'entrevues menées auprès des employés responsables (y compris leur nom et leur titre).
- Observations faites sur les lieux.

Preuves tangibles de non-conformité

- Identification des exemplaires de registres obtenus pour corroborer un écart.
- Écart relevé (par exemple, des registres vérifiés, des entrevues avec le personnel ou des observations sur les lieux)/mesure de contrôle du produit prise par l'inspecteur ou l'établissement.
- Choisir la catégorie précise de l'écart observé dans la liste ci-dessous (choisir tous les points pertinents) :
 - 1108.1. Registres requis (formules de mélange/feuilles de mélange) non disponibles (*Règlement sur la santé des animaux*).
 - 1108.2. Registres requis (formules de mélange/feuilles de mélange) inadéquats (*Règlement sur la santé des animaux*).
 - 1108.3. Registres requis (formules de mélange/feuilles de mélange) non conservés durant la période prescrite (*Règlement sur la santé des animaux*).
 - 1108.4. Procédures écrites requises non disponibles (*Règlement sur la santé des animaux*).
 - 1108.5. Procédures écrites requises inadéquates (*Règlement sur la santé des animaux*).
 - 1108.6. Preuve de non-respect des procédures écrites (*Règlement sur la santé des animaux*).
 - 1108.7. Utilisation d'une substance interdite ou d'un aliment contenant une substance interdite comme ingrédient dans un aliment destiné à des ruminants.
 - 1108.8. 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.
 - 1108.9. 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.
 - 1108.10. Feuille de mélange ne correspond pas à la formule de mélange



Procédure de vérification de tâche - Meuneries

Section :	1	Inspection des établissements d'aliments du bétail
Sous-Section :	1	Meunerie commerciale
Tâche :	1109	Formules de mélange et feuilles de mélange – <i>Règlement sur les aliments du bétail</i>
Fréquence de la tâche :	Chaque visite, dans tous les établissements	
Tâche révisée le :	2009-12-21	

Alinéas 14(a), 14(b), paragraphe 15(1), alinéas 19(1) (j) et 19(1) (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 feuilles de mélange.

Examen des dossiers

Pour les établissements qui fabriquent des aliments préparés selon la formule du client et/ou prescrits par ordonnance vétérinaire, examinez les formules de mélange et les feuilles de mélange sélectionnées dans le cadre de la tâche 1106 et de la tâche 1107.

Pour les établissements qui fabriquent des aliments à partir d'aliments retravaillés, retournés, de produits de déversement, de matériel de curage ou de dépoussiéreurs, examinez les formules de mélange et les feuilles de mélange sélectionnées dans le cadre de la tâche 1104 et/ou de la tâche 1105.

Obtenez également le nombre requis de formules de mélange et de feuilles de mélange pour d'autres aliments du bétail en vous basant sur le nombre de formules d'aliments et les types d'aliments fabriqués par l'établissement (depuis la dernière année) et prenant en compte les dossier déjà choisis dans la tâche 1108, comme il est 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, choisissez au moins une formule de mélange et une feuille de mélange correspondante pour chaque type d'aliments que fabrique ou distribue l'établissement. (p. ex. aliment complet, supplément, macro-prémélange, micro-prémélange). Lorsqu'un établissement utilise plus d'un mélangeur, choisissez des registres se rapportant aux aliments préparés dans chaque mélangeur. Dans le cas des établissements qui fabriquent des aliments destinés à des ruminants et destinés à des animaux autres que des ruminants, répartissez également le nombre de formules de mélange et de feuilles de mélange sélectionnées entre ces types d'aliments. Pour les établissements qui fabriquent des aliments médicamenteux, examinez 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 1109 doivent l'être aussi dans le cadre de la tâche 1108.
2. Les étiquettes correspondant aux formules de mélange et aux feuilles de mélange sélectionnées dans le cadre de la tâche 1109 doivent être examinées dans le cadre de la tâche 1111.

Examinez les formules de mélange et feuilles de mélange pour vérifier ce qui suit :

- n'incluent que des ingrédients approuvés, autorisés et/ou enregistrés, s'il y a lieu;
- 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*);
- incluent des substances médicamenteuses aux teneurs garanties sur l'étiquette du produit.

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

- La feuille de mélange indique que chaque lot d'aliments médicamenteux a été fabriqué selon la formule de l'aliment.
 - Les tolérances acceptables pour les feuilles de mélange sont les suivantes:
 - $\pm 5\%$ des quantités prévues pour les substances médicamenteuses et/ou les aliments contenant une substance médicamenteuse (*mesures de contrôle requises sur le produit*).
 - 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 requises sur le produit*).



Procédure de vérification de tâche - Meuneries

Vérification sur place

Observez le processus de mélange d'un lot d'aliments préparés selon la formule du client et un lot d'aliments prescrits par ordonnance vétérinaire (si cela est possible) et interrogez les employés responsables pour vérifier ce qui suit :

Aliments préparés selon la formule du client

- La composition de l'aliment préparé selon la formule du client correspond à ce qui est indiqué sur la formule du client signée.
 - Les ingrédients ajoutés au lot d'aliments préparés selon la formule du client sont ceux indiqués sur la commande écrite du client (et sur la feuille de mélange).
 - La quantité de chaque ingrédient ajouté au lot d'aliments préparés selon la formule du client correspond à celle indiquée sur la commande écrite du client (et sur la feuille de mélange) prenant en compte les tolérances acceptables du $\pm 5\%$ des quantités prévues pour les substances médicamenteuses et/ou les aliments contenant des substances médicamenteuses (*mesures de contrôle requises sur le produit*)
 - Les feuilles de mélange prouvent que 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 requises sur le produit*).

Aliments prescrits par ordonnance vétérinaire

- La composition de l'aliment correspond à ce qui est indiqué sur l'ordonnance vétérinaire.
 - La substance médicamenteuse 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*).
 - 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) prenant en compte les tolérances acceptables du $\pm 5\%$ des quantités prévues pour les substances médicamenteuses et/ou les aliments substances médicamenteuses (*mesures de contrôle requises sur le produit*).
 - Les feuilles de mélange prouvent que les poids effectifs des lots se situe à l'intérieur des limites ($\pm 5\%$) par rapport aux poids prévus ou théoriques des lots.
 - La substance médicamenteuse ajoutée à un lot aliments prescrits par ordonnance vétérinaire est identifiée par un numéro d'identification de drogue (numéro d'identification de drogue (DIN)) (*mesures de contrôle requises sur le produit*).

Examen des dossiers

Examinez les registres et interrogez au besoin les employés responsables pour vérifier ce qui suit :

- Les formules de mélange sont conservés 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);
 - aliments préparés selon la formule du client (six mois après la date de fabrication du dernier lot);
 - aliments préparés selon une formule-conseil (six mois après la date de fabrication du dernier lot);
 - aliments exempts d'enregistrement (six mois après la date de fabrication du dernier lot).



Procédure de vérification de tâche - Meuneries

Les commentaires d'inspection doivent inclure ce qui suit :

Activités d'évaluation de la conformité

- Normes de l'établissement sur 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 sur 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 (initiales, système de coches, etc.).
- 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 chaque feuille de mélange;
 - date d'entrée en vigueur/date de fabrication.
- Information issue d'entrevues menées auprès des employés responsables (y compris leur nom et leur titre).
- Observations faites sur les lieux.

Preuves tangibles de non-conformité

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

1109.1. Formule de mélange ne reflétant pas fidèlement les garanties figurant sur l'étiquette pour ce qui est des substances médicamenteuses.

1109.2. Feuille de mélange ne reflétant pas fidèlement les garanties figurant sur l'étiquette pour ce qui est des substances médicamenteuses.

1109.3.

1109.4. Feuille/formule de mélange ne reflétant pas fidèlement la demande de fabrication d'un aliment préparé selon la formule du client.

1109.5. Feuille de mélange ne reflétant pas fidèlement l'ordonnance vétérinaire.

1109.6. Utilisation de substances médicamenteuses non approuvées.

1109.7. Utilisation de substances médicamenteuses d'une source non approuvée (sans DIN).

1109.8. Utilisation de substances médicamenteuses selon des teneurs/combinaisons non approuvées.

1109.9. Utilisation d'aliments contenant des substances médicamenteuses dans des aliments ne devant pas contenir ces mêmes substances médicamenteuses.

1109.10. Utilisation d'ingrédients non approuvés autres que des substances médicamenteuses.

1109.11. Registres requis (formules de mélange) non disponibles (*Règlement sur les aliments du bétail*).

1109.12. Registres requis (formules de mélange) inadéquats (*Règlement sur les aliments du bétail*).

1109.13. Registres requis (formules de mélange) non conservés pendant la période prescrite (*Règlement sur les aliments du bétail*).



Procédure de vérification de tâche - Meuneries

Section :	1	Inspection des établissements d'aliments du bétail
Sous-Section :	1	Meunerie commerciale
Tâche:	1110	Étiquettes d'aliments fabriqués dans l'établissement – Substances interdites (<i>Règlement sur la santé des animaux</i>)
Fréquence de la tâche:	Chaque visite, dans tous les 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 :	2009-06-19	

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 apposées sur les aliments fabriqués.

Examen des dossiers

Passez en revue les étiquettes (aliments pour animaux) choisies dans les tâches 1104, 1105, 1106, 1107, 1108 et 1109.

Remarque :

Les étiquettes (aliments destinés au bétail) examinées dans le cadre de la tâche 1110 doivent également l'être dans le cadre de la tâche 1111.

Examinez les étiquettes pour vérifier ce qui suit :

- Si l'on a ajouté intentionnellement une substance interdite à l'aliment, l'étiquette porte l'énoncé prescrit (*mesures de contrôle du produit requises*).
- 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, l'étiquette porte l'énoncé prescrit (*mesures de contrôle du produit requises*).
- Si l'établissement manipule des substances interdites, sans la présence de procédures en place, visant à prévenir la contamination croisée (ex. réception d'ingrédients), et ne fabrique pas ou ne manipule pas d'aliments pour ruminants, tous les aliments du bétail doivent être étiquetés avec l'énoncé prescrit.
- Si l'aliment ne contient pas de substances interdites, l'étiquette ne porte pas l'énoncé prescrit.

Vérification sur place

Observez l'utilisation des étiquettes, examinez les registres (s'il y en a) et interrogez au besoin pour vérifier ce qui suit :

- 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*).

Écrivez vos 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.

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 auquel l'étiquette correspond;
 - numéro d'enregistrement, si applicable.
- Information issue d'entrevues menées auprès des employés responsables (y compris leur nom et leur titre).
- 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 avec le personnel ou des observations sur les lieux)/mesure de contrôle du produit prise par l'inspecteur ou l'établissement.
- Choisir la catégorie précise de l'écart observé dans la liste ci-dessous (choisir tous les points pertinents) :

- 1110.1. Étiquettes examinées à l'établissement ne portant pas l'énoncé prescrit quand il y a utilisation de substances interdites (une infraction de type A).
- 1110.2. Étiquettes examinées à l'établissement portant l'énoncé prescrit même s'il n'y a pas utilisation de substances interdites (une infraction de type B).
- 1110.3. Étiquettes non fournies avec chaque envoi d'aliments en vrac.
- 1110.4. Aliments emballés ne portant pas l'étiquette requise.
- 1110.5. Étiquettes examinées présentant au moins une infraction de type A et une infraction de type B.



Procédure de vérification de tâche - Meuneries

Section : 1 Inspection des établissements d'aliments du bétail
 Sous-Section : 1 Meunerie commerciale
 Tâche : 1111 Étiquettes d'aliments fabriqués dans l'établissement – *Règlement sur les aliments du bétail*
 Fréquence de la tâche : Chaque visite, dans tous les établissements
 Tâche révisée le : 2009-06-19

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

L'établissement satisfait aux exigences réglementaires relatives à la conformité des étiquettes apposées sur les aliments fabriqués.

Examen des dossiers

Passez en revue les étiquettes choisies dans les tâches 1104, 1105, 1106, 1107, 1108 et 1109.

Remarque :

1. Les étiquettes (aliments pour animaux) examinées dans le cadre de la tâche 1111 doivent également l'être dans le cadre de la tâche 1110.

Examinez les étiquettes pour vérifier ce qui suit :

- Les étiquettes d'aliments répondent aux exigences du *Règlement sur les aliments du bétail*.
- Si l'on a ajouté intentionnellement une substance interdite à l'aliment, l'étiquette porte l'énoncé prescrit (*mesures de contrôle du produit requises*).
- 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, l'étiquette porte l'énoncé prescrit (*mesures de contrôle du produit requises*).
- Si l'établissement manipule des substances interdites, sans la présence de procédures en place, visant à prévenir la contamination croisée (ex. réception d'ingrédients), et ne fabrique pas ou ne manipule pas d'aliments pour ruminants, tous les aliments du bétail doivent être étiquetés avec l'énoncé prescrit.
- Si l'aliment ne contient pas de substances interdites, l'étiquette ne porte pas l'énoncé prescrit.

Observez l'application des procédures relatives à l'utilisation des étiquettes, examinez les registres (s'il y en a) et interrogez au besoin pour vérifier ce qui suit :

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

Remplissez le Rapport d'inspection d'étiquette d'aliment pour bétail (CFIA/ACIA 3777) pour chaque étiquette examinée commencé dans la tâche 1110.

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

- Information permettant d'identifier clairement les étiquettes examinées :
 - nom/code de l'aliment auquel l'étiquette correspond;
 - numéro d'enregistrement, si applicable.
- Information issue d'entrevues menées auprès des employés responsables (y compris leur nom et leur titre).
- 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 avec le personnel ou des observations sur les lieux)/mesure de contrôle du produit prise par l'inspecteur ou l'établissement.
- Choisir la catégorie précise de l'écart observé dans la liste ci-dessous (choisir tous les points pertinents) :

- 1111.1. Étiquettes examinées présentant au moins une infraction de type A.
- 1111.2. Mises en garde et précautions requises ne figurant pas sur l'étiquette pour ce qui est des substances médicamenteuses.
- 1111.3. Étiquettes examinées à l'établissement ne portant pas l'énoncé prescrit quand il y a utilisation de substances interdites.
- 1111.4. Étiquettes examinées présentant au moins une infraction de type B.
- 1111.5. Étiquettes examinées à l'établissement portant l'énoncé prescrit même s'il n'y a pas utilisation de substances interdites.
- 1111.6. Étiquettes examinées présentant au moins une infraction de type A et une infraction de type B.
- 1111.7. Étiquettes non fournies avec chaque envoi d'aliments en vrac.
- 1111.8. Aliments emballés ne portant pas l'étiquette requise.



Procédure de vérification de tâche - Meuneries

Section : 1 Inspection des établissements d'aliments du bétail
 Sous-Section : 1 Meunerie commerciale
 Tâche 1112 Registres de distribution – Ruminants, équidés, porcs, poulets, dindons, canards, oies, ratites ou gibier à plumes
 Fréquence de la tâche : Chaque visite, dans tous les 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 : 2009-11-06

Article 168, paragraphe 170(1) et article 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

Passez en revue les registres de distribution choisis dans la tâche 1108. En plus, sélectionnez les registres de distribution ceux portant sur des ventes au comptant en se 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 ci-après:

- 1 – 50 formules d'aliments = 1 registre de distribution
- 50 – 100 formules d'aliments = 2 registres de distribution
- > 100 formules d'aliments = 3 registres de distribution

Examinez 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.

Examinez les registres et interrogez au besoin pour vérifier ce qui suit :

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 février 2005).

Vérification sur place

Observez l'expédition des aliments et interrogez 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*).

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 issue d'entrevues menées auprès des employés responsables (y compris leur nom et leur titre).
- 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 avec le personnel ou des observations sur les lieux)/mesure de contrôle du produit prise par l'inspecteur ou l'établissement.
- Choisir la catégorie précise de l'écart observé dans la liste ci-après (choisir tous les points pertinents) :

1112.1. Registres requis non disponibles (*Règlement sur la santé des animaux*).

1112.2. Registres requis inadéquats (*Règlement sur la santé des animaux*)

1112.3. Registres requis non conservés pendant la période prescrite (*Règlement sur la santé des animaux*).



Procédure de vérification de tâche - Meuneries

Section : 1 Inspection des établissements d'aliments du bétail
Sous-Section : 1 Meunerie commerciale
Tâche : 1113 Contamination croisée de l'équipement de fabrication par des substances interdites
Fréquence de la tâche : Chaque visite, dans tous les établissements
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 au cours de la fabrication de la contamination croisée d'aliments destinés à des ruminants par une substance interdite.

Examen des dossiers – Consultez 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 vérifiez ce qui suit :

Les procédures écrites indiquent que l'établissement :

- identifie les substances interdites durant la réception, l'entreposage, la manipulation et la fabrication des aliments;
- prend les précautions nécessaires pour prévenir la contamination croisée d'aliments destinés à des ruminants par une substance interdite au cours de la réception, de l'entreposage, de la manipulation et de la fabrication (incluant les procédures écrites correspondant aux aliments retournés pour les établissements ne manipulant pas de substances interdites);
- prend les mesures de contrôle nécessaires pour prévenir la contamination d'aliments destinés à des ruminants ou d'aliments non identifiés comme contenant des substances interdites par une substance interdite par le biais de pièces d'équipement à usage multiple utilisées pour la réception, l'entreposage et la manipulation d'ingrédients, la transformation des ingrédients, le mélange, l'agglomération et l'extrusion, l'emballage, la manipulation 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.

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 1115.

Pour les établissements qui fabriquent des aliments avec les produits déversés, le matériel de curage, les matières récupérées de dépoussiéreurs, les aliments retournés/retravaillés, etc. contenant une substance interdite, les registres de production choisis dans la tâche 1104 doivent être passés en revue.

En plus, choisissez et examinez 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 établi depuis la date de la dernière inspection est basé 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**



Procédure de vérification de tâche - Meuneries

Examinez les registres pour vérifier que :
<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.
Si des écarts sont identifiés dans un registre de production pour toute pièce d'équipement à usage mixte, choisissez et examinez deux autres registres pour cette pièce d'équipement.
Examinez les registres et interrogez au besoin pour vérifier ce qui suit :
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 février 2005).
Vérification sur place
Observez et interrogez au besoin pour vérifier ce qui suit :
<ul style="list-style-type: none">• Les procédures écrites sont suivies pour chaque pièce d'équipement (réception; entreposage et manipulation des ingrédients; transformation des ingrédients; mélange; agglomération et extrusion; emballage; manipulation et entreposage en vrac des produits finis) (<i>mesures de contrôle du produit requises</i>).

Les commentaires d'inspection doivent inclure ce qui suit :
Activités d'évaluation de la conformité <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 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) :<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 mixte correspondantes :<ul style="list-style-type: none">○ dates pour lesquelles les registres de production ont été examinés.• Information issue d'entrevues menées auprès des employés responsables (y compris leur nom et leur titre).• Observations faites sur les lieux.
Preuves tangibles de non-conformité <ul style="list-style-type: none">• Écart relevé (par exemple, des registres vérifiés, des entrevues avec le personnel ou des observations sur les lieux)/mesure de contrôle du produit prise par l'inspecteur ou l'établissement.• Identification des copies 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) : 1113.1. Preuve de contamination d'aliments destinés à des ruminants par une substance interdite. 1113.2. Preuve de contamination d'aliments destinés à des non ruminants, non identifiés comme contenant une substance interdite, par une substance interdite. 1113.3. Procédures écrites requises non disponibles (<i>Règlement sur la santé des animaux</i>). 1113.4. Procédures écrites requises inadéquates (<i>Règlement sur la santé des animaux</i>). 1113.5. Registres requis non disponibles (<i>Règlement sur la santé des animaux</i>). 1113.6. Registres requis inadéquats (<i>Règlement sur la santé des animaux</i>). 1113.7. Registres non conservés durant la période prescrite (<i>Règlement sur la santé des animaux</i>). 1113.8. Preuve de non-respect des procédures écrites (<i>Règlement sur la santé des animaux</i>). 1113.9. 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



Procédure de vérification de tâche - Meuneries

Section : 1 Inspection des établissements d'aliments du bétail
Sous-Section : 1 Meunerie commerciale
Tâche : 1114 Contamination croisée de l'équipement de fabrication par un médicament
Fréquence de la tâche : Chaque visite, dans tous les établissements
Tâche révisée le : 2009-12-21

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

L'établissement satisfait aux exigences réglementaires relatives à la prévention au cours de la fabrication 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 des aliments avec les produits déversés, le matériel de curage, les matières récupérées de dépoussiéreurs, les aliments retournés/retravaillés, etc. contenant un médicament, les registres de production choisis dans la tâche 1105 doivent être passés en revue.

En plus, choisissez et examinez 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 établi depuis la date de la dernière inspection est basé 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

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

Examinez les procédures écrites et les registres (si applicable) et interrogez au besoin 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 au cours de la fabrication. 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

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

Procédure de vérification de tâche - Meuneries

- 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 médicamenté 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 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 : chaîne de production 1 = l'équipement de mélange → l'équipement à agglomérer → équipement d'emballage, chaîne de production 2 = l'équipement de mélange → équipement d'emballage, chaîne de production 3 = l'équipement de mélange → chargement de véhicule de livraison, chaîne de production 4 = l'équipement de mélange → l'équipement à agglomérer → chargement de véhicule de livraison). De plus, il faut valider l'efficacité du nettoyage de l'équipement de réception utilisé pour recevoir des ingrédients médicamentés (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 1113 au lieu des procédures de validation décrites ci-dessus.
- Les aliments médicamentés sont clairement identifiés à la réception, à l'entreposage et pendant l'utilisation et 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 médicamentés.

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 1116.

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 (équipement utilisé 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) :
 - 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 issue d'entrevues menées auprès des employés responsables (y compris leur nom et leur titre).
- Observations faites sur les lieux.

Preuves tangibles de non-conformité

- Écart relevé (par exemple, des registres vérifiés, des entrevues avec le personnel ou des observations sur les lieux)/mesure de contrôle du produit prise 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) :

1114.1. Preuve de contamination croisée par des substances médicamenteuses.

1114.2. Soupçon de contamination croisée par des substances médicamenteuses.



Procédure de vérification de tâche - Meuneries

Section : 1 Inspection des établissements d'aliments du bétail
Sous-Section : 1 Meunerie commerciale
Tâche : 1115 Réutilisation des emballages – Substance interdite
Fréquence de la tâche : Chaque visite, dans tous les établissements
Tâche révisée le : 2010-01-04

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

L'établissement répond aux exigences réglementaires sur la prévention de la contamination des aliments destinés à des ruminants par des substances interdites pendant emballage.

Examen des dossiers

Obtenez les procédures écrites utilisées pour prévenir la contamination des emballages d'aliments destinés à des ruminants par une substance interdite. Examinez-les pour vérifier ce qui suit :

- Les procédures écrites :
 - préviennent la réutilisation des matériaux d'emballage d'origine inconnue (ex : aucune étiquette disponible pour l'aliment);
 - permettent la réutilisation de matériaux d'emballage ayant servi pour des aliments contenant des substances interdites, pourvu que les matériaux d'emballages réutilisés ne servent qu'à des aliments destinés à des animaux autres que des ruminants qui contiennent des substances interdites.

Pour les établissements qui fabriquent des aliments avec les produits déversés, le matériel de curage, les matières récupérées de dépoussiéreurs, les aliments retournés/retravaillés, etc. contenant une substance interdite, les registres de production choisis dans la tâche 1104 doivent être passés en revue.

En plus, choisissez le nombre requis de registres en se 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
50 – 100 formules d'aliments = 2 registres de production
> 100 formules d'aliments = 3 registres de production**

Examinez 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;
- 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;

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

Examinez les registres et interrogez 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 février 2005).

Vérification sur place

Observez et interrogez au besoin 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 :
 - 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.



Procédure de vérification de tâche - Meuneries

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 issue d'entrevues menées auprès des employés responsables (y compris leur nom et leur titre).
- 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 avec le personnel ou des observations sur les lieux)/mesure de contrôle du produit prise par l'inspecteur ou l'établissement.
- Choisir la catégorie précise de l'écart observé dans la liste ci-dessous (choisir tous les points pertinents) :

1115.1. Réutilisation de matériaux d'emballage dont l'origine est inconnue.

1115.2. Preuve de contamination croisée par des substances interdites.

1115.3. Procédures écrites requises non disponibles (*Règlement sur la santé des animaux*).

1115.4. Procédures écrites requises inadéquates (*Règlement sur la santé des animaux*).

1115.5. Registres requis non disponibles (*Règlement sur la santé des animaux*).

1115.6. Registres requis inadéquats (*Règlement sur la santé des animaux*).

1115.7. Registres requis non conservés pendant la période prescrite (*Règlement sur la santé des animaux*).



Procédure de vérification de tâche - Meuneries

Section : 1 Inspection des établissements d'aliments du bétail
 Sous-Section : 1 Meunerie commerciale
 Tâche : 1116 Réutilisation des matériaux d'emballage – Médicaments/contaminants chimiques
 Fréquence de la tâche : Une fois par année, dans tous les établissements
 Tâche révisée le : 2009-11-20

Alinéas 14b), 19(1j) 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.

Vérification sur place
Examinez les procédures écrites et les registres (si applicable) et interrogez au besoin pour vérifier ce qui suit :

- L'établissement fournit l'assurance verbale ou écrite qu'il 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 :
 - qu'il n'y a aucune réutilisation de matériaux d'emballage d'origine inconnue (*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 :
 - dates pour lesquelles les registres de production ont été examinés.
 - Information issue d'entrevues menées auprès des employés responsables (y compris leur nom et leur titre).
 - 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 avec le personnel ou des observations sur les lieux)/mesure de contrôle du produit prise par l'inspecteur ou l'établissement.
 - Choisir la catégorie précise de l'écart observé dans la liste ci-dessous (choisir tous les points pertinents) :
 - 1116.1. Preuve de contamination croisée de l'aliment par des médicaments ou des produits chimiques en raison de la réutilisation de matériaux d'emballage.
 - 1116.2. Soupçon de contamination croisée par une substance médicamenteuse ou des produits chimiques (ex. réutilisation de matériaux d'emballage dont l'origine est inconnue).



Procédure de vérification de tâche - Meuneries

Section : 1 Inspection des établissements d'aliments du bétail
 Sous-Section : 1 Meunerie commerciale
 Tâche : 1117 Véhicules de transport utilisés pour la distribution d'aliments fabriqués à l'établissement – Substance interdite
 Fréquence de la tâche : Chaque visite, seulement dans les établissements utilisant des véhicules de transport leur appartenant pour la distribution d'aliments
 Tâche révisée le : 2009-04-07

Articles 170 et 171 du *Règlement sur la santé des animaux*.

<p>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.</p>
<p>Examen des dossiers – Obtenez les procédures écrites concernant les véhicules de transport d'aliments contenant des substances interdites et vérifiez ce qui suit :</p>
<p>Les procédures écrites concernant les véhicules de transport à usage multiple indiquent que l'établissement :</p> <ul style="list-style-type: none"> • a identifié les substances interdites et les aliments contenant une substance interdite qui sont transportés et prend les précautions nécessaires pour prévenir la contamination croisée d'aliments destinés à des ruminants par des substances interdites (<i>mesures de contrôle du produit requises</i>); • 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 (<i>mesures de contrôle de produit requises</i>) : <ul style="list-style-type: none"> ○ 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 (<i>mesures de contrôle de produit requises</i>); ○ on prévient un débordement du produit pendant le chargement d'un camion à multiples compartiments (<i>mesures de contrôle du produit requises</i>); • entretient l'équipement conçu pour prévenir l'introduction accidentelle de substances interdites. <p>Les procédures écrites concernant les véhicules à usage unique indiquent que :</p> <ul style="list-style-type: none"> • des substances interdites et des aliments contenant une substance interdite ne sont pas transportés dans le même véhicule que des aliments destinés à des ruminants (<i>mesures de contrôle du produit requises</i>).
<p>Pour les établissements qui utilisent des produits déversés, du matériel de curage, des matières récupérées de dépoussiéreurs, des aliments retournés/retravaillés, etc. contenant une substance interdite, les registres de production choisis dans la tâche 1104 doivent être passés en revue.</p> <p>En plus, choisissez et examinez 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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 : <ul style="list-style-type: none"> 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 <p style="text-align: center;">Remarque :</p> <p>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.</p>
<p>Examinez les registres pour vérifier ce qui suit :</p>
<ul style="list-style-type: none"> – Les procédures 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 de transport (camion/ compartiment ou équipement de chargement/déchargement) (<i>mesures de contrôle du produit requises</i>); ○ quantité de chaque aliment; ○ information indiquant si l'aliment est une substance interdite ou en contient une; ○ détails sur les précautions sanitaires mises en œuvre entre chaque lot d'aliments (ex. curage, nettoyage manuel) (<i>mesures de contrôle du produit requises</i>); ○ nom de la pièce d'équipement; ○ date du transport.
<p>Examen des dossiers</p> <p>Examinez les registres et interrogez au besoin pour vérifier ce qui suit :</p>
<p>Les registres sont conservés pendant la période minimale prescrite par le <i>Règlement sur la santé des animaux</i> (dix ans ou au moins depuis le 1 février 2005).</p>



Procédure de vérification de tâche - Meuneries

Vérification sur place

Observez et interrogez au besoin les employés responsables pour vérifier ce qui suit :

- 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 issue d'entrevues menées auprès des employés responsables (y compris leur nom et leur titre).
- Observations faites sur les lieux.

Preuves tangibles de non-conformité

- Écart relevé (par exemple, des registres vérifiés, des entrevues avec le personnel ou des observations sur les lieux)/mesure de contrôle du produit prise par l'inspecteur ou l'établissement.
- Identification des copies 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) :
 - 1117.1. Preuve de contamination croisée d'aliments destinés à des ruminants par des substances interdites.
 - 1117.2. Procédures écrites requises non disponibles (*Règlement sur la santé des animaux*).
 - 1117.3. Procédures écrites requises inadéquates (*Règlement sur la santé des animaux*).
 - 1117.4. Registres requis non disponibles (*Règlement sur la santé des animaux*).
 - 1117.5. Registres requis inadéquats (*Règlement sur la santé des animaux*).
 - 1117.6. Registres requis non conservés pendant la période prescrite (*Règlement sur la santé des animaux*).
 - 1117.7. Preuve de non-respect des procédures écrites requises (*Règlement sur la santé des animaux*).



Procédure de vérification de tâche - Meuneries

Section : 1 Inspection des établissements d'aliments du bétail
Sous-Section : 1 Meunerie commerciale
Tâche : 1118 Uniformité du mélange – *Règlement sur les aliments du bétail*
Fréquence de la tâche : Une fois par année, dans tous les établissements
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, vendu ou annoncé.

Vérification sur place

Examinez les procédures écrites et les registres (si applicable) et interrogez au besoin les employés responsables pour vérifier ce qui suit :

- L'établissement peut démontrer que tous les aliments qu'il fabrique 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 atteindre 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 :
 - nom/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 issue d'entrevues menées auprès des employés responsables (y compris leur nom et leur titre).
- 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 avec le personnel ou des observations sur les lieux)/mesure de contrôle du produit prise par l'inspecteur ou l'établissement.
- Choisir la catégorie précise de l'écart observé dans la liste ci-dessous (choisir tous les points pertinents) :

1118.1. Soupçon de manque d'uniformité du mélange pour les types d'aliments fabriqués.



Procédure de vérification de tâche - Meuneries

Section : 1 Inspection des établissements d'aliments du bétail
Sous-Section : 1 Meunerie commerciale
Tâche : 1119 Composition chimique/déclaration exacte de l'analyse garantie (balances)
Fréquence de la tâche : Une fois par année, dans tous les établissements
Tâche révisée le : 2009-06-19

Article 20 et alinéa 26g) 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, vendu ou annoncé. Les étiquettes d'aliments portent une déclaration exacte de l'analyse garantie.

Vérification sur place

Examinez les procédures écrites et les registres (si applicable) et interrogez au besoin pour vérifier ce qui suit :

- L'établissement peut démontrer que les aliments qu'il fabrique ont une composition chimique acceptable qui correspond à la garantie figurant sur l'étiquette.
 - 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 atteignent les résultats voulus par rapport à la composition chimique et à la déclaration de l'analyse garantie sur l'étiquette de ses produits (**l'essai devrait être effectué au moins une fois par an**) OU analyse un échantillon d'aliments statistiquement adéquat pour atteindre un intervalle de confiance de 95 % quant au respect des garanties relatives aux médicaments.
 - Si l'établissement utilise une autre méthode pour atteindre les résultats voulus, il doit aviser les spécialistes du programme des aliments du bétail pour qu'ils se prononcent sur la validité de la méthode et sur les actions 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 issue d'entrevues menées auprès des employés responsables (y compris leur nom et leur titre).
- 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 avec le personnel ou des observations sur les lieux)/mesure de contrôle du produit prise par l'inspecteur ou l'établissement.
- Choisir la catégorie précise de l'écart observé dans la liste ci-dessous (choisir tous les points pertinents) :
 - 1119.1. Soupçon de non-respect des teneurs garanties figurant sur les étiquettes d'aliments.
 - 1119.2. Balances utilisées pour mesurer des poids supérieurs à leur capacité nominale.
 - 1119.3. Balances et appareils de mesure utilisés pour mesurer des quantités d'ingrédients requérant un niveau de précision (graduation) qui excède le leur.



Procédure de vérification de tâche - Meuneries

Section : 1 Inspection des établissements d'aliments du bétail
Sous-Section : 1 Meunerie commerciale
Tâche : 1120 Produits chimiques de traitement de l'eau et produits antiparasitaires
Fréquence de la tâche : Une fois par année, dans tous les établissements
Tâche révisée le : 2009-11-06

Alinéas 14a), 19(1j) 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

Examinez les procédures écrites et les registres (si applicable) et interrogez au besoin pour vérifier ce qui suit :

- Pour traiter l'eau **qui entre en contact direct avec les aliments** (ex. conditionnement, agglomération, floconnage à la vapeur), l'établissement utilise des composés qui sont approuvés (ex. composés inscrits sur la *Liste de référence pour les matériaux de construction, les matériaux d'emballage et les produits chimiques non alimentaires acceptés*, dans la catégorie *Composés de traitement de l'eau*) <http://active.inspection.gc.ca/scripts/fssa/reference/refresults.asp?lang=f&cmd=4&cat=24&subcat=103&pnb=2>, sont énumérés dans la partie I de l'annexe IV ou qui ont un numéro d'enregistrement valide.
- L'établissement entrepose les pesticides et les utilise d'une manière qui permet de prévenir la contamination croisée des aliments (ou 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 de production examinés :
 - dates pour lesquelles les registres ont été examinés.
- Information issue d'entrevues menées auprès des employés responsables (y compris leur nom et leur titre).
- 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 avec le personnel ou des observations sur les lieux)/mesure de contrôle du produit prise par l'inspecteur ou l'établissement.
- Choisir la catégorie précise de l'écart observé dans la liste ci-dessous (choisir tous les points pertinents) :

1120.1. Utilisation d'ingrédients non approuvés (ex. composés de traitement de l'eau).

1120.2. Soupçon de contamination d'un aliment par un pesticide à cause d'un entreposage non approprié.

1120.3. Soupçon de contamination d'un aliment par un pesticide à cause d'un mauvais usage.



Procédure de vérification de tâche - Meuneries

Section : 1 Inspection des établissements d'aliments du bétail
Sous-Section : 1 Meunerie commerciale
Tâche : 1121 Procédures de rappel – *Règlement sur la santé des animaux*
Fréquence de la tâche : Une fois par année, dans tous les 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 : 2009-11-06

Article 170.1 et paragraphes 171(1) et 171(2) *Règlement sur la santé des animaux*.

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

Examen des dossiers

Obtenez les procédures écrites de rappel d'aliments. Examinez les procédures écrites pour vérifier qu'elles incluent ce qui suit :

- Détermination de l'erreur et de l'action corrective, incluant la mise en place de mesures préventives visant à réduire la possibilité de récurrences.
- 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 pour entrer en contact avec l'ACIA et/ou autre autorité compétente
 - critères à appliquer pour déterminer si un rappel est nécessaire.
- 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; la zone de distribution de l'aliment à rappeler (régionale, nationale, internationale);
 - procédures de manipulation 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 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

Examinez les registres et interrogez 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 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 des 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).



Procédure de vérification de tâche - Meuneries

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 issue d'entrevues menées auprès des employés responsables (y compris leur nom et leur titre).

Preuves tangibles de non-conformité

- Écart relevé (par exemple, des registres vérifiés, des entrevues avec le personnel ou des observations sur les lieux)/mesure de contrôle du produit prise par l'inspecteur ou l'établissement.
- Identification des copies 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) :
 - 1121.1. Procédures de rappel écrites non disponibles.
 - 1121.2. Procédures de rappel écrites inadéquates.
 - 1121.3. Registres de rappel non disponibles.
 - 1121.4. Registres de rappel inadéquats.
 - 1121.5. Registres requis non conservés pendant la période prescrite (*Règlement sur la santé des animaux*).
 - 1121.6. Preuve de non-respect des procédures de rappel (si un rappel a déjà eu lieu).
 - 1121.7. Procédures de rappel non efficaces (si un rappel a déjà eu lieu).
 - 1121.8. Écarts relevés dans une simulation de rappel non corrigés (si une simulation de rappel a été effectuée).

