

Quality Starts Here✓: la production de bœuf vérifiée

# Salubrité du bœuf à la ferme

---

Un guide d'introduction

---



# Félicitations pour votre adhésion au programme Quality Starts Here✓: la production de bœuf vérifiée. Ce programme national de salubrité des aliments est direct et pratique et a été conçu par des producteurs comme vous.

.....

Du producteur de vache-veau au livre de recettes, la salubrité des aliments est la responsabilité de chacun. Si un problème survient avec un produit de bœuf, c'est l'industrie au complet qui est touchée. Notre gagne-pain dépend de la confiance des consommateurs et chacun d'entre nous dans la chaîne alimentaire a un rôle à jouer.

En suivant les simples directives de ce programme pour les procédures et la tenue de registres, vous vous assurez que le produit qui provient de votre ferme est aussi sécuritaire que possible. De plus, vous aurez les registres vérifiés pour le démontrer.

Votre exploitation bénéficiera également d'autres avantages.

Amélioration de l'efficacité de production - Les pratiques du programme QSH✓: la production de bœuf vérifiée font partie de la bonne gestion quotidienne. Comme vous le verrez, elles font partie des activités quotidiennes pour produire de la viande de qualité salubre et aussi efficacement que possible.

Réduction du gaspillage – Le coût pour un producteur qui ne produit pas du bœuf salubre et de qualité et salubre est élevé. La viande qui ne passe pas l'inspection pour la consommation humaine peut avoir des conséquences néfastes : avertissements, rejets des carcasses expédiées, pénalités et perte d'accès au marché.

On s'attaque aux problèmes de salubrité tels que les résidus de médicaments et d'hormones en testant régulièrement les viandes. Rendu à ce point, cependant, les défauts ont coûté cher à l'industrie et aux producteurs. Il est plus rentable et moins risqué

pour l'industrie d'utiliser des mesures de contrôle efficaces à des moments critiques de la production.

Augmentation des possibilités de marché – D'autres secteurs de l'industrie, à l'échelle nationale et internationale, ont développé leurs propres procédures pour assurer la qualité et la salubrité de leurs produits. Ils recherchent de plus en plus des fournisseurs, tels que vous, qui peuvent démontrer la même vigilance. Plusieurs de nos concurrents dans le marché des protéines, ainsi que nos concurrents commerciaux, ont mis en place leurs propres programmes d'assurance.

## *Les objectifs du QSH✓ : la production de bœuf vérifiée*

- Promouvoir l'utilisation continue des bonnes pratiques de production
- Réduire les risques liés à l'innocuité de la viande de bœuf
- Donner une assurance aux consommateurs et aux intervenants du marché que le bœuf canadien est produit selon les plus hauts critères d'innocuité des aliments.

Réduction des risques de réglementations gouvernementales grâce à initiatives de producteurs - QSH✓: la production de bœuf vérifiée est un programme créé et dirigé par les producteurs. Un groupe d'exploitants de parc d'engraissement, de fermes vache-veau et laitières en plus de spécialistes dans la production de bœuf (y compris des vétérinaires, des nutritionnistes, des agents de commercialisation et des entreprises pharmaceutiques) ont pris l'initiative d'élaborer ce programme proactif.

# Vos responsabilités

Comme vous le savez déjà, le programme QSH<sup>✓</sup>: la production de bœuf vérifiée est entièrement volontaire. Notre succès collectif repose sur la participation de producteurs comme vous. Vous avez la responsabilité de vérifier que le produit qui provient de votre ferme est salubre.

Pour ce faire, vous devez :

- connaître les risques et les dangers pour la salubrité des aliments associés à la production de bœuf, et ;
- suivre les procédures de gestion nécessaires pour réduire les risques.

**Le programme QSH<sup>✓</sup>: la production de bœuf vérifiée est là pour vous aider jusqu'au bout !**

## ATTENTES DES CONSOMMATEURS :

- produits sécuritaires
- viandes de première qualité
- bon rapport qualité/prix

.....

## DANGERS POTENTIELS

- contamination bactérienne,  
ex. E. coli
- contamination chimique,  
ex. antibiotiques et hormones
- contamination physique,  
ex. aiguilles brisées



La concurrence dans le marché des protéines animales auprès des consommateurs est très vive. En tant que participant au programme QSH<sup>✓</sup>: la production de bœuf vérifiée, vous démontrez votre engagement à produire des aliments sains.

.....

## Vérification

Pour que votre exploitation devienne une ferme **certifiée** Quality Starts Here<sup>✓</sup>: la production de bœuf vérifiée, vous devez rencontrer certains critères de base :

- Participer à une séance de formation QSH<sup>✓</sup>: la production de bœuf vérifiée.
- Surveiller les points de contrôle critiques obligatoires par l'utilisation de registres permanents et des procédures d'exploitation normalisées écrites.
- Subir une vérification officielle.

# Démarches pour obtenir la certification

1. Assister à la séance de formation QSH✓;
2. Compléter ou mettre à jour les procédures d'exploitation normalisées QSH✓ pour votre exploitation bovine. Assurez-vous que les registres requis pour la certification à la ferme sont complets, actualisés et disponibles pour révision;
3. Contactez votre coordinateur QSH✓ provincial pour obtenir de l'aide pour votre plan. Par la suite, un vérificateur évaluera votre plan;
- 4a. **Si vous avez réussi à obtenir votre certification QSH✓ : la production de bœuf vérifiée, félicitations!** Vous recevrez un certificat QSH✓ : la production de bœuf vérifiée de votre agence provinciale;
- 4b. Plus tard, à un moment donné, vous ferez une demande pour renouveler votre certification ou votre formation;
5. **Si votre plan requiert des améliorations ou s'il a des manques**, ne désespérez pas. Le vérificateur vous fournira un rapport qui indiquera les points faibles. Vous pouvez consulter le coordinateur QSH✓ provincial et avoir accès à des services de soutien tels que les services d'un vétérinaire ou d'un conseiller en nutrition des bovins.

## QSH✓ – Comment ça fonctionne

La QSH✓ est basée sur le processus d'Analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP) et comprend les composants clés suivants :

- Bonnes pratiques de production (BPP);
- L'approche de l'Analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP);
- Points de contrôle critiques (PCC) au sein du HACCP;
- Les procédures d'exploitation normalisées (PEN);
- Tenue des registres.

**Considérez les Bonnes pratiques de production (ou BPP) comme la base de votre programme de salubrité des aliments. En les incluant régulièrement dans vos activités quotidiennes, vous verrez des améliorations dans l'efficacité ainsi que dans la qualité et la salubrité des produits.**





# 4 Concepts clés pour la salubrité des aliments à la ferme

## CONCEPT

## DÉFINITION

### Bonnes pratiques de production (BPP)

Les BPP sont la base d'un système de gestion de qualité totale.

**Les BPP sont des procédures recommandées et utilisables qui encouragent:**

- La salubrité et la qualité des aliments
- L'efficacité de production

### L'approche de l'Analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP), prononcez « hassep ».

Ce processus a été développé par la NASA et des entreprises alimentaires des États-Unis dans les années 60 pour assurer la salubrité des aliments dans l'espace.

#### Risques

Pour une description en détail des dangers, consultez [le manuel du producteur QSH](#) ✓

Le HACCP est une approche de la salubrité des aliments et du contrôle de la qualité qui :

- **Requiert une identification des risques** à la salubrité des aliments pendant la production et qui assure que des **mesures de contrôle** sont établies afin de réduire ces risques.

**Un risque peut être** de nature chimique, biologique ou physique.

Par exemple:

- **Chimique:** résidus de médicaments pour le bétail ou résidus de pesticides dans l'alimentation
- **Biologique:** bactéries dangereuses, parasites ou autres organismes causant des maladies dans les litières, les aliments, l'eau et qui contaminent le bœuf.
- **Physique:** aiguilles brisées dans la viande.

### Points de contrôle critiques (PCC) au sein du HACCP

**Les PCC sont des points d'observation effectués avant le départ des animaux lors de la procédure ou des processus de production qui sont critiques pour la salubrité des aliments:**

- Une négligence ou une erreur dans l'observation de ces points critiques ou des pratiques peut mener à des problèmes irréversibles avec le produit final.

### Procédures d'exploitation normalisées (PEN)

Les PEN sont de bonnes pratiques de production

**Les PEN sont simplement des bonnes pratiques de production qui sont suivies régulièrement et constamment par tout le monde dans une exploitation:**

La constance et l'efficacité sont cruciales pour la salubrité et la qualité des aliments.

# Bonnes pratiques de production

En intégrant de bonnes pratiques de production à vos activités quotidiennes, vous réduirez substantiellement les risques associés à la salubrité et la qualité des aliments à la ferme. Comme nous le disions auparavant, elles vous apportent aussi des avantages dans vos opérations.

Voici des exemples de BPP tel que décrit dans le [Manuel du producteur QSH](#)✓.

## Procédures de gestion de la santé animale

- ✓ **Une relation valide entre le vétérinaire, le client et l'animal est en place** pour tout médicament d'ordonnance et son utilisation.
- ✓ **Seuls les produits pharmaceutiques approuvés pour le bétail au Canada** sont achetés et utilisés.
- ✓ **Les protocoles de traitement et d'utilisation sont respectés** et des registres sont tenus pour tous les animaux.
- ✓ **Si une aiguille est brisée dans un animal**, on identifie clairement l'animal, on enlève l'aiguille et on inscrit l'incident au registre.

## Alimentation du bétail

- ✓ **Les aliments contenant des protéines provenant de farines de viande ou de farines d'os qui originent d'un animal ruminant (bovins, ovins, caprins, cervidés)** et qui sont interdites par l'Agence canadienne d'inspections des aliments (ACIA) ne sont pas achetées ou utilisées pour nourrir les bovins.
- ✓ **Les aliments médicamenteux** sont entreposés séparément des aliments non médicamenteux.
- ✓ **Les aliments qui sont spécifiques à certaines espèces (à l'intention d'animaux autres que le bétail)** sont entreposés

séparément et ne sont pas donnés aux bovins.

- ✓ **Les additifs et les médicaments** ainsi que les lieux d'entreposage sont identifiés pour éviter la contamination croisée.
- ✓ **Si l'on utilise des médicaments dans les aliments ou dans l'eau**, les enclos seront distinctivement et clairement identifiés afin d'éviter toute confusion dans l'administration du médicament.
- ✓ **Les équipements tels que les balances et les mélangeurs** sont calibrés et entretenus correctement afin d'assurer de donner les doses précises d'aliments médicamenteux.
- ✓ **Tous les équipements utilisés pour les aliments médicamenteux**, y compris ceux utilisés pour l'entreposage, le traitement, le mélange et pour nourrir les animaux sont utilisés de manière à prévenir la contamination des aliments.
- ✓ **Les aliments médicamenteux mis de côté pour retraitement, les produits retournés et les équipements** rincés sont clairement identifiés, entreposés et utilisés de manière à ne pas contaminer les autres produits alimentaires.

## Réception et expédition de bétail

- ✓ **Chaque animal est identifié** à l'aide d'une ou des boucles d'oreilles approuvée par l'ACIA et/ou la réglementation provinciale.
- ✓ **Les registres d'animaux, de traitement et d'alimentation** sont examinés avant le transport pour l'abattage afin d'assurer que la période de retrait a été respectée.
- ✓ **Les animaux sont examinés** avant le transport pour l'abattage afin de s'assurer qu'ils sont en santé.

## Contrôle de la vermine et entretien de la cour

- ✓ **Les pesticides sont clairement identifiés**, utilisés selon le mode d'emploi de l'étiquette et entreposés séparément des aliments afin de réduire les risques de contamination.
- ✓ **L'élimination des pesticides est effectuée** de manière responsable, c'est-à-dire d'une manière qui ne contaminera pas les aliments et l'eau.
- ✓ **Le fumier dans les enclos et les allées** est nettoyé au moins une fois par année. On ajoute de la litière au besoin durant les périodes de mauvais temps afin que le fumier et la boue ne colent pas à la peau des animaux.



Le programme national d'identification aidera l'industrie et le gouvernement à réagir rapidement et à contenir une maladie ou un problème de salubrité.

## Biosécurité

- ✓ **Les salles de toilette des travailleurs** sont équipées de savon et sont gardées propres pour assurer la sécurité des travailleurs et pour réduire les risques de cysticerose.
- ✓ **Les employés seniors de l'exploitation bovine** ont suivi une formation Quality Starts Here✓: la production de bœuf vérifiée.
- ✓ **Tous les registres** sont conservés pendant deux ans dans un endroit sécuritaire. Ils sont bien organisés et facilement accessibles.



En fournissant de la viande salubre, vous éliminerez les coupures de prix et augmenterez la confiance des consommateurs.

Ce guide d'introduction présente les concepts de base du programme QSH✓: la production de bœuf vérifiée. Pour plus de détails, veuillez consulter le Manuel du producteur, le cahier ainsi que l'information provenant des séances de formation.

# L'approche de l'Analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP)

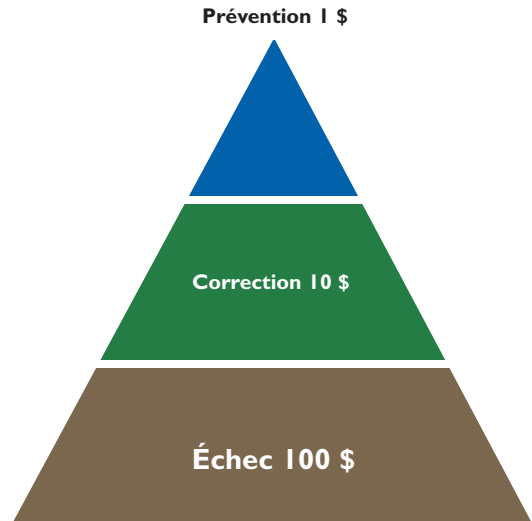
Vous avez sûrement entendu parler du HACCP, surtout en ce qui concerne les abattoirs et les transformateurs. À la ferme, l'approche HACCP vous offre plusieurs avantages. Nous en avons fait une liste ci-dessous, mais nous pouvons les résumer par ce vieux dicton: **Mieux vaut prévenir que guérir.**

Plus précisément :

- **Offre constante de viande salubre aux transformateurs et aux consommateurs;**
- **Réduction des coupures de prix;**
- **Confiance accrue de la part de l'industrie et des consommateurs;**
- **Mécanisme amélioré pour répondre à la demande des consommateurs concernant la salubrité des aliments;**
- **Efficacité améliorée pour les producteurs et les transformateurs;**
- **Gestion améliorée = réduction des coûts de production = augmentation des profits pour le producteur;**
- **Normalisation des activités quotidiennes;**
- **Assurance qualité pour le commerce d'exportation.**

**À quoi ressemble l'approche HACCP?** Le HACCP est un processus systématique pour:

- Identifier **les dangers** associés à la salubrité des aliments
- Préciser **les Points de contrôle critiques** (PCC) dans le processus de production ;
- Mettre en place et documenter **les Bonnes pratiques de production** (BPP) afin de prévenir les problèmes;
- Établir **les limites critiques** pour s'assurer que chaque PCC est maîtrisé ;



Un dollar investi pour la prévention vous fera économiser 10 \$ sur la correction de défaut du produit et 100 \$ sur la défaillance d'un produit.

- Établir **des procédures de surveillance** pour chaque PCC ;
- Utiliser des procédures **de rectification** et **des actions correctives** pour éliminer ou réduire les problèmes de salubrité ;
- Établir des procédures **de vérification** pour prouver que le programme de contrôle fonctionne ;
- Élaborer **un système de tenue de registres** pour surveiller l'efficacité du système HACCP, qui utilise les BPP.



# Points critiques de contrôle

De nouveau, les PCC sont un aspect des activités à la ferme qui est critique pour la salubrité des aliments. Si vous négligez de faire une action particulière ou si vous faites une erreur à cette étape particulière, il y aura des dommages irréversibles sur votre produit final.

Voici les PCC qui ont été identifiés:

- Contamination croisée des aliments médicamenteux avec des aliments non médicamenteux pendant l'entreposage, le traitement, le mélange et l'alimentation;
- Mauvaise ration ou eau donnée aux animaux;
- Technique d'injection incorrecte causant des brisures d'aiguille dans les muscles durant les traitements;
- Erreur dans le suivi des instructions sur les étiquettes des médicaments ou les ordonnances du vétérinaire lors des traitements résultant en des périodes de retrait de produits médicamenteux insuffisantes;
- Expédition de bovins avant la fin de la période de retrait des produits médicamenteux.

Les dommages irréversibles qui peuvent toucher la salubrité de la viande si un des PCC est négligé peuvent prendre plusieurs formes. Parmi ceux-ci, on compte :

- Des résidus de médicaments dans la viande qui ne peuvent être enlevés;
- Des aiguilles brisées dans la viande qui posent un risque à la santé de l'homme et diminuent la confiance des consommateurs;

Aucune de ces situations ne peut être "réparée" une fois le fait accompli. C'est pourquoi l'approche HACCP, avec ses PCC identifiés, est essentielle.

## Pour faire fonctionner le HACCP

Pour que le programme Quality Start Here<sup>✓</sup>: la production de bœuf vérifiée fonctionne dans votre exploitation bovine, vous devrez avoir:

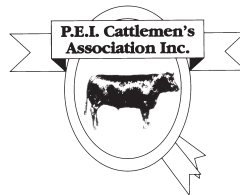
- Une évaluation honnête et critique de votre exploitation bovine;
- Le temps de revoir vos procédures d'exploitation et de faire, si nécessaire, les modifications pour réduire les risques associés à la salubrité des aliments.
- Un système de tenue de registres pratique et fiable qui vérifie les Bonnes pratiques de production;
- Un programme de formation pour les membres de votre famille et les employés pour suivre le système de salubrité des aliments HACCP;
- Un engagement continu envers la sécurité, la qualité et l'amélioration.



# Pour de plus amples renseignements ou pour s'inscrire



**Quality Starts Here** ✓  
Verified Beef Production Program



**Canada** 



Pour des renseignements sur l'horaire du programme et d'autres détails, veuillez nous contacter à l'Association des producteurs de bœuf de l'Ontario en utilisant l'un des moyens suivants :

Tél. : 519 824-0334  
Courriel: [info@qualitystartshere.on.ca](mailto:info@qualitystartshere.on.ca)  
Site Internet : [www.cattle.guelph.on.ca](http://www.cattle.guelph.on.ca)  
[www.qualitystartshere.on.ca](http://www.qualitystartshere.on.ca)



Agriculture and  
Agri-Food Canada

Agriculture et  
Agroalimentaire Canada

PHOTO CREDIT: OFAC ANIMAL AGRICULTURE PHOTOGRAPH LIBRARY

## Procédures d'exploitation normalisées (PEN)

Vous produirez des aliments salubres de façon continue si chaque personne de votre exploitation applique systématiquement les Bonnes pratiques de production. Comme nous l'avons vu, les BPP sont la base d'un programme de salubrité à la ferme et l'établissement de Procédures d'exploitation normalisées est la première étape dans l'application des BPP de manière constante.

Les PEN vous aideront ainsi que votre personnel à :

- Savoir quelles bêtes ont été traitées et quand la période de retrait prend fin ;
- Suivre des procédures sécuritaires pour l'entreposage, le mélange et l'alimentation des aliments médicamenteux ;
- Savoir quand appeler le vétérinaire ;
- Améliorer les pratiques de productions et prévenir les risques identifiés.

Les PEN doivent être accessibles et actualisées régulièrement. Les employés doivent être formés et évalués régulièrement pour assurer la constance. Pour des exemples de PEN, référez-vous au manuel du producteur Quality Starts Here<sup>✓</sup> : la production de bœuf vérifiée (pages 15 – 42).

Les procédures suivantes sont décrites dans le manuel du producteur QSH<sup>✓</sup> :

**PEN-01 : Gestion de la santé animale**

**PEN-02 : Alimentation du bétail**

**PEN-03 : Réception et expédition de bétail**

**PEN-04 : Contrôle de la vermine et entretien de la cour**

**PEN-05 : Biosécurité**

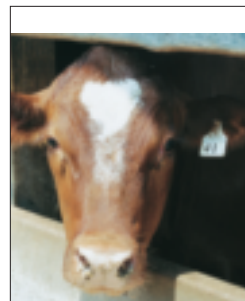
Les procédures normalisées, basées sur de bonnes pratiques de production, sont nécessaires non seulement pour produire du bœuf salubre et de qualité, mais également pour le produire efficacement.

## À propos du Manuel du producteur QSH<sup>✓</sup>

Le Manuel du producteur QSH<sup>✓</sup> a pour but de vous aider à employer des Bonnes pratiques de production et d'implanter un programme HACCP sur votre ferme. Puisque son contenu a été normalisé à l'échelle nationale, il s'agit d'une publication sur les composantes et les processus du programme. Les formateurs et les gens de l'industrie participant au programme Quality Starts Here<sup>✓</sup> vous guideront sur ce sujet.

Le Manuel du producteur QSH<sup>✓</sup> est divisé en sections qui se concentrent sur les composantes essentielles de la production de viande salubre, notamment :

- Une vue d'ensemble du programme, les problèmes, les origines, les concepts, les définitions et les procédures;
- Les dangers communs à toutes les exploitations bovines au Canada;
- Une liste de vérification de toutes les Bonnes pratiques de production;
- Une description des Procédures d'exploitation normalisées ainsi que les rôles et responsabilités de chacun:
  - La santé animale
  - L'alimentation
  - La réception et l'expédition
  - Le contrôle de la vermine
  - La biosécurité
- Des exemples de formulaires de tenue de registre et une liste des ressources éducatives.



Si un problème survient durant un point critique, le système HACCP décrit un plan pour identifier et résoudre le problème. Des procédures de rectification décrivent le problème, la source, la cause et les actions correctives. Ces outils pour résoudre les problèmes sont très utiles lorsqu'ils sont présentés en format de légende, de tableau et de graphique.

## Un modèle générique HACCP pour le bovin

