

Qu'est-ce que le PCQOI?

Le PCQOI est un programme d'assurance de la salubrité des aliments à la ferme (PASAF) conçu par les producteurs d'oeufs d'incubation pour les producteurs d'oeufs d'incubation.

Le PCQOI table sur les bonnes pratiques de production actuelles et incorpore les pratiques de bio-sécurité et mesures d'assainissement pour la production des oeufs d'incubation de poulet à chair conçues en 1996 par l'OCQOIPC.

Le PCQOI est un élément important de la stratégie de salubrité des aliments "du producteur au consommateur" de l'industrie avicole canadienne.

Le PCQOI aide les producteurs à inscrire dans des registres tous les contrôles de salubrité des aliments qui sont faits dans leur exploitation.

Programme fondé sur le HACCP, le PCQOI a recours aux PCC pour indiquer à quels points critiques les producteurs peuvent maîtriser les risques relatifs à la salubrité des aliments à la ferme. Les trois points de contrôle critiques à respecter dans une exploitation d'oeufs d'incubation sont des médicaments, tri et emballage des oeufs d'incubation, et température d'entreposage des oeufs non aptes à l'incubation.

Peut-on appliquer le HACCP à la ferme?

Oui! Le HACCP (*Hazardous Analysis Critical Control Point* ou Analyse des risques et maîtrise des points critiques) est une méthode, acceptée à l'échelle internationale et fondée sur des données scientifiques, d'assurance de la qualité qui est utilisée dans les couvoirs, les abattoirs et les usines de transformation. Toutefois, il est beaucoup plus difficile de maîtriser les risques à la ferme.

Un programme générique conçu à l'aide des principes du HACCP a été élaboré à partir des pratiques courantes des exploitations de production d'oeufs d'incubation. Cela veut dire qu'il n'est pas nécessaire que chaque producteur crée son propre plan de HACCP car cela a déjà été fait. La méthode choisie vous permet d'adapter le programme aux besoins de votre exploitation.

Les risques pour la salubrité des aliments peuvent être d'ordre :

- biologique (p. ex. les bactéries)
- chimique (p. ex. les pesticides)
- physique (p. ex. les aiguilles brisées)

Ces risques peuvent être maîtrisés grâce aux points de contrôle critiques (PCC) et aux bonnes pratiques de production (BPP).

Par exemple :

- le contrôle de l'accès aux bâtiments agricoles et à leurs abords
- l'application constante de procédures d'assainissement et de lutte antiparasitaire
- les activités courantes dont la manutention des oeufs et des oiseaux
- l'achat et l'entreposage des médicaments et des produits chimiques



Le PCQOI est votre PASAF

Formation

Si vous employez des personnes de l'extérieur dans votre ferme, il est très important qu'elles reçoivent la formation voulue et comprennent bien l'importance de la salubrité des aliments.

Registres

En tenant des registres et en suivant les indications du programme, ou méthodes de fonctionnement normalisées, vous pouvez prouver que les contrôles de salubrité des aliments ont effectivement été mis en oeuvre dans votre exploitation.



Pouvoir prouver que des contrôles de salubrité des aliments existent à la ferme augmente la confiance des consommateurs.




Avantages du PCQOI

Le PCQOI vous permet :

- de gagner du temps et de l'argent en prévenant les risques avant qu'ils ne se réalisent
- de garantir qu'on applique des procédures précises de façon permanente
- de réagir rapidement en sachant quelles procédures de contournement et mesures correctives prendre.

Qui plus est, vous pouvez prouver que vous contrôlez ce qui se passe dans votre exploitation.

La salubrité des aliments se contrôle à tous les niveaux de la production!

-  Notez ce que vous faites,
-  Faites ce que vous notez
-  Prouvez-le!

Pour plus d'informations, veuillez vous adresser à l'office ou à la commission de votre province.

Visitez le site Web de l'OCCOIPC :

www.cbhema.com

Téléphone : (613) 232 3023

Télécopie : (613) 232 5241

**Programme
canadien pour la
qualité des oeufs
d'incubation
(PCQOI)**



C'est avec plaisir qu' Agriculture et Agroalimentaire Canada participe à la production de cette publication. Avec nos partenaires du secteur, nous nous engageons à sensibiliser davantage les Canadiens à l'importance de l'industrie agroalimentaire au pays. Les opinions exprimées dans cette publication sont celles de l'Office canadien de commercialisation des œufs d'incubation de poulet à chair et non pas nécessairement celles du Ministère

**Programme
d'assurance de la
salubrité des
aliments à la ferme**

