Canadian Food Inspection Agency | Agence canadienne d'inspection des aliments

Règlement de 2024 sur les aliments du bétail

Directives concernant le plan de contrôle préventif

le 19 mars, 2025



Canada

© 2017 Her Majesty the Queen in Right of Canada
(Canadian Food Inspection Agency), all rights reserved. Use without permission is prohibited.

Aperçu

- Plans de contrôle préventif (PCP)
  - Analyse des dangers

- Traçabilité
- Plaintes
- Rappels

Plan de Contrôle Préventif (PCP)

- Qu’est-ce qu’un PCP?
- Directives concernant le PCP dans le *Règlement de 2024 sur les aliments du bétail* (art. 57-60)
- Exceptions
- Entreprises et activités qui exigeront un PCP
- Élaboration d’un PCP : équipe PCP, analyse des dangers, exigence du CP, autres exigences réglementaires
- Documentation, mise en œuvre et mise à jour du PCP
- Tenue des registres du PCP

Qu’est-ce qu’un PCP?

Un plan de contrôle préventif est une combinaison de mesures de contrôle répondant à une approche fondée sur la science pour gérer les dangers et qui contribue à atteindre la conformité avec les exigences réglementaires. Les PCP écrits démontrent comment les dangers associés aux aliments pour animaux de ferme sont prévenus, éliminés ou réduits à un niveau acceptable.

Les PCP sont internationalement reconnus : ils sont fondés sur les principes d’hygiène alimentaire du *Codex Alimentarius* et, depuis la reconnaissance de l’importance des aliments pour animaux de ferme dans la production d’aliments salubres, ils sont inclus dans les manuels de la FAO et de l’IFIF destinés au secteur des aliments pour animaux de ferme.

Directives concernant le PCP dans le *Règlement de 2024 sur les aliments du bétail*

Le *Règlement* exige les entreprises d'aliments pour animaux de ferme de préparer, conserver, garder à jour et mettre en œuvre un PCP écrit indiquant comment les dangers de l'établissement sont identifiés et contrôlés.

Entreprises et activités exigeant un PCP

Entreprises d'aliments pour animaux de ferme
Fabricants et fournisseurs d'aliments à ingrédient unique (AIU) pour le bétail
Fabricants et fournisseurs d'aliments pour animaux de ferme mélangés
Établissements d'équarrissage
Points de vente au détail d'aliments pour animaux de ferme
Meuneries à la ferme
Importateurs d'aliments pour animaux de ferme
Exportateurs d'aliments pour animaux de ferme

Activités liées aux aliments pour animaux de ferme
Fabrication
Entreposage
Emballage
Étiquetage
Vente
Exportation

Exceptions

Les entreprises ne sont pas tenues d'avoir un PCP écrit si leurs opérations concernent un aliment pour animaux de ferme qui :

- n'est pas visé par la *Loi relative aux aliments du bétail* et le *Règlement de 2024 sur les aliments du bétail* (article 3(1)*a*) à 3(1)*f*))
- est destiné à la recherche ou à une utilisation expérimentale (article 3(1)*g*))
- est un aliment provenant de récoltes de ferme en culture qui est non transformée et qui sera transformée par la suite, et dont l'étiquette porte la mention « Pour conditionnement ultérieur seulement » (article 58(2)*a*) et 57(2)*b*))

Règlement de 2024 sur les aliments du bétail : articles 3, 57

PCP et production d'aliments pour animaux de ferme à la ferme

- Les producteurs de bétail qui produisent des aliments pour animaux de ferme à la ferme ne sont pas visés par la *Loi relative aux aliments du bétail* ni par le *Règlement de 2024 sur les aliments du bétail* si l'aliment n'est pas médicamenté et qu'il n'est pas vendu à l'extérieur de l'exploitation
  - Un PCP n'est pas exigé pour un aliment pour animaux de ferme non médicamenté produit à la ferme et utilisé dans cette même exploitation
  - Un PCP est exigé pour tout aliment pour animaux de ferme médicamenté produit à la ferme (qu'il soit vendu ou utilisé sur la même ferme), ou pour tout aliment pour animaux de ferme (médicamenté ou non) qui est vendu à l'extérieur de l'exploitation

PCP pour les exportateurs d'aliments pour animaux de ferme

Les exportateurs d'aliments pour animaux de ferme doivent préparer, conserver, garder à jour et mettre en œuvre un PCP écrit comme celui concernant les aliments pour animaux de ferme domestiques, sauf que :

- les contrôles préventifs peuvent être mis en œuvre pour rencontrer les exigences réglementaires du pays importateur / de l'importateur concernant :
  - les normes (concentrations maximales de contaminants ou de nutriments)
  - la composition
  - l'emballage
  - l'étiquetage

Règlement de 2024 sur les aliments du bétail : article 59(3)

PCP pour les importateurs d'aliments pour animaux de ferme

PCP pour les importateurs :

- Les importateurs doivent faire la preuve que les aliments pour animaux de ferme importés ont été fabriqués, entreposés, emballés ou étiquetés dans des conditions qui assurent le même niveau de protection que si ces activités avaient eu lieu au Canada en vertu d'un PCP
- C'est la responsabilité de l'importateur de déterminer comment il / elle démontrera que les exigences ont été respectées. Ceci pourrait inclure l'audit d'une tierce partie, des visites des lieux ou d'autre méthodes
- De plus, l'importateur doit avoir un PCP pour les activités (telles que l'entreposage, l'emballage, l'étiquetage, la transformation ou la vente), qui concerneront l'aliment pour animaux de ferme une fois que celui-ci sera au Canada

Élaboration d’un PCP

Le PCP doit inclure :

1) une description des **dangers** associés à l’établissement, à l’équipement utilisé, aux matériaux entrants, aux aliments pour animaux de ferme, aux procédés, et aux mesures de contrôles qui s’y appliquent (paragraphe 59(1))
2) une description des **mesures préventives** appliquées par l’entreprise d’aliments pour animaux de ferme (paragraphe 59(2))
3) une description de la façon dont les **autres exigences réglementaires** seront respectées : normes, emballage, étiquetage, enquêtes, plaintes, rappels, exportations et traçabilité (paragraphe 59(3))

Élaboration d’un PCP

Un PCP doit inclure :

- ✓ Mesures de contrôle des produits et des procédés (p. ex., contrôle de la fabrication, contrôle des procédés de transformation)
- ✓ Assainissement, biosécurité, lutte antiparasitaire et produits chimiques
- ✓ Hygiène, biosécurité et formation des employés
- ✓ Conception et entretien de l’équipement
- ✓ Structure matérielle (bâtiments), environs et entretien de l’établissement d’aliments pour animaux de ferme
- ✓ Réception, transport et entreposage des aliments pour animaux de ferme
- ✓ Traçabilité, mesures de contrôles et gestion des plaintes

Règlement de 2024 sur les aliments du bétail : article 59

Révision de la matière

1) Qu’est-ce qu’un PCP et à quoi sert-il?

Un plan de contrôle préventif (PCP) est une combinaison de mesures de contrôle répondant à une approche fondée sur la science pour se conformer aux exigences réglementaires. Les PCP écrits démontrent la façon dont les dangers associés aux aliments pour animaux de ferme sont prévenus, éliminés ou réduits à un niveau acceptable.

Révision de la matière

2) Quelles exigences liées au PCP les importateurs et les exportateurs d'aliments pour animaux de ferme doivent-ils respecter?

Un importateur d'aliments pour animaux de ferme doit faire la preuve que les aliments importés ont été fabriqués, entreposés, emballés ou étiquetés dans des conditions assurant le même niveau de protection que si ces activités avaient eu lieu au Canada en vertu d'un PCP

Un exportateur d'aliments pour animaux de ferme doit élaborer pour les aliments destinés à l'exportation un PCP incluant les mesures préventives mises en œuvre pour respecter les exigences réglementaires du pays importateur

Révision de la matière

3) Selon le *Règlement de 2024 sur les aliments du bétail*, quelles sont les 3 composantes principales d'un PCP?

Analyse des dangers, contrôles préventifs, autres exigences légales (articles 59(1), (2) et (3) respectivement).

Mise sur pied de votre équipe PCP

Rassembler des employés expérimentés et ayant les connaissances nécessaires qui :

- Comprennent les aspects pratiques de la production d'aliments pour animaux de ferme
- ont les connaissances requises en salubrité des aliments pour animaux de ferme

Fournissez l'équipe avec :

- Des ressources et du temps
- Une formation adéquate

Dangers

Paragraphe 59(1) :

- ✓ Analyse des dangers: identification et évaluation
- ✓ Mesures de contrôle
- ✓ Points de contrôle critiques (PCC)
- ✓ Limites critiques
- ✓ Procédures de surveillance
- ✓ Procédures relatives aux mesures correctives
- ✓ Procédures de vérification

Analyse des dangers: identification et évaluation

Identification des dangers → dangers présents à chaque étape de l'opération

Évaluation des dangers → Types de dangers et leur importance

Identification et évaluation des dangers

Identification des dangers → Liste des dangers

Documents dont l'utilisation est recommandée :

DESCRIPTION DU PRODUIT	**LISTE DES INGRÉDIENTS ET DES MATÉRIAUX**
SCHÉMA DU DÉROULEMENT DU PROCESSUS	**SCHÉMA DES OPÉRATIONS**

Identification et évaluation des dangers

Types de dangers et exemples dans la fabrication des aliments pour animaux de ferme :

- Dangers biologiques : microorganismes, tels que les bactéries, les virus, les parasites, les champignons et les prions

- Dangers chimiques : auxiliaires technologiques, additifs, substances médicatrices, agents de nettoyage et de désinfection

- Dangers physiques : cailloux/roches, saleté, métal, verre, échardes de plastique, écailles de peinture et de rouille

Dangers - Facteurs

Lors de l'identification et de l'analyse des dangers, les facteurs suivants doivent être pris en compte :

- Formulation de l'aliment, incluant les ingrédients et les matières premières
- Concentration de tous les contaminants inhérents à l'aliment
- Procédés de fabrication, de transformation, d'emballage et d'étiquetage
- Entreposage et distribution
- Utilisation prévue de l'aliment pour animaux de ferme
- État, fonction, conception et mesures d'assainissement des installations et de l'équipement
- Hygiène des employés
- Conditions météorologiques

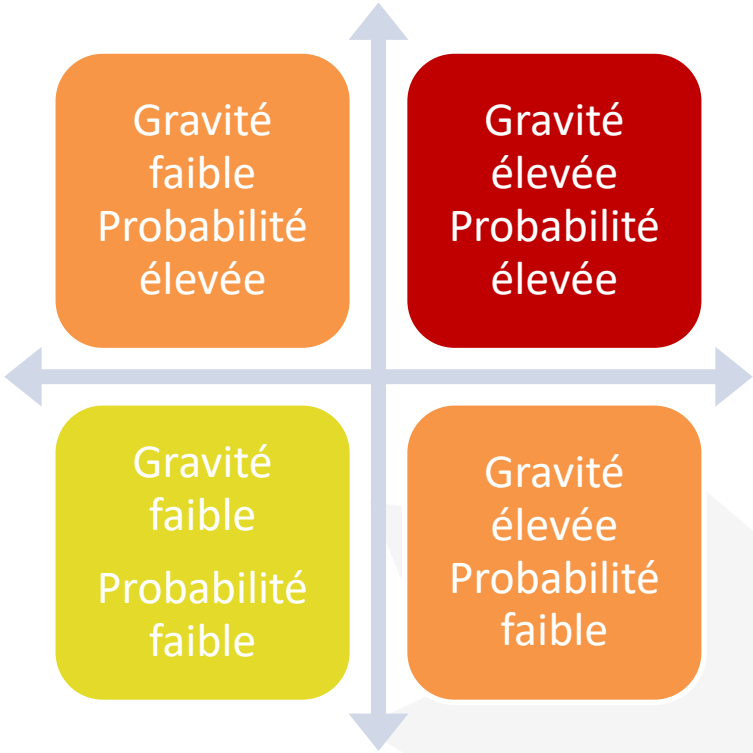
Règlement de 2024 sur les aliments du bétail : paragraphe 56(3)

Identification et évaluation des dangers

Évaluation des dangers → Dangers significatifs

L'importance est établie selon :
- La probabilité et la gravité

Il faut démontrer quels sont les dangers que vous avez identifiés comme étant significatifs et ceux qui ne le sont pas



Révision de la matière

1) Quelles sont les deux étapes de l'élaboration d'une analyse des dangers?

Identification et évaluation des dangers

2) Comment détermine-t-on si un danger est significatif?

Un danger est jugé significatif s'il est probable que ce danger survienne et que, le cas échéant, s'il n'était pas maîtrisé, il nuise gravement à la santé animale, à la santé humaine ou à l'environnement.

Mesures de contrôle

Une mesure de contrôle est une mesure pouvant être appliquée :

- pour prévenir ou éliminer un danger biologique, chimique ou physique qui pose un risque de contamination des aliments pour animaux de ferme, ou
- pour réduire le danger à un niveau acceptable

Exemples : fenêtres grillagées pour empêcher les rongeurs d'entrer dans le bâtiment, trajet du personnel et des produits conçus pour éviter la contamination croisée.

Remarque : Les exigences concernant les mesures préventives dans le paragraphe 59(2) du *Règlement* peuvent servir comme mesures de contrôle pour certains des dangers identifiés.

Points de contrôle critique (PCC)

Un PCC correspond à une étape du processus à laquelle il convient d'instaurer une mesure de contrôle qui sera essentielle pour prévenir ou éliminer le danger (significatif) identifié ou le réduire à un niveau acceptable.

Les PCC sont déterminés selon la réponse aux questions suivantes pour chaque danger significatif :

1. Est-ce qu'il y a des mesures de contrôle en place pour contrôler le danger à cette étape du processus?
2. Cette étape est-elle expressément conçue pour prévenir ou éliminer le danger ou pour le réduire à un niveau acceptable?
3. Une étape subséquente permettra-t-elle de prévenir, d'éliminer ou de réduire le danger à un niveau acceptable?

Points de contrôle critique

- Exemple de PCC **potentiel** :

  Taille des particules durant la transformation du grain (maïs) :

  - Répercussion sur la qualité du granulé et les caractéristiques digestives de l'aliment pour animaux de ferme

  Trop finement moulu : ulcères gastriques chez les porcs

  Texture trop grossière : digestibilité réduite (manque d'uniformité de la ration)

Limites critiques

Les limites critiques sont des valeurs minimales ou maximales qui permettent de contrôler un danger donné à un point critique.

Pour chaque PCC identifié, les établissements d'aliments pour animaux de ferme doivent également établir les limites critiques à utiliser pour contrôler le danger.

Exemple : Le mélangeur est considéré comme étant capable de produire des aliments homogènes lorsque le coefficient de variation pour le lot d'essai est :

- pas plus de 10 % pour les micro- ou macro-prémélanges et les suppléments
- pas plus de 15 % pour les aliments complets et les rations totales mélangées

Procédures de surveillance

Des procédures de surveillance doivent être élaborées pour que l'on puisse s'assurer que les procédures de l'établissement fonctionnent comme prévu et que les écarts par rapport aux limites critiques sont détectés à temps pour que l'on puisse reprendre le contrôle du processus.

Les procédures de surveillance doivent indiquer :

- l'objet de la surveillance, comment on effectue la surveillance, quand est-ce qu'on effectue la surveillance et par qui

Procédures pour les mesures correctives

Des procédures pour des mesures correctives doivent être développer pour adresser les situations lorsque les limites critiques ne sont pas respectées.

Elles indiquent les étapes à suivre lorsqu'un écart des limites critiques d'un PCC a eu lieu et elles peuvent faciliter la reprise du contrôle du processus.

Procédures de vérification

Les procédures de vérification démontrent que les mesures de contrôle et les procédures connexes sont mises en œuvre telles que rédigées, qu'elles sont efficaces et qu'elles résultent dans la conformité avec le *Règlement de 2024 sur les aliments du bétail*.

Révision de la matière

1) Qu’est-ce qu’un point de contrôle critique?

Un point de contrôle critique (PCC) correspond à une étape dans un processus où l’on applique une mesure de contrôle et est essentiel pour prévenir ou éliminer le danger (significatif) identifié, ou pour le réduire à un niveau acceptable.

2) Quelle est la différence entre la surveillance, les mesures correctives et les procédures de vérification?

Procédures de surveillance :
permettent de s'assurer que les procédures de l'établissement fonctionnent tel que prévu et que les écarts des limites critiques sont détectés à temps pour reprendre contrôle du processus

Mesures correctives :
assurent qu’il y a des étapes à suivre lorsqu’il y a un écart des limites critiques d’un PCC. Elles peuvent aider à reprendre le contrôle du processus et peuvent aider à éviter que les écarts se produisent de nouveau.

Procédures de vérification :
démontrent que les mesures de contrôle et les procédures connexes sont mises en œuvre telles que rédigé et qu’elles sont efficaces

Exigences en matière de contrôle préventif

Définition : pratiques de base suivies pour réduire le risque d'introduction de dangers provenant de l'environnement de transformation dans les aliments pour animaux de ferme.

Ces exigences concernent des éléments liés aux bonnes pratiques de fabrication : l'assainissement, la biosécurité, l'hygiène et la formation des employés, la conception et l'entretien de l'équipement, le bâtiment, ces environs et leur entretien, la réception, le transport et l'entreposage.

Règlement de 2024 sur les aliments du bétail : paragraphe 59(2)

Mesures à prendre

Le paragraphe 59(2) du *Règlement* indique que le PCP doit décrire les mesures qui seront prises pour prévenir la contamination des aliments pour animaux de ferme vis-à-vis :

- Les activités de nettoyage et de désinfection
- La lutte antiparasitaire
- L'utilisation et l'identification des substances, désinfectants, produits chimiques et agents biologiques, intrants agronomiques, aliments pour animaux de compagnie, substances médicatrices
- Conception des équipements et des moyens de transport
- Séparation des activités incompatibles

Mesures à prendre

- Conception, construction, nettoyage et état des installations, moyens de transport et équipements
- Mouvement des personnes au sein de l'installation
- Élimination des matériaux contaminés et des déchets
- Eau pouvant entrer en contact avec les aliments pour animaux de ferme
- Chargement, déchargement et stockage des aliments
- Personnel qualifié

Autres exigences réglementaires

- Normes (normes de composition et de salubrité)
- Emballage
- Étiquetage
- Enquêtes
- Plaintes
- Rappels
- Exigences propres à certaines activités (fabrication des aliments pour animaux de ferme)
- Exports
- Traçabilité

Règlement de 2024 sur les aliments du bétail : paragraphe 59(3)

Documentation d’un PCP

Documents à inclure dans la version écrite du PCP

Mesures préventives (identification et description)
Analyse des dangers (incluant l’identification et l’évaluation)
Mesures de contrôle mises en œuvre (accompagnées d’informations supportant leur efficacité)
Documents relatifs aux PCC (y compris les limites critiques, les procédures de surveillance et les mesures correctives)
Procédures de vérification
Documents à l’appui, procédures opérationnelles et registres (utilisés pour mettre en œuvre le PCP)
Mesures décrivant comment les autres exigences réglementaires pertinentes sont respectées et rencontrées

Mise en œuvre du PCP

Un PCP doit être mis en œuvre.

Les activités de mise en œuvre incluent les suivantes :

- La formation du personnel sur les concepts du PCP et les procédures nouvellement élaborées
- La production de registres montrant que le PCP a été mis en œuvre, ainsi que la conservation de ces registres durant au moins 2 ans
- La vérification de l'efficacité du PCP dans la prévention de préoccupations reliées à la santé animale, la santé humaine et l'environnement, conformément avec le *Règlement de 2024 sur les aliments du bétail*

Règlement de 2024 sur les aliments du bétail : article 58

L’entretien du PCP

Réviser le PCP à la fréquence appropriée pour l'établissement d'aliments pour animaux de ferme et au besoin si :

- Il y a quelque chose de nouveau et / ou des changements, tels que:
  - Un changement physique dans l'établissement
  - Un changement dans les activités liées aux aliments pour animaux de ferme
  - Des changements dans le type d'aliment(s) pour animaux de ferme manipulé(s) dans l'établissement
- Un problème a été identifié
- Un nouveau danger survient

Tenue des registres du PCP

Le PCP écrit doit être conservé durant 2 ans à partir de la journée à laquelle il cesse d'être mis en œuvre.

De plus, les documents suivants doivent être conservés pour 2 ans à partir de la date à laquelle ils ont été préparés :

- Documents à l'appui utilisés et produits durant l'élaboration du PCP
- Documents démontrant que le PCP a été mis en œuvre

Révision de la matière

1) Quels sont les documents que vous devriez conserver pour documenter votre PCP écrit?

Contrôles préventifs (identification et description) / analyse des dangers (identification et évaluation) / mesures de contrôle mises en œuvre (et preuve de leur efficacité) / documents relatifs aux PCC (y compris les limites critiques, les procédures de surveillance et les mesures correctives) / procédures de vérification / documents à l'appui, procédures opérationnelles et registres (utilisés pour mettre en œuvre le PCP) / mesures indiquant comment les autres exigences réglementaires applicables sont respectées et rencontrées.

Révision de la matière

2) Quelles sont les trois activités démontrant qu'un PCP a été mis en œuvre?

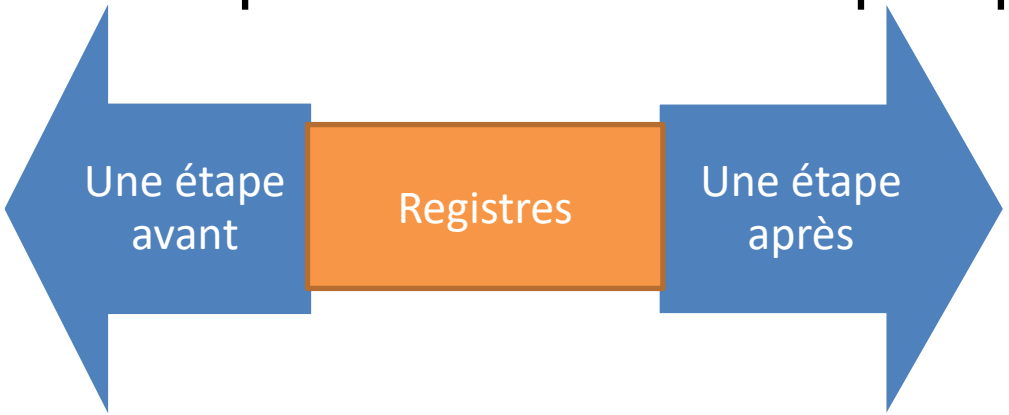
- Production de registres
- Formation du personnel
- Vérification de l'efficacité du PCP dans la prévention de préoccupations reliées à la santé animale, la santé humaine et l'environnement

3) Pendant combien de temps un PCP écrit et les documents à son appui doivent-ils être conservés?

- 2 ans

Traçabilité

La traçabilité est la capacité de suivre le déplacement des aliments pour animaux de ferme – les aliments à ingrédient unique (AIU) et les aliments mélangés - une étape avant et une étape après dans la chaîne logistique.



Vous devez préparer, conserver et mettre à jour les documents de traçabilité liés à l'aliment pour animaux de ferme que vous fournissez à une autre personne, ainsi qu'aux ingrédients utilisés dans sa fabrication, le cas échéant.

Règlement de 2024 sur les aliments du bétail : articles 71 et 72

Documents pour la traçabilité

Toute personne fournissant un aliment pour animaux de ferme à une autre personne doit conserver des registres indiquant :

- le nom de l'aliment pour animaux de ferme (que ce soit un aliment à ingrédient unique (AIU) ou un aliment mélangé)
- le numéro de lot
- le nom et l'adresse du fabricant, ou de la personne qui en a demandé la fabrication
- le nom et l'adresse de la personne **lui ayant fourni l'aliment**, et la date
- le nom et l'adresse de la personne **à qui il a fourni l'aliment**, et la date

Règlement de 2024 sur les aliments du bétail : article 71

Documents pour la traçabilité – Aliments pour animaux de ferme mélangés

De plus, si vous fabriquez un aliment pour animaux de ferme mélangé, vous devez conserver les registres qui contiennent les informations suivantes :

- Le nom de tout aliment à ingrédient unique (AIU), toute substance médicatrice figurant dans le Recueil des notices sur les substances médicatrices (RNSM), tout produit antiparasitaire, produit non alimentaire figurant dans le Recueil des produits autres que les aliments du bétail (RPAAB), ainsi que tout autre aliment pour animaux de ferme (p. ex., un prémélange) utilisé pour produire l'aliment mélangé final
- Le nom et l'adresse de la personne qui a vous a fourni l'ingrédient/la matière première, et la date de réception du produit

Autres exigences en matière de tenue des registres

- **Les fabricants d'aliments à ingrédient unique (AIU)** doivent conserver les documents qui incluent le nom de l'aliment (AIU), le numéro de lot, la date de fabrication, la quantité fabriquée et une copie de toute formule de mélange

- **Les fabricants d'aliments pour animaux de ferme mélangés** doivent conserver une copie de la feuille de mélange et de la formule du mélange. Une copie de la commande écrite et signé ou de l'ordonnance vétérinaire est également requise pour les établissements d'aliments pour animaux de ferme qui produisent des aliments préparés selon la formule du client ou des aliments médicamentés sur mesure

Règlement de 2024 sur les aliments du bétail : article 64

Élément clé de la traçabilité

Le code d'identification, ou numéro de lot, est l'un des principaux éléments requis pour assurer la traçabilité des ingrédients et des aliments pour animaux de ferme. Les fabricants sont responsables de déterminer comment ils vont définir l'unité d'un lot pour leurs produits.

En général, pour la production en vrac, un lot représente la production d'une journée. Cependant, le fabricant peut décider quelle unité qu'ils vont utiliser pour définir un lot qui est plus appropriée pour leur production et leurs ses pratiques opérationnelles.

Si un aliment pour animaux de ferme présente un problème, le lot entier pourra être soumis à des mesures d'application de la loi.

Exigences en matière de plaintes dans le *Règlement de 2024 sur les aliments du bétail*

Le *Règlement* exige les entreprises du secteur des aliments pour animaux de ferme qu'elles préparent, conservent, maintiennent et mettent en œuvre des procédures et des registres pour la réception, l'examen et la réponse aux plaintes concernant les aliments pour animaux de ferme.

Élaboration d'une procédure de plainte

Les procédures de plainte doivent :

- inclure une description de la manière dont les plaintes sont traitées qui est conforme au *Règlement de 2024 sur les aliments du bétail*
- préciser les mesures qui seraient prises, le cas échéant
- identifier les documents associés à la procédure de plainte, leur utilisation et leur conservation
- contenir des informations pour aviser l'ACIA lorsque l’enquête d'une plainte identifie un risque de préjudice

Règlement de 2024 sur les aliments du bétail : articles 61 et 62(1)

Mise en œuvre de la procédure de plainte

Dès la réception d'une plainte, la procédure doit être mise en œuvre.

Les activités de mise en œuvre comprennent la production de registres qui :

- fournissent les détails de la plainte
- décrivent les mesures prises au cours de l’enquête
- décrivent les résultats de l’enquête et les mesures prises qui ont été basées sur ces résultats
- sont conservés pendant au moins deux ans

Exigences en matière d'enquête dans le *Règlement de 2024 sur les aliments du bétail*

Le *Règlement* exige que les entreprises du secteur des aliments pour animaux de ferme qui soupçonnent qu'un aliment :

- présente un risque de préjudice pour la santé humaine ou animale ou pour l'environnement ; ou
- ne répond pas aux exigences de la *Loi* ou des *Règlements*

Enquêter immédiatement sur la question

Règlement de 2024 sur les aliments du bétail : article 61(1)

Exigences en matière d'enquête dans le *Règlement de 2024 sur les aliments du bétail*

Si l'enquête établit que l'aliment pour animaux de ferme présente un risque de préjudice à la santé humaine ou animale ou à l'environnement, la personne doit :

Informer immédiatement l'ACIA

et

Immédiatement prendre des mesures pour atténuer le risque

Règlement de 2024 sur les aliments du bétail : article 61(2)

Exigences en matière de rappel dans le *Règlement de 2024 sur les aliments du bétail*

Le *Règlement* exige les entreprises du secteur des aliments pour animaux de ferme qu'elles préparent, conservent et tiennent à jour des procédures écrites ainsi que des registres permettant un rappel efficace des aliments pour animaux de ferme. Ces procédures doivent ensuite être mises en œuvre en cas de rappel.

Élaboration d'une procédure de rappel

Une procédure de rappel doit être mise en place :

1) Pour permettre le rappel efficace pour les aliments pour animaux de ferme ;
2) Doit inclure le nom d'une personne de contact qui est responsable de la procédure ; et
3) Doit inclure le nom d'une personne de contact chargée de procéder aux rappels

Règlement de 2024 sur les aliments du bétail : article 63(1)

Mise en œuvre de la procédure de rappel

Une procédure de rappel doit être mise en œuvre lorsqu'un aliment pour animaux de ferme est rappelé en raison d'un risque de préjudice à la santé humaine, la santé animale ou l'environnement.

Les activités de mise en œuvre comprennent la production de registres qui :

- précisent les détails du rappel
- incluent toute information justifiant son efficacité
- sont conservés pendant au moins deux ans

Règlement de 2024 sur les aliments du bétail : article 63(2)

Dates importantes

En vigueur : 17 juin 2024 Période de transition : Du 17 juin 2024 au 17 juin 2025
Étiquetage
Normes de composition
Normes de salubrité

En vigueur : 17 juin 2025
PCP
Traçabilité
Plaintes
Rappels
Emballage
Importations d'aliments pour animaux de ferme

En vigueur : 17 décembre 2025
Élargissement du champ d'application des espèces d’animaux de ferme
Octroi de licences
Autorité chargée de délivrer des certificats ou documents d'exportation
Importation (pour exportation) d'un aliment pour animaux de ferme non conforme

Contactez-nous

- **Par courriel** : cfia.feedregmodernization-modernisationregalibetails.acia@inspection.gc.ca

- **En ligne** : https://inspection.canada.ca/fr/sante-animaux/aliments-du-betail

Veuillez vous inscrire au système de notification par courriel de l'ACIA pour rester informé des affaires en cours et des nouvelles de l'Agence à l'adresse suivante : https://inspection.canada.ca/fr/propos-lacia/restez-branches

Pour rester informé des activités de l'ACIA, veuillez consulter le site www.inspection.gc.ca ou nous suivre sur les médias sociaux :

