

Aide-mémoire préparatoire à la validation LCQ

Avant de compléter et faire parvenir à la FPLQ sa « Demande d'accréditation », le producteur doit :

- Posséder un thermographe fonctionnel depuis un minimum de 3 mois
- Avoir répondu adéquatement aux 53 questions obligatoires de l'«Auto-évaluation» retrouvée dans le cartable « Cahier de travail » LCQ
- Compiler, depuis un minimum de trois mois, les données dans les différents registres
- Voici un résumé des différentes exigences du programme ;
 - les dossiers et les questions d'«Auto-évaluation» se retrouvent dans le « Cahier de travail » LCQ
 - le détail des bonnes pratiques se retrouve dans le « Manuel de référence » LCQ

Les dossiers	PNO/PMC	PNO (Q : 13-31-35-36-38-39-50-62) PMC (Q : 65)	<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer que les PNO/PMC reflètent les pratiques actuelles de la ferme
	Registres	Registre 8 (Q : 27)	<ul style="list-style-type: none"> • Conserver toutes les prescriptions du vétérinaire pour tous les médicaments, particulièrement pour ceux utilisés en dérogation de l'étiquette, utilisés en combinaison, ou qui ne sont pas approuvés pour le bétail laitier
		Registre 9 (Q : 23)	<ul style="list-style-type: none"> • Dresser la liste de tous les médicaments et produits chimiques (antibiotiques, hormones, vaccins, pesticides, aliments médicamenteux, etc.) utilisés pour tout le troupeau (vache en lactation/tarie, veau, génisse)
		Registre 10 (Q : 30-41)	<ul style="list-style-type: none"> • Consigner, pour tout le troupeau (vache en lactation/tarie, veau, génisse), toutes les informations requises pour tout traitement (antibiotiques, hormones, vaccins, pesticides, etc.) nécessitant un retrait pour le lait ou la viande ou en dérogation de l'étiquette • Consigner le test de dépistage des antibiotiques des vaches achetées ou obtenir une lettre de garantie du vendeur
		Registre 11 (Q : 28)	<ul style="list-style-type: none"> • Consigner tout fragment d'aiguille non récupéré de façon à pouvoir transmettre l'information lors de l'expédition de l'animal
		Registre 12 (Q : 43-44)	<ul style="list-style-type: none"> • Installer un thermographe qui enregistre, en continu, les températures et alarmes de refroidissement et de lavage • Ne compléter ce tableau qu'en cas de non-fonctionnement de l'appareil. • Rapporter les alarmes critiques de refroidissement et de lavage au registre 17
		Registre 13 (Q : 47-48-49)	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la propreté des équipements de traite par une inspection hebdomadaire ou mensuelle du système de traite et du bassin et compléter le registre 13, avec les déviations et mesures correctives, le cas échéant • Consigner les alarmes de T ° d'eau de lavage, s'il y a lieu
		Registre 14 (Q : 46)	<ul style="list-style-type: none"> • Conserver la fiche complétée et signée par votre fournisseur en produits de nettoyage pour le bassin et le lactoduc et pour chacun des cycles avec les produits utilisés, les dosages et les T °, en fonction des propriétés de l'eau utilisée à la ferme
		Registre 14B (Q : 51)	<ul style="list-style-type: none"> • Conserver le rapport d'inspection annuelle du système de lavage réalisée par un spécialiste en équipement de traite
		Registre 15 (Q : 59-60)	<ul style="list-style-type: none"> • Conserver le rapport d'analyse annuelle de la qualité de l'eau utilisée dans la laiterie • Respecter la norme provinciale qui est : ≤ 10 coliformes totaux/100 ml et aucun E. coli • Consigner les déviations et mesures correctives
Registre 17 (Q : 32-42-44-49-60-63)	<ul style="list-style-type: none"> • Consigner toute déviation (problème) observée et la mesure corrective (solution) : alarmes pour T ° de refroidissement et de lavage du bassin/lactoduc, de la qualité de l'eau, du traitement du bétail, des résidus dans le lait et expédition d'animaux, etc. 		

Le thermographe	Registres 12-13-17 et PNO 4 (Q : 43-44-47-48-49-50-63)	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier la température de l'eau de lavage et compléter le registre 13 • Vérifier si alarmes pour T ° du lait ou de lavage pour compléter le registre 17
Les bonnes pratiques	Laiterie (Q : 1-8-52-53-54-55-56-57)	<ul style="list-style-type: none"> • Respecter le chapitre 11 du Règlement sur les aliments (MAPAQ) • L'allée menant à la laiterie doit être exempte de fumier au moment de la collecte du lait • Maintenir la laiterie et les surfaces propres • La laiterie doit être exclusivement réservée au refroidissement et au stockage du lait et du matériel de traite et de lavage • Entreposer les savons et produits chimiques sans risque de contamination pour le lait et les médicaments • Installer un interrupteur de sécurité sur le lactoduc empêchant la solution de lavage d'aller dans le bassin refroidisseur • Retirer de la laiterie les thermomètres et manomètres au mercure • Protéger l'éclairage au-dessus du bassin
	Antibiotiques (Q : 24-25-26-27-29-40-41-61)	<ul style="list-style-type: none"> • Entreposer, de façon hygiénique, les médicaments, aiguilles et produits chimiques à la T ° adéquate (frigo ou armoire fermée) sans possibilité de contamination entre eux, pour le lait, la viande et les aliments • Éliminer, de manière adéquate, les médicaments dont la date est périmée • Séparer les produits pour vaches en lactation, de ceux pour vaches taries, de ceux pour autres espèces et des produits chimiques • Utiliser seulement des produits approuvés selon étiquette ou la prescription vétérinaire • Identifier les vaches en lactation et taries avec retrait de lait (bande velcro ou marque) • Toujours respecter les retraits, lait et viande, pour les médicaments et pesticides • Respecter la période de retrait en cas d'avortement ou vêlage prématuré si traitement au tarissement • Tester le lait des vaches achetées ou obtenir une lettre de garantie du vendeur
	Traite et troupeau (Q : 6-18-19-37-38)	<ul style="list-style-type: none"> • Laver, désinfecter avec un produit approuvé et assécher les trayons avant la traite • Identifier les vaches fraîches vélées (bande velcro ou marque) • Rejeter le colostrum pendant 3 jours • Garder le pis des vaches propre • Identifier les animaux selon les exigences d'ATQ • S'assurer d'une identification adéquate permettant de compléter le registre 10
	Aliments (Q : 14-15)	<ul style="list-style-type: none"> • Entreposer et identifier adéquatement les aliments médicamenteux • Entreposer et identifier adéquatement les aliments interdits aux ruminants
	Pesticides (Q : 2-3-4-5-7-9)	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser et entreposer des pesticides approuvés selon l'étiquette, sans contamination pour le lait, les vaches, les médicaments et les aliments. Respecter les retraits • Installer un dispositif empêchant la contamination du réseau d'eau alimentant la laiterie et l'étable, si remplissage d'un pulvérisateur par ce réseau • Empêcher les vaches d'accéder l'entreposage du fumier et ruissellement • Obtenir les autorisations requises pour utilisation de boues d'épuration
	Formation (Q : 64)	<ul style="list-style-type: none"> • Former tout le personnel sur LCQ et ses différentes composantes • Rendre les PNO/PMC et registres accessibles au personnel et voir à l'application des bonnes pratiques par tous