PROGRAMME DE SALUBRITÉ, DE QUALITÉ ET DE TRAÇABILITÉ DE L'INDUSTRIE APICOLE CANADIENNE

MANUEL DU PRODUCTEUR – Bonnes pratiques de production

POUR LA PRODUCTION ET LA TRANSFORMATION SÉCURITAIRE À LA FERME DU MIEL EXTRAIT BRUT OU FILTRÉ (LIQUIDE, CRISTALLISÉ OU ÉCRÉMÉ) ET DU MIEL EN RAYONS DESTINÉS À L'ALIMENTATION HUMAINE

Version 1.0
LE 16 JUILLET 2014

Préparé par le :

Conseil canadien du miel

Avec l'aide de :

Agriculture and Agri-Food Canada / Agriculture et Agroalimentaire Canada

Growing Forward | Cultivons l'avenir

© CONSEIL CANADIEN DU MIEL
| Tél.: 877-356-8935 | Courriel : chc-ccm@honeycouncil.ca | http://www.honeycouncil.ca |

REMERCIEMENTS

Le Conseil canadien du miel (CCM) remercie les efforts des participants, des experts, des producteurs, des producteurs-emballeurs et des autres évaluateurs qui ont participé à la mise sur pied du Programme de salubrité, de qualité et de traçabilité de l'industrie apicole canadienne (***CBISQT***). Nous apprécions surtout la division de la salubrité des aliments de l'Agence d'inspection canadienne des aliments (ACIA) qui a géré le programme de reconnaissance de la salubrité des aliments; notamment M. Rochon (Chef de l'équipe d'évaluation et coordonnateur pour la région du Québec), T. Mellor (Coordonnateur pour la région de l'Ontario) et J. Sefton (Coordonnateur national). Nous remercions aussi C. Zagrosh (Agent du programme du miel de l'ACIA – Programmes agroalimentaires pour la région de l'Ouest), H. Sabara (Directeur, Programmes de salubrité des aliments, Ministère de l'Agriculture de l'Ontario, Alimentation et Affaires rurales), P. Kumar (Expert en salubrité des aliments à la ferme, politique sur la salubrité des aliments et section de vulgarisation, Alberta Agriculture and Rural Development) et G. Wilson (Expert provincial, Apiculture, Saskatchewan Agriculture) pour leurs récents efforts. Nous remercions le comité technique du CCM, surtout T. Townsend (Président du comité, TPLR Honey Farms Ltd.) et R. S. McDonald (Expert principal, *mcdonald-associates.ca*) pour les améliorations au programme et André Beauregard (a.translation@shaw.ca) pour la traduction française.

Une portion du financement à la création du programme ***CBISQT*** a été fournie par Agriculture et Agroalimentaire Canada (AAC) grâce au programme de financement « Cultivons l'avenir » et les programmes connexes grâces aux efforts de R. Scarlett (Directeur exécutif, CCM). L'AAC et l'ACIA s'engagent à travailler avec les partenaires de l'industrie de partout au Canada, et ce, afin de sensibiliser les consommateurs de l'importance de la salubrité des produits alimentaires au Canada.

AVIS DE NON-RESPONSABILITÉ

Alors que le Conseil canadien du miel (CCM) a fourni le Manuel du producteur sur la salubrité, la qualité et la traçabilité de l'industrie apicole canadienne (***CBISQT)*** dans l'intérêt des producteurs apicoles canadiens et les producteurs-emballeurs, il ne garantit pas qu'il a identifié tous les risques potentiels et toutes les mesures de contrôle qui peuvent servir à éliminer ou à gérer ces risques. La gestion de risque est en dernier ressort la responsabilité du producteur. Avec toute la rigueur de la loi, le CCM exclut la responsabilité des pertes par la prestation de services par lui-même, ses préposés et ses agents (y compris la responsabilité pour négligence) et là où on ne peut pas exclure la responsabilité, limite cette responsabilité à l'un ou l'autre, à sa guise en fournissant encore les services pertinents ou en payant les coûts d'avoir ces services offerts.

Le présent document vise à fournir des recommandations générales en matière de salubrité des aliments pour la production et la transformation primaire du miel brut[1] et des produits apicoles connexes. Il ne vise pas à servir, ni à faire l'objet, de recommandations ou de conseil juridique pour la matière qu'il renferme. Parce que les problèmes et les plans d'assurance de salubrité du miel évoluent, peuvent varier et pourrait entraîner des implications juridiques, le lecteur devrait consulter un conseiller juridique afin d'obtenir des conseils relatifs à certaines matières d'ordre juridique ou réglementaire qui pourraient survenir.

Les renseignements et les points de vue présentés dans le Manuel du producteur ***CBISQT*** sont ceux du CCM et de reflètent pas nécessairement l'opinion officielle des agences gouvernementales fédérales et provinciales. De plus, bien que certains éléments du programme ***CBISQT*** soient liés à la biosécurité et à l'assurance de la qualité, le CCM n'a aucunement l'intention d'adresser la biosécurité, les aspects relatifs à la qualité ou les procédures de gestion de la qualité.

On suggère que les nouveaux apiculteurs utilisent d'autres sources de renseignements relatifs à la qualité ou à d'autres aspects généraux de l'apiculture. Consultez le site Web du CCM (www.honeycouncil.ca) afin d'obtenir d'autres renseignements relatifs à l'industrie apicole, y compris la *Norme sur les gros contenants de l'industrie apicole canadienne* et se reporter au site Web de l'ACIA (www.inspection.gc.ca) afin d'obtenir les renseignements relatifs à la *Norme nationale de biosécurité à la ferme pour l'industrie apicole*.

© CONSEIL CANADIEN DU MIEL
Aucun document textuel d'une tierce partie n'a été présenté dans le document sans le consentement préalable du détenteur des droits d'auteur de dissémination supplémentaire par d'autres tiers. La reproduction du présent document est autorisée, pourvu que la source soit reconnue.

[1] Le présent manuel fait référence à la production et à la transformation commerciale/et au détail du miel liquide, cristallisé, écrémé (fouetté) ou de miel en rayon. On obtient le *miel brut* par extraction, décantation et tamisage. On ne le filtre pas et on le réchauffe à une température minimale (par ex. : de 24 °C à 40 °C (75 °F à 104 °F)) avant de le conditionner pour l'alimentation humaine. On aborde aussi le miel soumis à un filtrage dans le manuel ***CBISQT***, mais on y fait référence par *miel filtré* plutôt que *miel brut*. Le programme ***CBISQT*** ne s'applique pas aux établissements de transformation/pasteurisation à haute température, à la production/transformation de miel aromatisé, à la gelée royale, au propolis brut, au pollen ou aux produits de cire destinés à l'alimentation humaine, ou au contrôle des allergènes dans le miel aromatisé.

RÉVISIONS APPORTÉES AU MANUEL DU PRODUCTEUR

NUMÉRO DE RÉVISION	DATE	MODIFICATIONS
01.1	07 mars 2013	Révision – Examen TR Section 1 – Commentaires de l'ACIA – Novembre 2012
01.2	27 mars 2013	Révision – Examen TR Section 1 – Commentaires de l'ACIA- Mars 2013
01.3	24 juin 2013	Révision – Examen TR Section 1 – Commentaires de l'ANR et de l'ACIA – Juin 2013
0.1.4	04 janvier 2014	Révision – Commentaires d'examen de l'ANR et de l'ACIA - Janvier 2014
0.1.5	14 avril 2014	Révision – Commentaires d'examen de l'ANR et de l'ACIA - Avril 2014
0.1.6	10 juillet 2014	Révision – Commentaires d'examen de l'ANR et de l'ACIA - Juillet 2014
1.0	16 juillet 2014	Autorisation de l'ACIA - Juillet 2014

DATE : (J/M/A):	APPROUVÉ PAR :

TABLE DES MATIÈRES

	PAGE
REMERCIEMENTS	2
AVIS DE NON RESPONSABILITÉ	3
RÉVISIONS APPORTÉES AU MANUEL	4
INTRODUCTION	6
BPP 1 – GESTION DU RUCHER : EMPLACEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRE HORS DES RUCHES, ENTRETIEN/NETTOYAGE DU MATÉRIEL APICOLE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS	9
BPP 2 – RÉCEPTION DES INTRANTS	17
BPP 3 – ENTREPOSAGE DES INTRANTS	26
BPP 4 – GESTION DE LA SANTÉ DU CHEPTEL APICOLE : MANIPULATION ET UTILISATION DES ALIMENTS COMPLÉMENTAIRES, DES MÉDICAMENTS ET DES TRAITEMENTS	34
BPP 5 – RÉCOLTE DU MIEL : MANIPULATION ET TRANSPORT DES HAUSSES REMPLIES DE MIEL	47
BPP 6 – INSTALLATIONS DE TRANSFORMATION : DIRECTIVES DE CONCEPTION ET DE CONSTRUCTION	53
BPP 7 – MIEL BRUT : RÉCEPTION, ENTREPOSAGE, EXTRACTION ET TRANSFORMATION	57
BPP 8 – MIEL TRANSFORMÉ : GESTION DE CONDITIONNEMENT, ENTREPOSAGE ET EXPÉDITION DU PRODUIT	70
BPP 9 – GESTION DES INSTALLATIONS : ENTRETIEN, NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS	80
BPP 10 – GESTION DE L'EAU POTABLE	88
BPP 11 – PERSONNEL: CAPACITÉS, QUALIFICATIONS ET HYGIÈNE PERSONNELLE	94
BPP 12 – GESTION DES DOSSIERS, TRAÇABILITÉ ET RAPPEL DES PRODUITS	100
GLOSSAIRES DES TERMES	104
ABRÉVIATIONS/ACRONYMES	113
RÉFÉRENCES	114
ANNEXE I. DOSSIERS	116
ANNEXE II. DESCRIPTION DES INTRANTS TYPES POUR LA PRODUCTION ET LA TRANSFORMATION DU MIEL BRUT	154
ANNEXE III. DESCRIPTION DES TYPES D'ÉTAPES POUR L'EXTRACTION ET LA TRANSFORMATION DU MIEL	159

INTRODUCTION

En tant que organisation à but non lucrative, le Conseil canadien du miel (CCM) a fait la promotion de la recherche et du développement dans l'industrie apicole, tout en sensibilisant le consommateur, dans le secteur apicole canadien pendant plus de sept décennies. Aujourd'hui, le CCM représente les intérêts collectifs de plus de 7 000 apiculteurs (qui gèrent annuellement plus de 620 000 colonies d'abeilles) au sein d'un cadre d'appartenance divers qui se compose d'associations provinciales de producteurs, de groupes d'intervenants de l'industrie et d'agences gouvernementales.

Le CCM s'engage surtout à fournir aux consommateurs le plus haut degré d'assurance en matière de salubrité alimentaires de produits apicoles canadiens. La salubrité continue des produits apicoles canadiens est un effort commun entre les producteurs engagés, les producteurs-emballeurs et les autres intervenants de l'industrie, sous un alignement fondé sur des pratiques sanitaires établies au sein du secteur, sous la direction d'un réseau d'apiculteurs provinciaux et d'une conformité obligatoire aux règlements en vigueur des gouvernements fédéral, provinciaux, territoriaux et municipaux.

i. LE PROCESSUS DE SALUBRITÉ ALIMENTAIRE À LA FERME FONDÉ SUR L'HACCP

Afin de renforcer la participation et l'engagement volontaire pour améliorer la salubrité alimentaire, le CCM a travaillé diligemment avec les intervenants de l'industrie et des gouvernements au cours des derniers dix ans afin de créer une norme reconnue en matière de salubrité des aliments à la ferme fondée selon les lignes directrices de l'ACIA et le système d'analyse des risques aux points critiques (HACCP[2]) reconnu à l'échelle international comme faisant partie du programme canadien de salubrité des aliments à la ferme (CSAF). Bien la mise en œuvre puisse augmenter inévitablement le degré de responsabilité chez les participants, le programme ***CBISQT*** a été conçu pour offrir aux producteurs et aux producteurs-emballeurs l'occasion d'identifier clairement les risques sur leur ferme, de se concentrer sur des stratégies de prévention selon une perspective plus efficace dont la priorité est fondée sur le risque, et par le biais d'une documentation efficace visant à renforcer la chaîne de valeur intégrée pour les producteurs de miel et les producteurs-emballeurs canadiens.

La base du programme volontaire de salubrité des aliments à la ferme du CCM est le **Manuel du producteur sur la traçabilité, la qualité et la salubrité dans l'industrie apicole canadienne (*CBISQT*)** pour le miel brut[3] extrait et le miel en rayon coupé non extrait. Le Manuel du producteur sur le ***CBISQT*** adresse plusieurs intrants[4] et étapes de la transformation qui prédominent dans la production et la transformation primaire du miel brut extrait et du miel en rayon au sein du secteur canadien et les risques biologiques, chimiques et/ou physiques qui pourraient avoir des effets sur la salubrité alimentaire des produits apicoles destinés à la consommation humaine.

ii. LE PROFIL DU RISQUE DU MIEL CANADIEN

Le programme ***CBISQT*** est unique de par son profil des risques génériques de salubrité des aliments associés tant au milieu du rucher qu'à l'installation de transformation primaire/la miellerie. Les risques touchant la salubrité alimentaire du miel au sein du rucher peuvent résulter d'une contamination environnementale, d'intrants agricoles contaminés ou à la suite d'erreurs survenues lors des étapes de transformation. Le contrôle des risques biologiques **(B)**, chimiques **(C)** et physiques **(P)** au sein du rucher est surtout complexe et n'est pas pratique, étant donné la nature variable des systèmes agricoles et les abeilles butineuses. Les spores qui produisent des toxines de

[2] Le système d'analyse des risques aux points critiques tel que décrit par la Commission du Codex Alimentarius 2003. Principes généraux du code de pratique international recommandé du système d'analyse des risques aux points critiques (HACCP) et d'hygiène alimentaire et directives pour sa mise en œuvre, Annexer à CAC/RCP 1-1969 (Rév. 4-2003), 11 pp.

[3] Consultez le **Glossaire des termes** afin d'obtenir une définition du « miel brut », parmi d'autres termes utilisés dans le contexte du présent manuel.

[4] Afin d'obtenir une description complète de l'apiculture, des intrants de transformation et des étapes de transformation utilisées dans le présent manuel, reportez-vous à l'**Annexe II** et à l'**Annexe III**, respectivement.

Clostridium botulinum[5] et *Bacillus* spp., bactéries communes provenant du sol ou de la poussière, peuvent contaminer les produits apicoles (surtout le miel) et sont des risques biologiques importants lors de la récolte er l'extraction du miel; surtout lorsque les hausses de miel sont transportées et manipulées incorrectement. Cependant, certains agents biologiques dangereux sont associés au miel lors des stades de la production et de la transformation primaire au Canada[6]. Cela est attribuable en partie, à la faible incidence des contaminants environnementaux et de biotoxines dangereux des sources de butinage, et aux propriétés antimicrobiennes uniques du miel brut non manipulé[7] qui inhibe efficacement la fermentation et empêche la croissance microbienne.

Plusieurs risques chimiques, y compris les résidus de médicaments (par ex. : les antibiotiques) et les traitements contre les pesticides sur les ruches (par ex. : les miticides et les agents de contrôle appliqués sur les ruches), les produits à base d'agents pétrochimiques et les produits chimiques agricoles (par ex. : les produits antiparasitaires utilisés hors des ruches afin de lutter contre les ravageurs, les agents de traitement des eaux, les produits d'entretien et de nettoyage/sanitaires) peuvent être des contaminants du miel brut si les produits sont manipulés ou appliqués incorrectement (par ex. : les produits non utilisés selon les instructions sur l'étiquette ou du fabricant) pendant la période d'avant-saison (c'est-à-dire avant la saison active du butinage, de la production et de l'extraction du miel) ou la période d'après-saison.

Dans un milieu de transformation à la ferme, les risques associés à la contamination du miel brut peuvent provenir de : a) des intrants incorrects (par ex. : les matières brutes ou le conditionnement), b) des erreurs d'exploitation au cours de la réception, de l'extraction et de la transformation primaire (par ex. : les résidus chimiques excessifs provenant des médicaments[8] non conformes aux limites légales de résidus et l'étiquetage du fabricant), et par des contaminants « extérieurs » : notamment la pollution environnementale (par ex. : les métaux lourds), le personnel non hygiénique, le matériel défectueux, l'activité des ravageurs, l'élimination incorrecte des déchets, et and les matières perturbatrices (par ex. : les fragments de verre, de plastique ou de métal non filtrables ou non filtrés) et de bris ou d'autres contamination ors de la transformation ou du conditionnement.

iii. OBJET ET PORTÉE

Le **Manuel du producteur *CBISQT*** a pour objet de faire ressortir les risques de salubrité des aliments à la ferme lors de la production et de la transformation du miel brut et d'offrir des procédures d'assurance minimales en matière de salubrité des aliments et des outils de contrôle des documents pour un système d'exploitation de salubrité des aliments établi pour les producteurs canadiens.

Le **Manuel du producteur *CBISQT*** fait seulement référence au miel produit par les abeilles à miel occidentales/européennes, *Apis mellifera* L., dont on fera simplement référence dans le présent manuel par « abeilles ». Les éléments de production dans la portée du programme ***CBISQT*** comprend la gestion du milieu apiaire, la réception et l'entreposage des intrants agricoles, de la santé des abeilles, et à la récolte, la collecte, le

[5] Les spores du *C. botulinum* qui nuisent à la santé humaine (par ex. : les spores de type B) ne peuvent pas se multiplier ou produire des toxines dans le miel non dilué en raison de ses propriétés inhibitrices et son taux élevé de sucre non dissout. Présentement, il n'existe pas d'étapes de transformation qu'on pourrait utiliser pour éliminer ou tuer les spores dans le miel, à part une température élevée (c'est-à-dire une température > 100 °C (212 °F)) qui nuit énormément à la qualité du produit.

[6] Agence canadien d'inspection des aliments. 2008. Base de données de référence pour l'identification des risques. 301 pp.

[7] Les propriétés antimicrobiennes du miel brut diminueront proportionnellement lorsqu'on dilue le miel, comme c'est le cas lorsqu'on utilise le miel dilué comme un ingrédient avec d'autres produits alimentaires. Dans la fabrication de produits secondaires, il peut y avoir un risque ajouté du miel dilué et/ou falsifié contaminant un aliment de pathogènes biologiques qui ne constituerait pas en soi un risque pour le miel brut non dilué ou non falsifié.

[8] Par exemple, les traitements antibiotiques contre la loque (c'est-à-dire la loque américaine (AFB), la loque résistante américaine AFB (rAFB) et la loque européenne (EFB)), les fongicides synthétiques contre la nosémose (*Nosema apis, N. cerenae*), les traitements miticides synthétiques pour le varroa (VM) (*Verroa destructor*) comportant un pesticide résistant VM (rVM)) et les acariens de l'abeille (*Acarapis woodi*), les pesticides et les répulsifs synthétiques.

transport et l'entreposage temporaire des hausses de miel à l'intérieur des installations de transformation ou de la miellerie. Les activités de transformation comprennent la réception des intrants de miel brut (de sources à la ferme et hors de la fermes) et l'extraction du miel liquide ou en rayon. La transformation est minimale et peut inclure la filtration et le conditionnement avec une variété de contenants petits ou larges; tous situés dans une plage de limites de température de 35 ˚C à 40 ˚C (95 ˚F à 104 ºF) dans un procédé qui a été conçu dans le but d'assurer un écoulement fluide efficace, tout en retenant les propriétés prédéfinies du miel brut. Le programme ***CBISQT*** ne s'applique pas aux établissements de transformation/pasteurisation à température élevée ou à la production ou à la transformation du miel aromatisé, de la gelée royale, du propolis brut, du pollen ou des produits de cire destinés à la consommation humaine.

iv. COMMENT UTILISER LE PRÉSENT MANUEL

On utilise le **Manuel du producteur *CBISQT*** à titre de guide procédural pour les producteurs et les producteurs-emballeurs afin de contrôler les risques de salubrité des aliments par l'application systématique de bonnes pratiques de production (**BPP**) génériques. Les **BPP** ont été conçues afin de contrôler les risques relatifs au secteur agricole canadien au moyen d'une suite d'étapes génériques de production et de transformation. Elles renferment des ensembles de procédures détaillées à l'intérieur d'un cadre de gestion et un système de documentation qui a été conçu afin de compléter la loi en vigueur. La plupart des **BPP** du **Manuel du producteur *CBISQT*** comportent les éléments suivants :

- une identification et un inventaire des risques potentiels (**B**), (**C**) et (**P**) dans la production, la transformation et/ou le conditionnement du miel brut qui pourrait présenter un risque de salubrité des aliments aux consommateurs,

- une prévention, une élimination ou des procédures de contrôle adéquates contre les risques de salubrité des aliments,

- des procédures régulières d'inspection et de surveillance, y compris une gestion des stocks des matières à risques élevés (par ex. : les médicaments, le miel fini),

- un plan de mesures correctives visant à contrôler les risques s'ils survenaient,

- des formulaires servant à noter les dérogations, les mesures correctives et les mesures de prévention qui documentent le type d'incident de salubrité alimentaire survenu, le moment et l'emplacement de l'incident, quels produits (s'il y a lieu) ont été touchés, et le personnel responsable de la mesure corrective.

- un processus de communication des risques au personnel travaillant dans le rucher et/ou l'installation de transformation, et pour rapporter les incidents de salubrité alimentaire, et

- un processus régulier de contrôle et d'examen du programme ***CBISQT*** en vue d'une amélioration continue.

Les éléments essentiels relatifs au contrôle, à la surveillance, aux mesures correctives et aux procédures de tenue des dossiers sont des aspects qu'on « doit faire » et qu'on accentue partout dans le manuel par le symbole

.

Un ensemble de dossiers génériques fondés sur l'HACCP font partie de l'**Annexe I**. et sont destinés à être utilisés directement, ou à titre de guide, afin de fournir un système écrit de communication pour le programme ***CBISQT*** et, en tant qu'option, par les vérificateurs dans les cas où la vérification de l'efficacité continue du programme s'avère nécessaire. On associe les dossiers suivis du symbole aux points de contrôle (PC) qui sont *obligatoires aux producteurs et aux producteurs-emballeurs* prescrits au programme ***CBISQT***.

INTRODUCTION

Le programme ***CBISQT*** a été conçu afin d'être un but réalisable pour les apiculteurs canadiens et peut être mis en œuvre soit par le producteur[9] ou par les autres délégués, tel qu'il est approuvé par le producteur, pourvu qu'il y ait un engagement à développer, à gérer, à réaliser et à améliorer continuellement les objectifs en matière d'assurance de salubrité du miel par l'intermédiaire d'une formation. Si vous êtes un producteur canadien ou un producteur-emballeur dévoué à la production et à la transformation à la ferme du miel brut extrait et/ou en rayon, on vous encourage fortement à utiliser **Manuel du producteur *CBISQT*** en tant que guide visant à préserver et à améliorer la salubrité de vos produits apicoles, peu importe la dimension de votre exploitation.

v. DÉCLARATION DE CONFORMITÉ – Responsabilité du producteur

Le producteur doit adhérer aux normes réglementaires en vigueur des gouvernements fédéral, provinciaux/territoriaux (par ex. : l'ACIA et Santé Canada) et municipaux en ce qui concerne les aspects relatifs à la production et à la transformation du miel. En suivant le programme volontaire ***CBISQT***, les producteurs et les producteurs-emballeurs nécessaires pour adapter les pratiques de salubrité des aliments à la ferme établies et les exigences de tenue des dossiers décrites partout dans le présent manuel à leur propre exploitation apicole. En suivant le programme ***CBISQT***, les producteurs et les producteurs-emballeurs doivent remplir le **FORMULAIRE 0.0.1** – *Responsabilité du producteur : Déclaration d'intention* et toutes les autres BPP et tous les documents[10] relatifs tels qu'ils sont décrits dans le présent manuel.

BPP 1 – GESTION DU RUCHER :
EMPLACEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRE HORS DE LA RUCHE, ENTRETIEN/NETTOYAGE DU MATÉRIEL APICOLE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS

1.1 OBJET ET PORTÉE

1.1.1 La gestion des sources de butinage locales, du milieu et des activités connexes survenant dans le rucher, surtout les événements associés à la lutte antiparasitaire hors de la ruche, l'entretien de la riche et l'élimination des déchets (par ex. : les hausses usagées, les cadres, les outils et/ou les instruments), sont d'important points de contrôle dans la production du miel brut sous le programme ***CBISQT***. La **BPP 1** a pour objet de fournir des lignes directrices visant à prévenir ou à réduire les possibilités de contamination du miel brut des risques de salubrité des aliments associés à de tels événements relatifs à la gestion du rucher.

1.1.2 La **BPP 1** adresse les sources et les procédures de gestion des risques biologiques et chimiques potentiels dans l'environnement du rucher qui pourraient affecter de façon négative la salubrité alimentaire du miel brut avant, pendant et après la saison active de la production du miel.

1.2 RESPONSABILITÉS ET QUALIFICATIONS

1.2.1 C'est au ***Producteur/Propriétaire*** qu'il incombe l'entière responsabilité de mettre en œuvre la **BPP 1** selon ses capacités, ses connaissances des exigences en matières de règlementation et de salubrité des aliments, et son expérience technique. Ces fonctions visent à s'assurer que :

a) Les membres du personnel sont conscients des risques associés à la gestion du rucher et qu'ils prennent les mesures appropriées et conformes aux procédures d'entretien du matériel apicole[11], qu'ils

[9] Producteurs, apiculteurs et producteurs-emballeurs sont synonymes aux termes *producteurs/propriétaires* ou *personne responsable* partout dans le présent manuel. Consultez le **Glossaire des termes** pour obtenir une description complète des termes utilisés dans le présent manuel.

[10] Il faut toujours se reporter à la version la plus récente du programme ***CBISQT*** et consulter le site Web du CCM au *http://www.honeycouncil.ca* afin d'obtenir les autres mises à jour.

[11] Le matériel apicole comprend le matériel en bois, en plastique ou en métal (par ex. : hausses, cadres, outils et/ou instruments apicoles), et/ou

surveillent et contrôlent les ravageurs, et qu'ils gèrent les activités des ruches et des déchets produits dans le rucher afin de limiter le pillage[12].

b) Toutes les procédures associées à la **BPP 1** sont exécutées d'une manière saine et sécuritaire afin de réduire les risques de contamination biologique, chimiques et/ou physique du miel,

c) Les membres du personnel désigné pour mener les tâches associées à la **BPP 1** sont supervisés efficacement,

d) Les procédures de surveillance, de mesures correctives et de tenue des dossiers pour la **BPP 1** sont communiquées, comprises et suivies correctement par les membres du personnel appropriés, et

e) Les dossiers relatifs à la **BPP 1** sont documentés et contrôlés efficacement.

1.2.2 Tous les membres du personnel désignés suivant la **BPP 1** doivent comprendre entièrement des risques décrits et les procédures pertinentes, et ils doivent avoir reçu une formation appropriée à propos de ces procédures.

1.2.3 Tous les membres du personnel désignés ont la responsabilité de rapporter les problèmes (incidents dangereux) de la **BPP 1** au *producteur/propriétaire*.

1.3 RISQUES DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS

1.3.1 **Emplacement du rucher** – Les résidus de polluants environnementaux toxiques (par ex. : les diphényles polychlorés (BPC), les métaux lourds (par ex. : le plomb)) et produits chimiques agricoles, ceux provenant des sites agricoles et industriels (par ex. : les dépotoirs, les terrains de golf, les installations pétrochimiques, etc.) situés près des ruchers, l'application inappropriée de produits antiparasitaires hors des ruches à l'intérieur du rucher (par ex. : le mauvais produit, le mauvais taux, la mauvaise méthode ou le moment inopportun de l'application) ou l'exposition indirecte (par ex. : les embruns, l'irrigation, l'inondation) dans le voisinage des colonies d'abeilles, peuvent entraîner la contamination du miel brut avant, pendant et après la saison active, et entraîner des risques potentiels[13] d'origine alimentaire aux consommateurs humains.

1.3.2 **Sources de butinage** - Soyez conscient qu'une petite quantité de sources végétales à nectar au Canada, y compris l'astragale à feuilles étroites (*Astragalus pectinatus*), l'éricacée (espèce de *Kalmia*), et certaines variétés de plantes des familles suivantes : Boraginaceae (boraginacées), Compositae (composées), Ericaceae (éricacées) (par ex. : les rhododendrons et les azalées), Leguminosae (légumineuses) et Ranunculaceae (renonculacées) (par ex. : le séneçon jacobée (*Senecio jacobaea*), produisent des biotoxines (par ex. : la grayanotoxine parmi d'autres alcaloïdes pyrrolizidines (AP)), lesquels peuvent être des contaminants potentiels du miel brut et censés être toxiques pour les consommateurs humains[14].

---

matériaux de cire (par ex. : fondation).

[12] Les abeilles peuvent voler le miel des colonies plus faibles lorsque les approvisionnements locaux en nectar se font rares, ou elles chercheront des sources d'alimentation plus faciles à accéder si le miel exposé ou les sources ouvertes de complément de nourriture (par ex. : de l'eau sucrée) sont disponibles en raison des pratiques inadéquates de gestion des ruches ou d'élimination des déchets.

[13] Parmi les produits chimiques agricoles (par ex. : les huiles, les produits d'entretien pétrochimiques, le composés de nettoyage/d'assainissement et les pesticides), plusieurs insecticides sont très toxiques pour les abeilles butineuses et tuent habituellement les butineuses avant qu'elles retournent contaminer le miel à l'intérieur de la ruche. Cependant, la science est inconnue et cette application d'insecticides sur le terrain présente un risque de salubrité alimentaire pour les produits apicoles.

[14] Jusqu'à présent, il n'existe aucun rapport de ce risque pour les consommateurs de produits apicoles au Canada.

1.3.3 **Lutte antiparasitaire hors de la ruche** – La contamination par des résidus des produits de gestion antiparasitaires hors de la ruche (par ex. ; les pesticides) résultant d'une mauvaise utilisation du produit ou d'une mauvaise méthode d'application.

1.3.4 **Entretien du matériel apicole**

a) La contamination par des résidus de produits chimiques (par ex. : les produits pétrochimiques) résultant d'une mauvaise utilisation du produit ou d'une mauvaise méthode d'application (par ex. : un mauvais produit d'entretien, une mauvaise méthode de réparation ou une manipulation sans précaution).

b) La contamination par des matières étrangères (par ex. : le métal, le verre, la roche/le sable) résultant d'un entretien inadéquat (par ex. : une mauvaise méthode de réparation ou une manipulation sans précaution).

1.3.5 **Nettoyage et assainissement du matériel apicole**

a) La contamination par des bactéries pathogènes (par ex. : les spores d'espèces de C*lostridium, d'espèces de Bacillus (bacilles)*) résultant de méthodes erronées (par ex. : non routinières ou inadéquate) de nettoyage ou d'assainissement.

b) La contamination par des résidus de produits chimiques (par ex. : les produits de nettoyage/d'assainissement) résultant d'une mauvaise utilisation du produit ou d'une mauvaise méthode d'application (par ex. : le mauvais produit ou taux d'application).

1.3.6 **Élimination des déchets** (**Matériel apicole usagés**) **–** La contamination par des résidus de produits chimiques (par ex. : les produits d'entretien, les médicaments) dans le matériel apicole (avec du miel/un rayon de miel contaminé) résultant d'une élimination inadéquate.

1.4 LIMITES ACCEPTABLES DE LA LUTTE ANTIPARASITAIRE

1.4.1 **Lutte antiparasitaire hors de la ruche** – Tous les produits de gestion antiparasitaire sont utilisés conformément aux consignes sur l'étiquette.

1.4.2 **Entretien du matériel apicole**

a) Utilisez seulement les produits chimiques d'entretien de matériel apicole selon les consignes de l'étiquette.

b) Aucun matériel apicole contaminé par des matières étrangères suite à un mauvais entretien n'est utilisé dans la production du miel.

1.4.3 **Nettoyage/ Assainissement du matériel apicole –** N'utilisez que le matériel apicole nettoyé ou assaini selon les consignes sur l'étiquette.

1.4.4 **Élimination des déchets (matériel apicole désuet) –** On élimine le matériel apicole et les contaminants relatifs au miel et au rayon de miel conformément aux règlements en vigueur, et empêchez aussi la contamination du miel brut par les abeilles pilleuses ou les autres sources de contamination.

1.5 PROCÉDURES DE CONTRÔLE

BPP 1 – GESTION DU RUCHER :
EMPLACEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRE HORS DE LA RUCHE, ENTRETIEN/NETTOYAGE DU MATÉRIEL APICOLE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS

1.5.1 **Emplacement des ruchers**

a) Avant la saison active de la miellée et de la production du miel, l'emplacement des ruchers (et les taux de chargement du cheptel) devrait être déterminé en fonction des sources de butinage locale, de l'environnement et des conditions florales dominantes (par ex. : les sources abondantes de nectar et de pollen afin de limiter le comportement pilleur des abeilles), à partir des observations régulières du milieu et en se reportant aux documents historiques relatifs à la production, si disponibles.

b) Évitez l'établissement de ruchers près des milieux où des contaminants atmosphériques, alimentaires ou hydriques provenant de l'activité industrielle, des égouts, de la pollution ou d'inondation pourraient augmenter le risque de contamination du miel brut avant, pendant ou après la saison active de butinage.

c) Les activités agricoles à la ferme et sur une terre louée devraient être observées chaque semaine pendant la saison active (ou plus souvent lorsque justifié) afin d'être conscient des pratiques agricoles dans la région voisine (par ex. : l'embrun de pesticide, la contamination d'entrée d'eau) et de reconnaître et minimiser les risques aux abeilles butineuses et au miel à l'intérieur de la ruche.

1.5.2 **Sources de butinage** – Lorsqu'il est justifié d'utiliser une terre non contrôlée pour des sources de butinage d'abeilles, on recommande au producteur d'avoir un contrat, une entente ou une lettre d'accord avec les propriétaires fonciers adjacents à titre d'avis et d'usage responsable de produits antiparasitaires dangereux (par ex. : les pesticides) pour limiter l'activité des abeilles dans les sources de butinage contaminées, les activités agricoles près des ruchers, ou les autres influences extérieures (par ex. : les marécages, les lignes électriques, les terres inutilisables, les propriétés adjacentes, etc.) qui pourraient nuire à l'assurance de la salubrité alimentaire du miel brut.

1.5.3 **Lutte antiparasitaire hors de la ruche**

a)

Les résidus de pesticides provenant d'une mauvaise application des produits chimiques (par ex. : un mauvais produit, un taux erroné, une mauvaise méthode ou un mauvais temps d'application) utilisés hors des ruches contre les parasites[15] à l'intérieur du rucher lors du maintien des colonies d'abeilles, peut entraîner la contamination du miel brut avant, pendant et après la saison active et peut présenter des risques d'origine alimentaire aux consommateurs humains. Avant la saison active, s'assurer que toutes les activités antiparasitaires utilisées à l'intérieur du rucher pour lutter contre les parasites hors des ruches, y compris l'utilisation des pesticides hors des ruches et des points d'appâts empoisonnés, sont enregistrées/approuvées et utilisées selon les consignes du fabricant, et ce, afin d'éviter l'usage d'un mauvais produit ou d'une mauvaise méthode d'application, et afin d'éliminer les possibilités de contamination croisée du miel brut.

b)

Toutes les mesures antiparasitaires ciblant les ravageurs vertébrés doivent être conformes aux lois et règlements fédéraux et/ou provinciaux en vigueur sur la faune qui régissent contre le stressage, la capture or la mise à mort d'animaux sauvages.

[15] Les ravageurs vertébrés, notamment les ours (espèces *Ursus*), les mouffettes rayées (*Mephitis mephitis*) et les souris communes (*Mus musculus*) sont des ravageurs-clés hors des ruchers responsables de la destruction des ruches et des cadres, et de la contamination du miel et des couvains. Le prélèvement alimentaire de l'ours et de la mouffette est plus courant pendant la miellée, alors que la souris commune entre dans les ruches tard en automne ou en hiver et consomme le couvain et le miel et le pollen stocké, contaminant ainsi les ruches de matières fécales et de micro-organismes potentiellement pathogènes.

BPP 1 – GESTION DU RUCHER :
EMPLACEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRE HORS DE LA RUCHE, ENTRETIEN/NETTOYAGE DU MATÉRIEL APICOLE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS

c) DOIT FAIRE Là où cela est possible, évitez de mener des activités antiparasitaires hors des ruches (par ex. : l'application de pesticides) pendant la saison active lorsque le risque de contamination du miel brut est plus élevé. Lorsque les ravageurs hors des ruches présentent une nuisance continue pendant la saison active, adoptez des mesures préventives, notamment l'utilisation de répulsifs, de poisons, de trappes, l'extermination ou le déplacement des ruches, et ce, dépendamment du risque de contamination.

1.5.4 **Entretien du matériel apicole**

a) DOIT FAIRE S'assurer que l'entretien des ruches et du matériel apicole connexe soit effectué conformément aux consignes du fabricant afin d'empêcher le mauvais fonctionnement, la contamination provenant d'un mauvais produit d'entretien usagé, d'une mauvaise méthode de réparation ou d'une manipulation sans précaution.

b) DOIT FAIRE Un programme d'entretien régulier pour le matériel apicole, des outils et des instruments apicoles connexes devraient être en place afin de s'assurer que me matériel apicole fonctionne bien et qu'il est entretenu correctement avant ou après la saison active.

c) DOIT FAIRE Éviter de mener des activités d'entretien pendant la saison active lorsque le risque de contamination du miel brut est plus élevé.

d) DOIT FAIRE Le programme d'entretien suivant la saison active devrait être mené par un personnel qualifié afin de protéger les produits apicoles contre la contamination par des résidus de produits chimiques (par ex. : la peinture, le vernis, les produits de préservation du bois et les autres résidus de produits pétrochimiques, notamment les huiles et les lubrifiants) ou les contaminants physiques (par ex. : les fragments de métal ou de bois) lors de l'inspection, de la manutention ou des activités d'entretien.

1.5.5 DOIT FAIRE **Nettoyage et assainissement du matériel apicole** - Après leur utilisation (avant ou après la saison active), s'assurer que le matériel et les outils apicoles, et les instruments apicoles connexes, sont nettoyés ou assainis correctement (par ex. : l'utilisation d'un produit de nettoyage/d'assainissement approprié ou d'une méthode d'application appropriée), au besoin, et ce, afin de protéger les produits apicoles contre la contamination et les risques biologiques et chimiques.

1.5.6 **Élimination des déchets (matériel apicole usagé)**

a) DOIT FAIRE Reconnaître le risque d'entrée et ou de transmission d'agents pathogènes et d'autres agents dangereux dans le matériel apicole usagé. Le matériel contaminé de déchets chimiques provenant de produits antiparasites ou d'entretien hors des ruches servant à entretenir les surfaces et le matériel apicole ne doivent pas devenir des contaminants pour les hausses de miel, la nourriture et l'eau, les surfaces de travail et le personnel.

b) DOIT FAIRE S'assurer qu'aucun couvain ou rayon de miel, ou qu'aucun équipement ou matières apicoles ne sont éliminés dans le site du rucher. Au moment de retirer la ruche, toutes ces matières doivent être

éliminées rapidement dans des contenants scellés ou d'autres contenants à l'épreuve des abeilles.

c) DOIT FAIRE Tout matériel usagé en bois, en plastique ou en métal (par ex. : des hausses, des cadres, des outils et/ou instruments), et/ou des matières en cire produites lors d'activités agricoles destinés aux déchets, doivent être retirés, transportés, entreposés et éliminés correctement conformément aux lois en vigueur, s'il y a lieu.

d) DOIT FAIRE Se débarrasser du matériel apicole usagé d'une manière à réduire l'incidence ou la fréquence directe ou indirecte des pathogènes d'origine alimentaire (par ex. : les spores du *C. botulinum*) et les contaminants chimiques (par ex. : les produits pétrochimiques, les autres produits chimiques agricoles, les produits antiparasitaires hors des ruches) sur les produits apicoles et l'environnement du rucher.

e) DOIT FAIRE L'élimination des déchets du matériel apicole (contaminé par le miel/rayon de miel) ne doit pas être must favorable au pillage par les abeilles ouvrières, à la prolifération des espèces de ravageurs (par ex. : rongeurs, oiseaux et insectes) au sein voisinages immédiat, ou à d'autres contaminations environnementales.

1.6 PROCÉDURES DE SURVEILLANCE

1.6.1 **Emplacement du rucher –** Inspecter le rucher avant le début de la saison active, et chaque sept (7) à 10 (dix) jours, ou plus souvent au besoin, et pendant la saison active afin d'observer l'efficacité de l'emplacement qui assure la subsistance des colonies, et afin d'identifier les problèmes potentiels à l'intérieur de l'environnement du rucher qui pourraient exiger une surveillance continue ou des mesures correctives préventives (par ex. : le déplacement du rucher).

1.6.2 **Sources de butinage –** Inspecter les sources de butinage avoisinantes avant le début de chaque saison, et chaque sept (7) à 10 (dix) jours, ou plus souvent au besoin, et pendant la saison active afin d'observer l'efficacité des sources de butinage en assurant la subsistance des colonies, et afin d'identifier les problèmes potentiels à l'intérieur de l'environnement de butinage qui pourraient exiger une surveillance continue ou des mesures correctives préventives (par ex. : le déplacement du rucher).

1.6.3 DOIT FAIRE **Lutte antiparasitaire hors de la ruche** - Lors de l'entretien des colonies, inspecter le rucher afin de détecter les présences de ravageurs extérieurs chaque sept (7) à 10 (dix) jours, ou plus souvent au besoin, et pendant la saison active, et ce, afin d'empêcher l'entrée de ces ravageurs ou la contamination par ces derniers et afin d'utiliser efficacement les mesures de surveillance. Les activités antiparasitaires hors de la ruche menées à l'intérieur du rucher et qi peuvent avoir des effets sur l'assurance de la salubrité alimentaire du miel, relatives à l'activité de surveillance des ravageurs, doivent être documentées dans le *Dossier sur la lutte antiparasitaire hors de la ruche - Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 1.0.2**).

1.6.4 **Entretien du matériel apicole**

a) DOIT FAIRE Inspecter et confirmer l'état et l'intégrité du matériel apicole, y compris des outils apicoles et des instruments connexes, avant la saison active afin de s'assurer que le matériel fonctionne et qu'il est entretenu correctement avant et après sa réutilisation. Inspecter les ruches et le matériel apicole associé au

rucher chaque sept (7) à 10 (dix) jours, ou plus souvent au besoin, et pendant la saison active afin de s'assurer que tout le matériel apicole est en bon état de fonctionnement. On documente toutes les activités d'entretien apicole dans le *Dossier sur le rucher - Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 1.0.1**).

b) DOIT FAIRE Confirmer par l'observation directe des membres du personnel, au moins une fois avant la saison active, que les procédures d'entretien, les produits chimiques et les calendriers d'entretien du matériel apicole ont été suivis correctement selon les consignes et/ou les pratiques acceptés par le fabricant. Examiner l'exactitude du *Dossier sur la formation du personnel - Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 11.0.1**) avant de permettre à un membre du personnel de mener les procédures relatives à l'entretien du matériel apicole, surtout pendant les points de contrôle associés à l'utilisation de produits chimiques d'entretien et des procédures de manutention afin d'empêcher la contamination par des matières étrangères. Les activités d'entretien menées à l'intérieur du rucher qui pourraient avoir des effets sur l'assurance de la salubrité alimentaire du miel, y compris une mauvaise méthode de réparation ou une manipulation sans précaution, doivent être documentées dans le *Dossier sur le rucher - Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 1.0.1**).

1.6.5 DOIT FAIRE **Nettoyage et assainissement du matériel apicole** – Le matériel apicole, les outils apicoles et les instruments connexes doivent être inspectés à des intervalles mensuels (ou plus souvent au besoin lors du cycle de production) afin de s'assurer que le matériel est propre et/ou désinfecté (su besoin) afin d'empêcher ou, autrement, minimiser le risque de contamination du miel brut. Confirmer par observation directe par un membre du personnel, au moins une fois avant le début de la saison active, et que les procédures et les horaires de nettoyage et d'assainissement du matériel apicole soient suivies correctement et conformément aux consignes et pratiques acceptées du fabricant. Il faut documenter dans le *Dossier sur le rucher - Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 1.0.1**) les activités de nettoyage et/ou d'assainissement menées sur le matériel apicole qui peut avoir des effets sur l'assurance de la salubrité alimentaire du miel brut.

1.6.6 DOIT FAIRE **Élimination des déchets (matériel apicole usage)** – Inspecter et confirmer l'exactitude, l'intégrité et la sécurité des activités d'élimination des déchets associés au matériel apicole usagé au moyen d'un autocontrôle et par la tenue d'un dossier (*Dossier sur les lots d'expédition des déchets* (**FORMULAIRE 9.0.4**)) au cas où le miel brut éliminé, à des intervalles mensuels (ou plus souvent, au besoin, lors de la saison active ou du cycle de production) afin de surveiller toute pratique d'élimination qui pourrait potentiellement contaminer le miel brut.

1.7 PROCÉDURES DE MESURE CORRECTIVE

1.7.1 **Emplacement du rucher –** Évaluer et déterminer la nature des problèmes associés au rucher là où le problème s'est produit, au moment du contrôle, ou lorsque le problème a été détecté au début. Remarquer que les mesures correctives visant à prévenir, à éliminer ou à réduire la prévalence des contaminants environnementaux (par ex. : les pesticides, les diphényles polychlorés (BPC), les métaux lourds ou les produits chimiques industriels) à un niveau acceptable ne sont pas possibles. Dans les cas où l'on constate qu'il y a un risque de contamination, déplacer les ruchers ou prendre d'autres mesures avant ou après la saison active, et ce, afin d'éviter de contaminer le miel brut.

1.7.2 **Sources de butinage –** Puisque les abeilles butinent afin d'obtenir le nectar et le pollen de diverses cultures agricoles et de plantes sauvages and dans une zone de recherche qui pourrait dépasser dix (10) kilomètres du rucher, il n'est pas possible de contrôler l'accès aux sources de butinage. Cependant, là où cela est

possible, il faut savoir où le butinage se produit habituellement et, avant ou pendant la saison active, éviter de déplacer les ruchers qui sont situés près des sources de butinage où le miel brut risque d'être contaminé par des résidus de produits chimiques (par ex. : les pesticides), des polluants environnementaux (provenant d'activités agricoles ou industrielles) ou de plantes toxiques (par ex. : les terrains de golf, les jardins botaniques).

1.7.3 DOIT FAIRE **Lutte antiparasitaire hors de la ruche** - Évaluer et déterminer la nature des problèmes associés à la lutte antiparasitaire hors de la ruche à l'intérieur du rucher où un problème est survenu, au moment de la surveillance, ou lorsqu'on a détecté le problème ou l'erreur au début. Prendre en note que toutes les mesures correctives visant à prévenir, à éliminer ou à réduire les problèmes de ravageurs doivent être documentées dans de *Dossier de surveillance et mesures correctives - Lutte antiparasitaire hors de la ruche* (**FORMULAIRE 1.0.2**). Ces mesures peuvent inclure l'isolation et l'élimination du matériel apicole contaminé et du miel brut des activités de gestion des ravageurs hors de la ruche. Dans les cas où l'on jette le miel contaminé avec le matériel apicole, les éliminer dans une installation d'élimination des déchets reconnue et documenter dans le document le *Dossier sur les lots d'expédition des déchets* (**FORMULAIRE 9.0.4**). Pour l'élimination du miel brut, se reporter à la **BPP 7 – MIEL BRUT : RÉCEPTION, ENTREPOSAGE, EXTRACTION ET TRANSFORMATION.**

1.7.4 DOIT FAIRE **Entretien du matériel apicole** – Évaluer et déterminer la nature des problèmes associés à un bon entretien ou au fonctionnement du matériel apicole là où le problème est survenu, au moment de la surveillance, ou lorsqu'on a détecté le problème ou l'erreur au début. Noter que toutes les mesures correctives visant à prévenir, à éliminer ou à réduire les problèmes associés à l'entretien du matériel apicole doivent être documentées dans le *Dossier sur le rucher - Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 1.0.1**), au besoin. Ces mesures peuvent inclure l'isolation et l'élimination du matériel apicole contaminé et du miel brut des activités d'entretien inappropriées. Les produits apicoles qu'on rejette résultant des procédures d'entretien inappropriées doivent être traités pour la consommation non humaine ou éliminés dans une installation d'élimination des déchets reconnue et documentés dans le *Dossier sur les lots d'expédition des déchets* (**FORMULAIRE 9.0.4**).

1.7.5 DOIT FAIRE **Nettoyage et assainissement du matériel apicole** - Évaluer et déterminer la nature des problèmes associés au nettoyage et à l'assainissement (lorsque nécessaire) du matériel apicole là où le problème est survenu, au moment de la surveillance, ou lorsqu'on a détecté le problème ou l'erreur au début. Noter que toutes les mesures correctives visant à prévenir, à éliminer ou à réduire les problèmes associés à l'entretien du matériel apicole doivent être documentées dans le *Dossier sur le rucher - Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 1.0.1**), au besoin. Ces mesures peuvent inclure l'isolation et l'élimination du matériel apicole contaminé et du miel brut des activités d'entretien ou d'assainissement inappropriées.

1.7.6 **Élimination des déchets (matériel apicole usagé)**

a) DOIT FAIRE Dans les cas où l'on jette le miel contaminé avec le matériel apicole, les éliminer dans une installation d'élimination des déchets reconnue et documenter dans le document le *Dossier du site d'expédition des déchets* (**FORMULAIRE 9.0.4**). Pour l'élimination du miel brut, se reporter à la **BPP 7 – MIEL BRUT : RÉCEPTION, ENTREPOSAGE, EXTRACTION ET TRANSFORMATION.**

b) DOIT FAIRE DOIT FAIRE Advenant une contamination ou des déversements chimiques au sein du rucher, s'assurer d'assainir ou de nettoyer rapidement et correctement les surfaces contaminées et le matériel apicole touché dès qu'ils ont été remarqués ou éliminés correctement (Suivre la **BPP 9 –GESTION DES INSTALLATIONS : ENTRETIEN, NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS**). Les incidents possibles liés à la contamination et les mesures correctives prises afin d'éliminer ou prévenir les risques à l'environnement du rucher, y compris les ruches et les aliments connexes et les sources d'eau, doivent être documentés dans le *Dossier sur le rucher - Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 1.0.1**).

c) DOIT FAIRE S'il y a des signes à la ferme qui indiquent une contamination environnementale potentielle provenant d'agents dangereux, alors les tests du terrain, de l'eau, de l'air ou du cheptel peuvent être garantis. Tous les résultats des essais provenant de tierces parties devraient être enregistrés dans le *Dossier des essais* (**FORMULAIRE 1.0.3**) et rapportés aux mesures correctives dans le *Dossier sur le rucher - Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 1.0.1**), au besoin.

1.8 PROCÉDURES DE FORMATION

1.8.1 DOIT FAIRE S'assurer que le personnel reçoive une formation appropriée sur la lutte antiparasitaire hors de la ruche, sur l'entretien/le nettoyage du matériel apicole et sur les procédures d'élimination des déchets, en reconnaissant les risques associés à la gestion du rucher, et en contrôlant les risques relatifs à la **BPP 1**, afin d'assurer l'exactitude et la conformité avec les procédures et pratiques écrites et la tenue des dossiers. Documenter et surveiller la formation dans le *Dossier sur la formation du personnel - Surveillance et mesures correctives (***FORMULAIRE 11.0.1**).

1.8.2 DOIT FAIRE Confirmer visuellement par observation directe du personnel au moins une fois lors de la mise en œuvre de la **BPP 1**, et plus souvent, au besoin, par la procédure de contrôle (par ex. : avant le début de chaque saison, ou saison active ou cycle de transformation), que les procédures sont suivies correctement, que les membres du personnel sont compétents et qu'ils satisfont aux exigences de la **BPP 1**, et afin d'identifier les zones de problèmes potentielles qui exigent une formation continue telle qu'elle est documentée dans le *Dossier sur la formation du personnel - Surveillance et mesures correctives (***FORMULAIRE 11.0.1)**.

1.8.3 DOIT FAIRE Reformer tout membre du personnel qui ne suit pas les procédures de la **BPP 1** et documenter dans le *Dossier sur la formation du personnel - Surveillance et mesures correctives (***FORMULAIRE 11.0.1**), conformément à la **BPP 11 – PERSONNEL : CAPACITÉS, QUALIFICATIONS ET HYGIÈNE PERSONNELLE**.

1.8.4 DOIT FAIRE Examiner la conformité aux procédures au moins une fois par année afin de confirmer l'efficacité de la **BPP 1**, d'identifier les aspects qui ont besoin d'être améliorés et d'évaluer le besoin d'une formation supplémentaire.

1.9 PROCÉDURES DE TENUE DES DOSSIERS

1.9.1 Examiner la conformité des procédures de tenue des dossiers sur une base annuelle, ou plus souvent selon

la procédure de contrôle (par ex. : avant le début de chaque saison active ou du cycle de transformation), afin de fournir les renseignements relatifs à l'efficacité de la tenue des dossiers.

1.9.2 S'assurer que tous les membres du personnel suivent la **BPP 1** reçoivent une formation en tenue des dossiers, et ce, afin de s'assurer de l'exactitude et de la conformité par rapport aux procédures écrites. Confirmer visuellement par observation directe du personnel au moins une fois, (de préférence avant la saison active ou le cycle de transformation), que les procédures de tenue des dossiers a été suivie correctement à tous les niveaux de la **BPP 1**, et conformément aux procédures détaillées dans la **BPP 12 – GESTION DES DOSSIERS, TRAÇABILITÉ ET RAPPEL DES PRODUITS.**

1.9.3 S'assurer que les dossiers relatifs à la ferme précisent et fournissent dans la **BPP 1** ont été rédigés (c'est-à-dire signés et datés), actualisés au besoin et préservés pendant au moins huit (8) années par le producteur/propriétaire afin de faciliter la traçabilité et/ou le rappel des produits.

1.10 DOSSIERS

- FORMULAIRE 1.0.1 Dossier sur le rucher - Surveillance et mesures correctives
- FORMULAIRE 1.0.2 Dossier sur la lutte antiparasitaire hors de la ruche – Surveillance et mesures correctives
- FORMULAIRE 1.0.3 Dossier sur les essais

1.11 DOSSIERS DES RENVOIS

- FORMULAIRE 9.0.4 Dossier sur les lots d'expédition des déchets
- FORMULAIRE 11.0.1 Dossier sur la formation du personnel - Surveillance et mesures correctives

BPP 2 – RÉCEPTION DES INTRANTS

2.1 OBJET ET PORTÉE

2.1.1 La plupart des dangers de salubrité des aliments peuvent être évité dès le début en préservant un bon contrôle de l'état et de l'acceptabilité des intrants qui arrivent à la ferme. La **BPP 2** a pour objet de fournir des lignes directrices qui visent à prévenir ou à réduire les risques de contamination du miel brut liés à la réception d'un mauvais contenu et/ou de l'état des intrants. L'inspection visuelle des intrants agricoles à la réception, surtout afin de confirmer l'identification appropriée, les spécifications[16] de qualité alimentaire et le bon état, est cruciale au processus de contrôle sous le programme ***CBISQT***.

2.1.2 La **BPP 2** traite des sources de dangers chimiques et biologiques potentiels , et des bonnes pratiques relatives à la prévention ou au contrôle de tels dangers, lors de la réception de compléments de nourriture, de matériel apicole, de produits chimiques agricoles, de *médicaments, de matériaux d'emballage et d'équipement de transformation* à la ferme. Pour obtenir les procédures relatives à la réception des intrants de *miel brut*, se reporter à la **BPP 7** – **MIEL BRUT : RÉCEPTION, ENTREPOSAGE, EXTRACTION ET TRANSFORMATION**. Pour obtenir les procédures relatives à la réception de l'eau, se reporter à la **BPP 10 – GESTION DE L'EAU POTABLE.**

2.2 RESPONSABIBILITÉS ET QUALIFICATIONS

2.2.1 Le *Producteur/Propriétaire* a l'entière responsabilité de mettre en œuvre la **BPP 2** fondée sur leurs capacités, la connaissance des exigences en matière de réglementation et de salubrité des aliments, et l'expérience technique. Ces fonctions font en sorte que :

a) Les intrants agricoles proviennent de fournisseurs renommés et que leur utilisation doit se faire de façons précises, tel qu'ils sont définis dans la déclaration du fournisseur, les instructions du fabricant et/ou les directives indiquées sur l'étiquette, et ce, afin d'assurer une efficacité et une salubrité maximale;

b) Seuls des médicaments et des traitements relatifs (par ex. : les antibiotiques, les miticides et les outils de surveillance contre les ravageurs), provenant de fournisseurs réputés, sont reçus, comparés par rapport aux bons de commandes, et approuvés pour l'apiculture (recommandés ou autorisés par un apiculteur ou un vétérinaire provincial[17]);

c) Le matériel apicole et de transformation provient de fournisseurs réputés, et qu'il est construit, reconditionné et décontaminé selon la déclaration du fournisseur, les instructions du fabricant et/ou les directives indiquées sur l'étiquette, et ce, afin d'assurer une efficacité et une salubrité maximale;

d) Le personnel chargé d'exécuter les tâches relatives à la **BPP 2** est supervisé avec efficacité;

e) Les procédures relatives à la surveillance, aux mesures correctives et à la tenue des dossiers pour la **BPP 2** sont communiquées, comprises et suivies correctement par le personnel; et

f) Les bons de commande, les déclarations du fournisseur, les étiquettes des produits, les garnitures d'emballage, les fiches signalétiques (FS) pour les produits chimiques dangereux, et les autres dossiers relatifs à la **BPP 2**, sont documentés et contrôlés avec efficacité.

[16] On utilise l'expression « ***de consommation humaine »*** partout dans le présent manuel afin de se reporter aux matériaux autorisés et/ou évalués par l'ACIA et Santé Canada en matière de consommation alimentaire réglementée (par ex. : la Loi sur les aliments et drogues).

[17] La réception et l'utilisation de médicaments non approuvés ou non indiqués sur la liste, hors de l'approbation d'un apiculteur provincial ou qui n'est pas selon une relation vétérinaire-client-patient (RVCP), n'est pas acceptable.

2.2.2 Tous les membres du personnel désignés suivant la **BPP 2** doivent comprendre entièrement les dangers décrits et les procédures de contrôle pertinentes et avoir reçu une formation appropriée par rapport à ces procédures.

2.2.3 Tous les membres du personnel désignés ont la responsabilité de rapporter les problèmes (incidents dangereux) de la **BPP 2** au *producteur/propriétaire*.

2.3 DANGERS DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS

2.3.1 La contamination par des bactéries pathogènes (par ex. : des spores de *Clostridium spp. et de Bacillus spp.*) résultant de transporteurs et de matériel insalubres et/ou d'une manipulation défectueuse pendant le transport.

2.3.2 La contamination par des résidus chimiques (par ex. : les produits pétrochimiques) résultant de transporteurs, de matériel insalubres et/ou d'une manipulation défectueuse pendant le transport.

2.3.3 La contamination à la source par des résidus chimiques (par ex. : les produits pétrochimiques, le plomb) dans des contenants en vrac et/ou petits résultant de contenants (par ex. : non conformes à la Loi/aux règlements sur les aliments et drogues), de revêtements, d'enveloppes en plastique, de joints d'étanchéité, de couvercles et d'emballage mal fabriqués, etc.

2.3.4 La contamination par des matières étrangères (par ex. : le métal, le verre, la roche/le sable) résultant de transporteurs, de matériel insalubres et/ou d'une manipulation défectueuse pendant le transport.

2.3.5 La contamination par des médicaments erronés ou non autorisés résultant d'un mauvais produit, d'une identification incorrecte et/ou d'une documentation incomplète au moment de la réception.

2.3.6 La contamination par des résidus chimiques (par ex. : les produits pétrochimiques) résultant d'accessoires d'emballage mal fabriqués (par ex. : non conformes à la Loi/aux règlements sur les aliments et drogues) (par ex. : les enveloppes d'emballage, les couvercles, la cire à cacheter, etc.) pour les petits contenants.

2.3.7 La contamination par des matériaux étrangers (par ex. : le métal, le plastique, le verre) résultant d'un produit fabriqué ou remis à neuf incorrectement (par ex. : des barils/bacs en vrac en métal, en plastique et/ou des petits contenants).

2.4 LIMITES ACCEPTABLES POUR LE CONTRÔLE

2.4.1 **Aliments complémentaires** - Tous les intrants d'aliments complémentaires qui sont endommagés, perforés ou qui présentent des signes de contamination croisée avec des produits chimiques (par ex. : des produits pétrochimiques) résultant de transporteurs et de matériel insalubres et/ou d'une manipulation défectueuse pendant le transport sont rejetés au moment de leur livraison (non déchargés).

2.4.2 **Matériel apicole**

a) Tous les intrants de matériel apicole qui sont endommagés, perforés ou qui présentent des signes de contamination croisée avec des produits chimiques (par ex. : des produits pétrochimiques) résultant de transporteurs et de matériel insalubres et/ou d'une manipulation défectueuse pendant le transport sont rejetés au moment de leur livraison (non déchargés).

b) On n'accepte aucun matériel apicole contaminé par des matières étrangères (par ex. : métal, verre, roche/sable) résultant de transporteurs et de matériel insalubres et/ou d'une manipulation défectueuse pendant le transport, à la ferme.

c) On accepte seulement à la ferme le matériel apicole fabriqué et/ou remis à neuf correctement, et déterminé par la déclaration du fournisseur, les instructions du fabricant et/ou les directives sur l'étiquette, examine et exempt de saleté, pour la production du miel.

2.4.3 **Médicaments et traitements**

a) On accepte seulement à la ferme les médicaments (par ex. : les antibiotiques) et les traitements (par ex. : les miticides) approuvés ou autorisés.

b) On rejette l'utilisation les médicaments et les traitements qui sont perforés ou qui présentent des signes de contamination croisée par des produits chimiques (par ex. : les produits pétrochimiques) résultant de transporteurs et de matériel sales et/ou d'une mauvaise manutention en transit au moment de la livraison (non déchargés).

2.4.4 **Produits chimiques agricoles** - On rejette l'utilisation les produits chimiques agricoles qui sont perforés ou qui présentent des signes de contamination croisée par des produits chimiques (par ex. : les produits pétrochimiques) résultant de transporteurs et de matériel sales et/ou d'une mauvaise manutention en transit au moment de la livraison (non déchargés).

2.4.5 **Matériaux d'emballage**

a) On utilise seulement des petits contenants et des contenants en vrac nouveaux, remis à neuf ou réutilisés, de qualité alimentaire, et conformes à la Loi et aux règlements sur les aliments et drogues, pour emballer le miel.

b) On utilise seulement des contenants en vrac réutilisés ayant une traçabilité connue (par ex. : historique de l'utilisation) pour emballer le miel.

c) On utilise seulement des contenants en vrac correctement remis à neuf, nettoyés, réutilisables et exempts de bactéries pathogènes (par ex. : les spores *des Clostridium spp. et des Bacillus spp.*) pour emballer le miel.

d) On n'accepte aucun matériau d'emballage contaminé par des bactéries pathogènes (par ex. : les *Clostridium spp.*, les *Bacillus spp., l'E. coli et les Salmonella spp.*) résultant de transporteurs et de matériel insalubres et/ou d'une manipulation sans précaution à la ferme.

e) On rejette tous les matériaux d'emballages endommagés, perforés ou avec des signes de contamination croisée par des produits chimiques (par ex. : les produits pétrochimiques) résultant de transporteurs et de matériel insalubres et/ou d'une manipulation sans précaution en transit au moment de la livraison (non déchargés).

f) On n'accepte aucun matériau d'emballage contaminé par des matières étrangères (par ex. : le métal, le verre, la roche/le sable) résultant de transporteurs et de matériel insalubres et/ou d'une manipulation sans précaution en transit, à la ferme.

g) On utilise seulement des matériaux d'emballage nouveaux de qualité alimentaire et conformes à la Loi et aux règlements sur les aliments et drogues pour emballer le miel.

2.4.6 **Matériel de transformation**

a) On n'accepte à la ferme aucun matériel de transformation nouveau ou remis à neuf contaminé par des bactéries pathogènes (par ex. : les *Clostridium spp.*, les *Bacillus spp., l'E. coli et les Salmonella spp.*)

résultant de transporteurs, de matériel insalubres et/ou d'une manipulation sans précaution en transit.

b) On ne rejette aucun matériel de transformation nouveau ou remis à neuf endommagé, perforé ou avec des signes de contamination croisée par des produits chimiques (par ex. : les produits pétrochimiques) résultant de transporteurs et de matériel insalubres et/ou d'une manipulation sans précaution en transit au moment de la livraison (non déchargés).

c) On accepte seulement à la ferme le matériel de transformation exempt de contamination par des matières étrangères (par ex. : le métal, le verre, la roche/le sable) résultant de transporteurs, de matériel et/ou d'une manipulation souillés.

d) On accepte seulement à la ferme du matériel fabriqué et/ou remis à neuf correctement, tel que déterminé par la déclaration du fournisseur, les instructions du fabricant et/ou les directives sur l'étiquette, et exempt de saleté, pour transformer le miel.

2.5 PROCÉDURES DE CONTRÔLE

2.5.1 Aliments complémentaires

a)

S'assurer que tous les intrants d'aliments ont été examinés au moment de leur réception à la ferme afin de confirmer la propreté des produits et l'exemption de résidus chimiques (par ex. : les produits pétrochimiques) résultant de conditions de transport non sécuritaires (par ex. : des conditions qui résulteraient d'une contamination de dangers biologiques, chimiques et/ou physiques), de matériel contaminé ou d'une manipulation sans précaution en transit.

b)

On ne reçoit que des intrants alimentaires provenant de fournisseurs réputés (de préférence utilisant des bonnes pratiques de production et de fabrication fondée sur l'HACCP), tel que vérifiés contre les bons de commandes et/ou les déclarations des fournisseurs.

c) Garder tous les reçus, factures, connaissements et/ou bordereaux d'emballage relatifs aux aliments complémentaires dans un endroit sûr et conformément à la **BPP 12 –CONTRÔLE DES DOSSIERS, TRAÇABILITÉ ET RAPPEL DES PRODUITS.**

2.5.2

Matériel apicole – Tout le matériel apicole nouveau ou remis à neuf (par ex. : hausses, cadres, outils et/ou instruments) et/ou matériaux de cire, doit être inspecté au moment de la réception afin d'assurer la propreté des produits (visuellement non souillés), en bon état, intacts et exempts de résidus chimiques (par ex. : les produits pétrochimiques) et des matières étrangères (par ex. : le métal, le verre, la roche/le sable) résultant de transporteurs et matériel souillés ou d'une manipulation sans précaution en transit. La souillure ou la saleté étrangère doit être enlevée (par ex. : par le raclage ou le brossage) lorsqu'on la détecte sur les intrants de matériel apicole ou les palettes connexes.

2.5.3 Médicaments et traitements

a)

On ne reçoit, ne tient en stocks et n'utilise que des médicaments approuvés ou autorisés et des traitements relatifs utilisés conformément aux pratiques décrites dans la **BPP 4 – GESTION DE LA SANTÉ**

DU CHEPTEL APICOLE : MANIPULATION ET UTILISATION DES ALIMENTS COMPLÉMENTAIRES, DES MÉDICAMENTS ET DES TRAITEMENTS, tels qu'ils sont vérifiés par rapport aux bons de commande provenant de fournisseurs réputés.

b) DOIT FAIRE Tous les antibiotiques et les autres drogues vétérinaires reçus et approuvés/autorisés par la Direction des médicaments vétérinaires (DMV) de Santé Canada pour le traitement des maladies des abeilles, ou tel qu'ils sont autorisés/approuvés pour l'utilisation par l'Apiculteur provincial (ou l'équivalent), et doivent porter un numéro d'identification de médicament (DIN). Les traitements relatifs, y compris les pesticides utilisés comme traitement contre les acariens de l'abeilles et pour la lutte antiparasitaire au sein du rucher doivent être approuvés/autorisés par l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire (ARLA) de Santé Canada et doivent porter un numéro de produit antiparasitaire (PA) ou avoir l'approbation de leur utilisation provenant du ministre de la Santé. Se reporter à la Base de données sur les produits pharmaceutiques (BDPP) de Santé Canada pour connaître les médicaments vétérinaires approuvés au Canada (*www.hc-sc.gc.ca/dhp-mps/prodpharma/databasdon/index-eng.php*) et la Base de données des renseignements sur les produits antiparasitaires de l'ARLA (*www.hc-sc.gc.ca/cps-spc/pest/part/protect-protéger/publi-regist/index-eng.php*) pour connaître les pesticides approuvés au Canada.

c) DOIT FAIRE On examine les médicaments réceptionnés, les traitements relatifs et la documentation (par ex. : ordonnances, factures et/ou reçus), en vue de leur exactitude au moment de leur réception (par ex. : les DIN appropriés pour les antibiotiques, les numéros PA pour les traitements antiparasitaires, l'acceptabilité « qualité alimentaire » au besoin, dans les limites de la date de péremption du produit, non ouvert et intact), et on s'assure qu'on a recueilli, vérifié l'exactitude et retenu les déclarations du fournisseur, au besoin.

d) DOIT FAIRE On doit garder une gestion des stocks documentée de toutes les matières et dossiers réceptionnés, y compris la date de réception, la quantité, le fournisseur et de code de lot pour les médicaments vétérinaires et les autres traitements approuvés/autorisés relatifs. Inscrire dans un registre tous les renseignements relatifs aux stocks dans le *Dossier sur la gestion des stocks et l'élimination des médicaments et des traitements* (**FORMULAIRE 4.0.1**).

e) DOIT FAIRE Garder tous les reçus, factures, connaissements et/ou bordereaux d'emballage et déclarations du fournisseur relatifs aux médicaments et aux traitements dans un endroit sûr et conformément à la **BPP 12 –CONTRÔLE DES DOSSIERS, TRAÇABILITÉ ET RAPPEL DES PRODUITS.**

f) DOIT FAIRE Tous les médicaments et les traitements doivent être examines au moment de leur réception afin de s'assurer de leur propreté et qu'ils sont exempts de contaminants chimiques dangereux résultant de transporteurs et matériel souillés et/ou d'une manipulation sans précaution en transit.

2.5.4 Produits chimiques agricoles

a) DOIT FAIRE Tous les intrants chimiques, y compris les produits chimiques d'entretien, les pesticides et produits chimiques de nettoyage et d'assainissement autres que pour les ruches, doivent être reçus à la ferme propres et exempts de résidus de contaminants chimiques (par ex. : les produits pétrochimiques) qui

pourraient potentiellement contaminer les produits apicoles, et ce, résultant de contions de transport non sécuritaires (par ex. : des conditions qui produiraient des contaminants biologiques, chimiques et/ou physiques dangereux), de matériel défectueux ou d'une manipulation sans précaution en transit.

b) On ne recevoir que des produits chimiques agricoles provenant de fournisseurs réputés, tels que vérifiés contre les bons de commande et/ou les déclarations du fournisseur, sinon on rejette les intrants et on les retourne au fournisseur.

c) Garder tous les reçus, factures, connaissements et/ou bordereaux d'emballage et déclarations du fournisseur relatifs aux reçus des produits chimiques agricoles dans un endroit sûr et conformément à la **BPP 12 – CONTRÔLE DES DOSSIERS, TRAÇABILITÉ ET RAPPEL DES PRODUITS.**

2.5.5 Matériaux d'emballage

a)

Tous les matériaux d'emballage réceptionnés au moment de la réception sont propres, en bon état ou intact et exempts de contaminants biologiques, chimiques et/ou physiques dangereux résultant de transporteurs inappropriés, d'un matériel défectueux ou d'une manipulation sans précaution en transit.

b)

On ne reçoit que de nouveaux petits contenants (de 0,15 à 5,0 kg) bien fabriqués et qui conviennent à l'emballage des produits apicoles (de qualité alimentaire, conformes à la Loi et aux règlements sur les aliments et drogues[18], propres/sains et au format prescrit).

c)

On ne reçoit que des contenants en vrac (c'est-à-dire d'une capacité supérieure à 5 kg) bien fabriqués et qui conviennent à l'emballage des produits apicoles (de qualité alimentaire, conformes à la Loi et aux règlements sur les aliments et drogues[18], propres/sains et au format prescrit). Dans les cas où l'on ne trouve pas le matériau sur la liste, une lettre de non-opposition de Santé Canada et/ou une lettre de garantie du fournisseur doit être classée dans les dossiers. Afin de prévenir la possibilité de contaminants à base de peinture ou de soudure au plomb provenant de barils venant de l'étranger, on recommande seulement l'utilisation de barils ou bacs nouveaux et propres ou accompagnés d'une lettre de conformité du fournisseur. De plus, les contenants en vrac reçus à la ferme doivent être inspectés et soit lavés avant leur entreposage (voir la **BPP 3.7.5**) ou leur remplissage, et ce, afin d'enlever les bactéries pathogènes (par ex. : les spores *de Clostridium* spp. *et Bacillus* spp.) et d'autres matières dangereuses. Les contenants en vrac peuvent être remplis sans lavage à une étape ultérieure de la transformation s'ils sont nouveaux, ou propres visuellement, intacts et réutilisables s'ils ont été remis à neuf, tel que déterminés par le producteur au moment de l'inspection. S'assurer que tous les contenants en vrac ont été inspectés afin de déterminer s'ils ont besoin d'être lavés avant d'être entreposés ou remplis. Il faut toujours se reporter à la version la plus récente de la **Norme sur les contenants en vrac de l'industrie apicole du CCM** (consulter le *www.honeycouncil.ca*).

d)

S'assurer que les dossiers nécessaires pour les contenants en vrac nouveaux et remis à neuf confirment l'identification et l'exactitude des contenants en vrac, que les contenants vides sont propres, exempts de matières étrangères, et qu'ils fournissent des renseignements logistiques corrects, ainsi qu'un historique connu (par exemple l'usage et/ou la traçabilité) conformément à la version la plus récente de la de la **Norme sur les contenants en vrac de l'industrie apicole du CCM**. S'assurer que les identificateurs des vieilles étiquettes sur les contenants en vrac ont été enlevés ou recouverts, s'ils sont présents, avant de les réutiliser. Garder tous les renseignements pertinents indiqués sur l'étiquette et l'historique des contenants en vrac dans un endroit sûr conformément à la **BPP 12 – CONTRÔLE DES DOSSIERS, TRAÇABILITÉ ET RAPPEL DES PRODUITS.**

e) Tous les matériaux d'emballage et les contenants doivent être examinés en cas de matière particulaire afin de s'assurer qu'il n'y a aucune contamination physique. Tous les contenants en vrac (par ex. : les barils, les bacs, les enveloppes en polyéthylène) visiblement contaminés par une matière particulaire (par ex. : un élément végétal, le sol, le bois, le métal, la matière minérale non métallique, le verre), les fragments de bois, plastique ou de métal et/ou le verre brisé dans un produit reçu, ne sont pas acceptables. On doit rejeter les contenants en vrac portant des contaminants physiques visibles, puis les retourner au fournisseur, ou le renettoyer, les refiltrer (lorsqu'une mesure corrective s'avère nécessaire et possible) et les réexaminer afin de les accepter. Consulter la **BPP 8 – MIEL FINI : GESTION DE L'EMBALLAGE, ENTREPOSAGE ET EXPÉDITION DU PRODUIT** en cas de contamination par le verre.

f) S'assurer qu'on reçoit seulement des accessoires d'emballage (par ex. : les enveloppes d'emballage, les couvercles, la cire à cacheter, etc.), qu'ils sont fabriqués correctement et qu'ils conviennent à l'emballage des produits apicoles (de qualité alimentaire, conformes à la Loi et aux règlements sur les aliments et drogues, et propres/sains).

2.5.6 **Matériel de transformation –** Le matériel de transformation réceptionné (par ex.. : les extracteurs, le matériel à désoperculer, les outils, les instruments et/ou les pièces connexes) doit être examiné au moment de leur réception afin de s'assurer que le produit est propre, en bon état, intact et exempt de contaminants ou de dommages lors de l'expédition.

2.6 PROCÉDURES DE SURVEILLANCE

2.6.1 Inspecter les transporteurs dès leur arrivée afin de s'assurer de leur propreté, que l'envoi est intact, sans dommage et sans trace de contamination (par ex. : saleté, résidus chimiques) afin de confirmer que les intrants agricoles réceptionnés utilisés en apiculture, pour la transformation ou l'emballage du miel sont identifiés correctement et acceptables selon l'état, la documentation et l'utilisation du produit. Les renseignements relatifs à la réception des intrants agricoles acceptables doivent être documentés sur une base continue tout au long de l'année, aussi souvent que cela l'exige. Documenter les intrants acceptables dans le *Dossier sur la réception – Surveillance et mesures correctives (**FORMULAIRE* **2.0.1**), le *Dossier sur l'inspection des contenants en vrac et mesures correctives* (**FORMULAIRE 2.0.2**), ou le *Dossier sur la gestion des stocks et l'élimination des médicaments et des traitements* (**FORMULAIRE 4.0.1**) avant la manipulation des produits à des fins de gestion des stocks ou d'utilisation immédiate.

2.6.2 Examiner les factures, les connaissements, les réceptions, les déclarations du fournisseur et/ou les affidavits de traçabilité pour tous les intrants agricoles acceptés dès leur réception afin de confirmer que de tels dossiers ont été signés correctement et pour vérifier que le produit est correct tel qu'il a été commandé et fabriqué (par ex. : conforme à la Loi et règlements sur les aliments et drogues, à la liste de référence des matériaux de construction, des matériaux d'emballage et des produits chimiques non alimentaires acceptés par l'ACIA, ou la lettre de non-opposition de Santé Canada). S'assurer que les contenants remis à neuf (par ex. : contenants en vrac recyclés) sont en bon état (par ex. : propres et remis à neuf correctement ou relavés au besoin) et identifiables (par ex. : les contenants en vrac recyclés avec un historique d'utilisation connu). S'assurer que les intrants ont été examinés afin de confirmer leur acceptabilité (par ex. : condition propre, bon produit) avant d'être inventoriés et enregistrés dans le *Dossier sur la réception – Surveillance et mesures correctives (**FORMULAIRE* **2.0.1**), le *Dossier sur l'inspection des contenants en vrac et mesures correctives* (**FORMULAIRE 2.0.2**), ou le *Dossier sur la gestion des stocks et l'élimination des médicaments et des traitements* (**FORMULAIRE 4.0.1**).

2.6.3 Examiner l'état des zones de réception afin de déceler les dangers biologiques, chimiques (par ex. : emballage ouvert ou déversement) et physiques (par ex. : verre brisé) sur une base hebdomadaire ou plus régulièrement, au besoin lors du cycle de production. L'appui continu de programmes de bonnes pratiques de production devrait être en place et révisé chaque mois en cas de bris de verre (Consultez la **BPP 8 – MIEL FINI : GESTION DE L'EMBALLAGE, ENTREPOSAGE ET EXPÉDITION DES PRODUITS**) pour éliminer le miel (Consultez la **BPP 7 – MIEL BRUT : RÉCEPTION, ENTREPOSAGE, EXTRACTION ET TRANSFORMATION** et pour l'assainissement/le nettoyage, la lutte antiparasitaire et l'élimination des déchets (Consultez la **BPP 9 – GESTION DES INSTALLATIONS : ENTRETIEN, NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS**).

2.7 PROCÉDURES ET MESURES CORRECTVES

2.7.1

Évaluer et déterminer la nature de toutes dérogations à la **BPP 2** à l'endroit où le problème se produit, au moment de la surveillance, ou lorsque le problème a été détecté au début. Documenter les erreurs ou les problèmes qui ont été identifiés et reliés à la **BPP 2** dans le *Dossier sur la réception – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 2.0.1**). Ces mesures peuvent comprendre l'isolation et l'élimination des intrants contaminés. Indiquer dans le dossier quelles mesures correctives et de prévention qui ont été prises, ainsi que la date de l'erreur.

2.7.2

Tous les intrants incorrects (par ex. : les intrants qui sont étiquetés illisiblement, endommagés, perforés, non vérifiables par rapport aux bons de commande et/ou aux déclarations du fournisseur, ou là où les intrants semblent avoir été contaminés par des agents biologiques, chimiques ou physiques dangereux résultant de conditions de transport non sécuritaires) doivent être rejetés au moment de leur livraison par leur transporteur, non déchargés et retournés directement au fournisseur. Advenant la réception d'une matière inacceptable, l'article doit être étiqueté et mis de côté, ou séparé, afin d'empêcher la contamination jusqu'à ce qu'il puisse être retourné au fournisseur et inscrit dans le *Dossier sur la réception – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 2.0.1**), dans le *Dossier sur les contenants en vrac – Inspection et mesures correctives* (**FORMULAIRE 2.0.2**) (dans les cases où des contenants en vrac usagés doivent être reconditionnés et nettoyés), ou dans le *Dossier sur la gestion des stocks et l'élimination des médicaments et des traitements* (**FORMULAIRE 4.0.1**), ou éliminés par une méthode qui n'entraînera pas de risque de salubrité alimentaire. Tous les produits qui ne sont pas retournés au fournisseur sont éliminés dans une installation d'élimination des déchets reconnue et documentés dans le *Dossier sur les lots d'expédition des déchets* (**FORMULAIRE 9.0.4**). Suivre la ***BPP* 9 – GESTION DES INSTALLATIONS : ENTRETIEN, NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT, LUTTE ANTIPARASITE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS**, les règlements provinciaux et contacter l'apiculteur provincial, s'il y a lieu.

2.7.3

S'assurer de documenter les dérogations et les mesures correctives qui ont été prises lors de la réception d'un médicament ou d'un traitement dans le *Dossier sur la réception – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 2.0.1**). Advenant la réception d'un médicament inacceptable, l'article doit être étiqueté et mis de côté, ou séparé, afin d'empêcher la contamination jusqu'à ce qu'il puisse être retourné au fournisseur et inscrit (*Dossier sur la réception – Surveillance et mesures corrective* (**FORMULAIRE 2.0.1**). Les intrants incorrects (c'est-à-dire des médicaments et des traitements contaminés ou non approuvés), les intrants qui sont endommagés, perforés, intercontaminés ou les matières arrivantes étiquetées illisiblement, résultant de conditions de transport non sécuritaires (par ex. : des conditions résultant d'une contamination provoquée par des agents biologiques, chimiques et/ou physiques), doivent être rejetés au moment de leur livraison du transporteur (c'est-à-dire non déchargés), retournés au fournisseur dès la livraison et inscrits dans le *Dossier sur la réception – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 2.0.1**). Tous les produits rejetés non retournés au fournisseur sont

éliminés dans une installation d'élimination des déchets reconnues et documentés dans le *Dossier sur les lots d'expédition des déchets* (**FORMULAIRE 9.0.4**).

2.7.4 DOIT FAIRE Les intrants chimiques à la ferme, y compris les produits chimiques, les pesticides, les agents d'assainissement et les autres matières qui n'ont pas été reçus, identifiés ou manipulés correctement (par ex. : conformément aux instructions du fabricant indiquées sur l'étiquette), ou exposés à des contaminants biologiques et/ou chimiques en transit ou sur réception, résultant d'un contact direct, ou indirectement d'une contamination croisée, sont rejetés pour l'utilisation. Toutes les dérogations et les mesures correctives prises afin d'éliminer ou de prévenir la contamination biologique, chimique et physique des marchandises reçues doivent être documentées dans le *Dossier sur la réception – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 2.0.1**).

2.7.5 DOIT FAIRE Les contenants en vrac réutilisés reçus à la ferme sans savoir à quoi ils ont servi ou s'ils sont contaminés doivent être rejetés pour l'utilisation dès leur livraison du transporteur (non déchargés), retournés au fournisseur dès leur livraison, ou éliminés selon une méthode qui n'entraînera pas de risque de salubrité alimentaire. Tous les produits rejetés et non retournés au fournisseur sont éliminés dans une installation d'élimination des déchets reconnue et documentés dans le *Dossier sur les lots d'expédition des déchets* (**FORMULAIRE 9.0.4**) et en référence dans le *Dossier sur les contenants en vrac – Inspection et mesures correctives* (**FORMULAIRE 2.0.2**).

2.8 PROCÉDURES DE FORMATION

2.8.1 DOIT FAIRE S'assurer que les membres du personnel ont reçu une formation appropriée sur les procédures de réception des intrants agricoles, en reconnaissant les risques associés aux intrants incorrects, et en contrôlant les risques relatifs à la **BPP 2**, afin de s'assurer de l'exactitude et de la conformité aux procédures écrites et aux pratiques et tenue des dossiers. Documenter et surveiller la formation dans le *Dossier sur la formation du personnel - Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 11.0.1)**.

2.8.2 DOIT FAIRE Confirmer visuellement en observant directement les membres du personnel au moins une fois lors de la réception des intrants agricoles, et plus souvent, au besoin, selon la procédure de contrôle (par ex. avant le début de chaque saison ou du cycle de la transformation), que les procédures sont suivies correctement pour la **BPP 2**, que les membres du personnel sont compétents à satisfaire aux exigences de la **BPP 2,** et identifier les zones à problèmes potentiels selon la formation continue et tel que documenté dans le *Dossier sur la formation du personnel - Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 11.0.1)**.

2.8.3 DOIT FAIRE Reformer tout membre du personnel qui ne suit pas les procédures de la **BPP 2** et l'inscrire dans le *Dossier sur la formation du personnel - Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 11.0.1**), conformément à la **BPP 11 – PERSONNEL : CAPACITÉS, QUALIFICATIONS ET HYGIÈNE PERSONNELLE**.

2.8.4 DOIT FAIRE Examiner la conformité aux procédures au moins une fois chaque année afin de confirmer l'efficacité de la **BPP 2**, identifier les aspects qui exigent une amélioration et évaluer le besoin d'une formation additionnelle.

2.9 PROCÉDURES DE TENUE DES DOSSIERS

2.9.1 Examiner la conformité des procédures de tenue des dossiers chaque année, ou plus souvent en fonction des

procédures de contrôle (par ex. : avant le début de chaque saison active ou cycle de transformation), et ce, afin de fournir des renseignements à propos de l'efficacité de la tenue des dossiers.

2.9.2 S'assurer que les membres du personnel qui suivent la **BPP 2** ont reçu une formation en tenue des dossiers afin d'assurer l'exactitude et la conformité par rapport aux procédures écrites. Confirmer visuellement par observation directe du personnel, au moins une fois, et de préférence avant la saison active ou le cycle de transformation, que les procédures de tenue des dossiers sont suivies correctement pour tous les aspects de la **BPP *2***, et conformément aux procédures détaillées dans la **BPP 12 –CONTRÔLE DES DOSSIERS, TRAÇABILITÉ ET RAPPEL DES PRODUITS.**

2.9.3 S'assurer que les dossiers agricoles mentionnés et fournis dans la **BPP 2** ont été complétés (c'est-à-dire signés et datés) et mis à jour au besoin et préservés pendant au moins huit (8) années par le producteur/propriétaire afin de faciliter la traçabilité et/ou le rappel des produits.

2.10 DOSSIERS

- FORMULAIRE 2.0.1 Dossier sur la réception – Surveillance et mesures correctives
- FORMULAIRE 2.0.2 Dossier sur l'inspection des contenants en vrac et les mesures correctives
- FORMULAIRE 4.0.1 Dossier sur la gestion des stocks et l'élimination des médicaments et des traitements

2.11 DOSSIERS DES RENVOIS

- FORMULAIRE 9.0.4 Dossier sur les lots d'expédition des déchets
- FORMULAIRE 11.0.1 Dossier sur la formation du personnel - Surveillance et de mesures correctives

BPP 3 – ENTREPOSAGE DES INTRANTS

3.1 OBJET ET PORTÉE

3.1.1 Le maintien d'une bonne gestion de l'entreposage des intrants agricoles, y compris la surveillance régulière des zones d'entreposage pour s'assurer que les caractéristiques d'entreposage et l'intégrité des intrants sont correctes, est un élément fondamental du programme ***CBISQT***. L'inspection courante du site d'entreposage, suivie des activités appropriées de lutte antiparasitaire, peut aussi réduire la présence des ravageurs et le risque de contamination de bactéries pathogènes provenant de la poussière et/ou de l'excrément d'animaux sauvages ou domestiques, et limiter le risque de dangers physiques provenant d'erreurs d'entreposage ou de manutention.

3.1.2 La **BPP 3** a pour objet de fournir des lignes directrices qui visent à prévenir ou à réduire le risque de contamination du miel associée à des conditions inadéquates ou à un d'entreposage inadéquat. La manutention et le rangement sécuritaire des intrants dans des emplacements d'entreposage séparés (voir le **Tableau 3.1** ci-dessous afin d'obtenir une liste des zones d'entreposage recommandées pour les divers intrants agricoles) peuvent réduire la contamination ou éliminer les possibilités de contamination croisée des produits apicoles et, par conséquent, réduire le risque de salubrité alimentaire aux consommateurs.

3.1.3 **Tableau 3.1 ZONES D'ENTREPOSAGE RECOMMANDÉES ET ARTICLES D'ENTREPOSAGE**

ZONE	ARTICLES D'ENTREPOSAGE
1	Cheptel[18] Ruche et matériel de transformation Aliments complémentaire[19] et eau potable
2	Médicaments/Traitements
3	Miel brut (hausses remplies de miel à la ferme et hors de la ferme et/ou contenants en vrac)
4	Répulsifs contre les abeilles Produits chimiques agricoles (entretien, nettoyage et assainissement, et produits antiparasitaires hors de la ruche)
5	Matériaux d'emballage (contenants petits et larges et étiquettes) Produits apicoles finis

3.1.4 La **BPP 3** traite des sources potentielles de dangers biologiques, chimiques et physiques, et des bonnes pratiques relatives qui visent à prévenir ou à gérer de tels risques, lors de l'entreposage à la ferme du *matériel apicole, des aliments complémentaires, de l'eau potable, des médicaments et des répulsifs, des produits chimiques agricoles, des matériaux d'emballage et du matériel de transformation.* Quant aux procédures associées au rangement du miel brut, dans la **Zone 3**, et du miel fini dans la **Zone 5**, se reporter à la **BPP 7 - MIEL BRUT : RÉCEPTION, ENTREPOSAGE, EXTRACTION ET TRANSFORMATION** et à la **BPP 8 - MIEL FINI : GESTION DE L'EMBALLAGE, ENTREPOSAGE ET EXPÉDITION DES PRODUITS**, respectivement.

3.2 RESPONSABILITÉS AET QUALIFICATIONS

[18] Le programme ***CBISQT*** ne traite pas des risques de salubrité alimentaire associés à l'entreposage du cheptel apicole ou de l'hivernage intérieur.

[19] Lorsqu'on parle des aliments complémentaires entreposés, on fait référence aux divers ingrédients commerciaux liquides ou secs, y compris le saccharose granulé exempt d'additif (sucre blanc ordinaire), le sirop de maïs fort en fructose (SMFF), et/ou le saccharose liquide utilisé pour nourrir les abeilles à divers moments de l'année.

3.2.1 Le ***Producteur/Propriétaire*** a l'entière responsabilité de mettre en œuvre la **BPP 3** en se fondant sur ses capacités, ses connaissances en matière de salubrité des aliments et des exigences réglementaires, et son expérience technique. Ces fonctions font en sorte que :

a) Tous les intrants agricoles sont entreposés dans des conditions séparées et des emplacements spécifiques (voir le **Tableau 3.1**) à la ferme, conformément aux exigences d'entreposage désignés pour chaque intrant, et ce, afin d'obtenir une efficacité d'entreposage optimale et éliminer les possibilités de contamination croisée parmi les intrants agricoles lors de l'entreposage, lequel pourrait avoir des effets négatifs sur l'assurance de salubrité alimentaire,

b) Les programmes d'appui continu lors du processus d'entreposage des intrants relatifs à la gestion des risques du verre et d'autres risques physiques (voir la **BPP 8 – MIEL FINI : GESTION DE L'EMBALLAGE, ENTREPOSAGE ET EXPÉDITION DES PRODUITS**) et la gestion antiparasitaire (voir la **BPP 9 – GESTION DES INSTALLATIONS : ENTRETIEN, NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS)** sont en opération et efficaces par l'intermédiaire d'une surveillance régulière, de mesures correctives et d'une documentation,

c) Les membres du personnel désignés qui exécutent les tâches associées à la **BPP 3** sont supervisés avec efficacité,

d) La surveillance, les mesures correctives et les procédures de tenue des dossiers pour la **BPP 3** sont communiquées, comprises et suivies correctement par tous les membres du personnel appropriés, et

e) Tous les dossiers relatifs à la **BPP3** sont documentés et contrôlés avec efficacité.

3.2.2 Toutes les personnes désignées suivant la **BPP 3** doivent comprendre complètement les risques décrits et les procédures pertinentes, et avoir reçu la formation appropriée en ce concerne ces procédures.

3.2.3 Toutes personnes désignées ont la responsabilité de rapporter au *producteur/propriétaire* les problèmes (incidents dangereux) de la **BPP 3**.

3.3 RISQUES DE SALUBRITÉ ALIMENTAIRE

3.3.1 La contamination provoquée par des bactéries pathogènes (par ex. : les spores des *Clostridium* spp., *et des Bacillus* spp.) dans la poussière et/ou l'excrément d'animaux sauvages ou domestiques (par ex. : l'*E. coli, les Salmonella* spp.) résultant d'emplacements ou de conditions d'entreposage insalubres ou défavorables.

3.3.2 La contamination provoquée par des résidus chimiques (par ex. : les produits pétrochimiques, les pesticides), résultant d'emplacements ou de conditions d'entreposage insalubres ou défavorables.

3.3.3 La contamination provoquée par des matières étrangères (par ex. ; les fragments de verre, de plastique ou de métal), résultant de conditions d'entreposage défavorables ou d'une mauvaise manutention lors de l'entreposage.

3.4 LIMITES ACCEPTABLES POUR LE CONTRÔLE

3.4.1 **Matériel apicole (Zone 1)**

a) On entrepose tout le matériel apicole dans des conditions appropriées afin d'empêcher la contamination provoquée par des bactéries pathogènes (par ex. : les spores des *Clostridium* spp., *et*

des Bacillus spp.) dans la poussière et/ou l'excrément d'animaux sauvages ou domestiques (par ex. : l'*E. coli, les Salmonella* spp.) résultant d'emplacements ou de conditions d'entreposage insalubres.

b) On entrepose tout le matériel apicole dans une zone d'entreposage distincte isolée des intrants provenant d'autres zones d'entreposage, et ce, afin d'éliminer les possibilités de contamination croisée.

3.4.2 **Matériel de transformation (Zone 1)**

a) On entrepose tout le matériel de transformation dans des conditions appropriées afin d'empêcher la contamination provoquée par des bactéries pathogènes (par ex. : les spores des *Clostridium* spp.*, et des Bacillus* spp.) dans la poussière et/ou l'excrément d'animaux sauvages ou domestiques (par ex. : l'*E. coli, les Salmonella* spp.) résultant d'emplacements ou de conditions d'entreposage insalubres.

b) On entrepose tout le matériel de transformation dans une zone d'entreposage distincte isolée des intrants provenant d'autres zones d'entreposage, et ce, afin d'éliminer les possibilités de contamination croisée.

3.4.3 **Aliments complémentaires (Zone 1)**

a) On entrepose tous les aliments complémentaires dans des conditions appropriées afin d'empêcher la contamination provoquée par des bactéries pathogènes (par ex. : les spores des *Clostridium* spp.*, et des Bacillus* spp.) dans la poussière et/ou l'excrément d'animaux sauvages ou domestiques (par ex. : l'*E. coli, les Salmonella* spp.) résultant d'emplacements ou de conditions d'entreposage insalubres.

b) On entrepose tous les aliments complémentaires dans une zone d'entreposage distincte isolée des intrants provenant d'autres zones d'entreposage, et ce, afin d'éliminer les possibilités de contamination croisée.

3.4.4 **Eau potable (Zone 1)**

a) On entrepose l'eau potable dans des conditions appropriées afin d'empêcher la contamination provoquée par des bactéries pathogènes (par ex. : les spores des *Clostridium* spp.*, et des Bacillus* spp.) dans la poussière et/ou l'excrément d'animaux sauvages ou domestiques (par ex. : l'*E. coli, les Salmonella* spp.) résultant d'emplacements ou de conditions d'entreposage insalubres.

b) On entrepose l'eau potable dans une zone d'entreposage distincte isolée des intrants provenant d'autres zones d'entreposage, et ce, afin d'éliminer les possibilités de contamination croisée.

3.4.5 **Médicaments/Traitements (Zone 2) –** On entrepose tous les médicaments/traitements selon les directives du fabricant, dans une zone d'entreposage distincte isolée des intrants provenant d'autres zones d'entreposage, et ce, afin d'éliminer les possibilités de contamination croisée.

3.4.6 **Répulsifs contre les abeilles (Zone 4) -** On entrepose les répulsifs contre les abeilles selon les directives du fabricant, dans une zone d'entreposage distincte isolée des intrants provenant d'autres zones d'entreposage, et ce, afin d'éliminer les possibilités de contamination croisée.

3.4.7 **Produits chimiques agricoles (Zone 4)** - On entrepose les produits chimiques agricoles selon les directives du fabricant, dans une zone d'entreposage distincte isolée des intrants provenant d'autres zones d'entreposage, et ce, afin d'éliminer les possibilités de contamination croisée.

3.4.8 **Matériaux d'emballage (Zone 5)**

a) On entrepose tous les matériaux d'emballage, y compris les petits contenants nouveaux ou usagés, les contenants en vrac nouveaux et/ou reconditionnés dans des conditions appropriées afin d'empêcher la contamination provoquée par des bactéries pathogènes (par ex. : les spores des *Clostridium* spp., *et des Bacillus* spp.) dans la poussière, de la saleté et/ou de l'excrément d'animaux sauvages ou domestiques (par ex. : l'*E. coli, les Salmonella* spp.) résultant d'emplacements ou de conditions d'entreposage insalubres.

b) On entrepose tous les matériaux d'emballage, y compris les petits contenants nouveaux ou usagés, les contenants en vrac nouveaux et/ou reconditionnés dans une zone d'entreposage distincte isolée des intrants provenant d'autres zones d'entreposage, et ce, afin d'éliminer les possibilités de contamination croisée par des résidus de produits chimiques.

c) On manipule tous les matériaux d'emballage de manière à prévenir la contamination par des matières étrangères (par ex. : le verre, le métal, la poussière/la saleté) résultant d'une mauvaise manutention lors de l'entreposage.

3.5 PROCÉDURES DE CONTRÔLE

3.5.1 Conditions d'entreposage générales

a) DOIT FAIRE Tous les intrants agricoles doivent être entreposés dans des zones d'entreposage désignées (voir le **Tableau 3.1**) dans un milieu d'entreposage propre et sec (par ex.: entreposés au-dessus du niveau du plancher afin de d'empêcher le dommage par l'eau) à une température qui convient aux articles entreposés (tel que déterminé par le fabricant), protégés contre la poussière et l'excrément d'animaux sauvages ou domestiques et exempt de contaminants chimiques (par ex. : les produits chimiques agricoles, les produits pétrochimiques, les médicaments, etc.) et es matière étrangères, notamment le verre ou d'autres risques physiques.

b) DOIT FAIRE Toutes les zones d'entreposage doivent avoir un horaire régulier pour la surveillance et le contrôle des ravageurs, tel qu'ils sont décrits dans la **BPP 9 - GESTION DES INSTALLATIONS : ENTRETIEN, NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS.**

c) DOIT FAIRE Toutes les zones d'entreposage doivent avoir un horaire régulier pour la surveillance et le contrôle de l'entretien et du nettoyage/ de l'assainissement, tel que décrit dans la **BPP 9 - GESTION DES INSTALLATIONS : ENTRETIEN, NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS.**

3.5.2 Matériel apicole (Zone 1)

a) On entrepose tout le matériel apicole (par ex. : les hausses de miel) et les dispositifs d'alimentation connexes dans un emplacement d'entreposage désigné, dans des conditions exemptes de poussière et propres, en suivant les procédures de manutention qui permettent d'éviter le bris et la contamination provenant de matières particulaires.

b) On entrepose les seaux d'alimentation en plastique à couvercle rentrant dans des conditions exemptes de poussière et propres, en suivant les procédures de manutention qui permettent d'éviter le bris et la contamination provenant de matières particulaires.

c) Après l'extraction et la remise en boîte, on retourne les hausses et les cadres vides dans les champs

afin de les réutiliser ou on les garde dans un emplacement d'entreposage désigné en suivant les procédures appropriées pour le nettoyage et/ou l'entretien (se reporter à la **BPP 1 – GESTION DU RUCHER : EMPLACEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRES HORS DES RUCHES, ENTRETIEN/NETTOYAGE DU MATÉRIEL APICOLE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS**). Prendre en note que l'exposition des hausses vides à des températures de congélation prolongées lors de l'entreposage éliminera grandement les ravages provoqués par la fausse teigne (*Galleria mellonella*) du rayon[20].

3.5.3 DOIT FAIRE **Matériel de transformation (Zone 1) –** On entrepose tout le matériel de transformation dans un emplacement d'entreposage désigné dans des conditions exemptes de sources d'agents pathogènes biologiques (par ex. : l'*E. coli* ou les *Salmonella* spp. de l'excrément de rongeurs ou d'oiseaux), des contaminants chimiques (par ex. : les produits chimiques agricoles, les médicaments et les autres traitements, etc.) et les risques physiques.

3.5.4 **Aliments complémentaires (Zone 1)**

a) DOIT FAIRE On entrepose tous les aliments complémentaires dans des emplacements d'entreposage désignés, à une température et une durée d'entreposage recommandées, et ce, afin de prévenir le risque de contamination par des bactéries pathogènes (par ex. les spores des *Clostridium* spp., *les Bacillus* spp.) provenant de la poussière, de la saleté et/ou de l'excrément (par ex. : l'*E. coli, les Salmonella* spp.) d'animaux sauvages ou domestiques, résultant d'un emplacement ou de conditions d'entreposage insalubres, et d'une dégradation des aliments complémentaires provoquée par des températures élevées[21] pendant une durée prolongée.

b) DOIT FAIRE Les galettes de supplément d'extrait de pollen commerciales[22] ou le supplément sec (par ex. : le pollen, la farine de soja, la farine de poisson ou la poudre de protéine) constituent des allergènes potentiels pour la santé humaine et doivent être isolés et entreposés[23] dans des contenants hygiéniques à des températures régulées dans des réfrigérateurs ou des congélateurs propres afin d'éliminer le possibilités de contamination par des bactéries pathogènes (par ex. : les spores du *Clostridium* spp., *les Bacillus* spp.) dans la poussière, la saleté et/ou l'excrément (par ex. : l'*E. coli, et les Salmonella* spp.) d'animaux sauvages ou domestiques, résultant d'un emplacement ou de conditions d'entreposage insalubres, ou de la contamination croisée avec d'autres aliments complémentaires.

c) S'assurer que tous les aliments complémentaires subissent une rotation des stocks au besoin.

d) Lors de la sélection d'un substitut comme régime alimentaire, prendre en note que certains ingrédients (par ex. : la farine de soja) agissant seuls, ou mélangés ensemble avec le pollen

[20] Présentement, il n'existe pas de traitements chimiques approuvés/enregistrés au Canada contre les fausses teignes dans les rayons de miel entreposés. Cependant, tous les stades vitaux sont susceptibles en hiver à la congélation rapide dans des conditions d'entreposage froid (par ex. : de -15 °C à -20 °C (de 5 °F ``à -4 °F) pendant une durée de 72 heures ou plus).

[21] Le sirop de maïs à haute teneur en fructose entreposé pendant des durées prolongées à des températures élevées (>25 °C (77 °F) peut avoir des niveaux élevés d' hydroxyméthyl furfural (H.M.F.) qui pourrait contaminer le miel et augmenter la toxicité chez les abeilles. En comparaison, la température d'entreposage recommandée pour le miel non transformé est en dessous de 10 °C (50 °F).

[22] Le pollen est mélangé avec du saccharose afin de former des galettes qu'on utilise à l'intérieur de la ruche en tant que source de protéine complémentaire en automne ou au début du printemps, ou à d'autres moments lorsque les sources naturelles de pollen se font rares.

[23] Les mélanges de pollen ont une durée de vie d'entreposage limitée et devraient être utilisés sur demande à partir d'ingrédients entreposés correctement ou de contenants en plastique propres, puis réfrigérés jusqu'à deux (2) semaines ou congelés pour un entreposage à long terme.

provenant de certaines sources végétales (y compris le miel même), peut provoquer une réaction allergique chez un nombre rare de consommateurs humains hypersensibles[24].

3.5.5 **Eau potable (Zone 1)**

a) L'eau qui a été traitée et jugée potable doit être entreposée dans des contenants scellés convenables afin d'empêcher la contamination résultant de la manutention ou du milieu de l'entreposage. Lorsque l'eau potable ne provident pas directement d'une source d'approvisionnement municipale, elle doit être entreposée dans des contenants ou réservoirs, conçus ou identifiés à de telles fins dans une zone d'entreposage désignée afin d'empêcher la contamination ouverte des réserves d'eau par la poussière, la saleté ou l'excrément provenant d'animaux sauvages et/ou domestiques, des produits pétrochimiques et/ou des produits chimiques agricoles.

b) On accepte l'eau potable entreposée seulement lorsqu'il y a un programme de gestion d'eau en place (Se reporter à la **BPP 10 – GESTION DE L'EAU POTABLE**).

3.5.6 **Médicaments/Traitements (Zone 2) –** Tous les médicaments/traitements doivent être entreposés dans un emplacement désigné et sécuritaire, conformément aux directives du fabricant ou les instructions des fiches signalétiques (FS), sujets à une rotation des stocks, au besoin, et séparés des produits non chimiques. Les FS sont disponibles chez la plupart des fournisseurs de produits chimiques et leur utilisation doit être pratique pour les membres du personnel.

3.5.7 **Répulsifs contre les abeilles (Zone 4)** – Tous les répulsifs contre les abeilles doivent être entreposés conformément aux directives du fabricant, dans une zone d'entreposage distincte isolée des intrants des autres zones d'entreposage, et ce, afin d'éliminer les possibilités de contamination croisée.

3.5.8 **Produits chimiques agricoles (Zone 4)**

a) Tous les produits chimiques agricoles doivent être entreposés dans un emplacement désigné et sécuritaire, conformément aux directives du fabricant ou les instructions des fiches signalétiques (FS), sujets à une rotation des stocks, au besoin, et séparés des produits non chimiques. Les FS sont disponibles chez la plupart des fournisseurs de produits chimiques et leur utilisation doit être pratique pour les membres du personnel.

b) Les produits chimiques agricoles doivent entreposés dans une zone séparée et isolés les uns des autres afin d'éliminer les possibilités de contamination croisée, et ils doivent être rangés séparément de la zone de transformation du miel afin d'empêcher le risque de contamination des produits apicoles.

c) Le carburant à base de pétrole, les graisses et les autres produits pétrochimiques très inflammables doivent être étiquetés et entreposés correctement dans des contenants conçus

[24] Bauer, l. et. al. 1996. Food allergy to honey: Pollen or bee products? Characterization of allergenic proteins in honey by means of immunoblotting. J. Allergy Clin. Immun. 97:65-73 (**Bauer, 1 et. Al. 1996. Allergies alimentaire : Pollen ou produits apicoles? Caractérisation des protéines allergiques dans le miel au moyen de l'immunotransfert. J. Allergy Clin. Immun. 97:65-73**)

spécialement pour de tels produits.

3.5.9 **Matériaux d'emballage (Zone 5)**

a) DOIT FAIRE Les contenants de miel petits ou en vrac vides, les accessoires d'emballage (par ex. : étiquettes, ruban, colle) et le produit fini doivent être manipulés et entreposés de manière à minimiser l'exposition à l'eau et à la saleté, et la contamination par des agents dangereux biologiques, chimiques et/ou physiques résultant de conditions d'entreposage, de l'emplacement ou d'une mauvaise manutention.

b) DOIT FAIRE Tous les contenants à miel en vrac (laves et reconditionnés ou propres et les nouveaux barils/bacs) doivent être entreposés dans un endroit sec et propre, et à l'écart des risques biologiques, chimiques ou physiques. Les contenants en vrac reconditionnés doivent être laves à l'eau potable avant d'être utilisés, et ce, afin de prévenir en cas de risques de biosécurité. Se reporter à la **Norme nationale de biosécurité à la ferme de l'ACIA** afin d'obtenir plus de renseignements. Tous les contenants à miel en vrac doivent être retournés dans leur zone d'entreposage désignée lorsqu'ils sont vidés et nettoyés dans l'installation de transformation.

3.6 PROCÉDURES DE SURVEILLANCE

3.6.1 DOIT FAIRE Inspecter toutes les zones d'entreposage avant d'entreposer des produits et inscrire les résultats dans le *Dossier sur l'entreposage – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 3.0.1**) afin de confirmer le bon état des intrants entreposés et le caractère adéquat du lieu d'entreposage conformément aux instructions sur l'étiquette du fabricant.

3.6.2 DOIT FAIRE Examiner chaque envoi (par ex. : le matériel apicole et de transformation, les aliments complémentaires, l'eau potable, les médicaments/les traitements, les répulsifs contre les abeilles, les produits chimiques agricoles et les matériaux d'emballage) au moment de l'entreposage afin de confirmer que les intrants sont identifiés correctement, acceptables selon les exigences de la zone d'entreposage, entreposés dans des conditions appropriées selon les instructions sur l'étiquette, et documentés dans le *Dossier sur l'entreposage – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 3.0.1**) .

3.6.3 DOIT FAIRE Les inspections routinières doivent être menées régulièrement au moins chaque mois et chaque année, et à des intervalles hebdomadaires, ou plus souvent au besoin, tout au long de la saison active, puis enregistrées dans le *Dossier sur l'entreposage – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 3.0.1**). Inspecter les zones d'entreposage (tant à l'intérieur qu'à l'extérieur) afin d'identifier les signes de contamination associées aux risques biologiques (par ex. : l'activité des oiseaux ou des rongeurs, l'entrée des ravageurs et/ou de la contamination), chimiques (par ex. : l'emballage ouvert d'un produit chimique agricole, le déversement ou les autres signes de contamination) ou physiques (par ex. : le verre brisé, la poussière) résultant d'une mauvaise manutention ou des conditions d'entreposage inappropriées. Se reporter à la **BPP 9** et documenter l'activité de surveillance des ravageurs dans le *Dossier sur la lutte antiparasitaire des installations – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 9.0.5**).

3.7 PROCÉDURES DE MESURES CORRECTIVES

3.7.1

Évaluer et déterminer la nature des dérogations dans la **BPP 3** à l'endroit où le problème s'est produit, au moment de la surveillance, ou lorsque le problème a été détecté. Documenter les erreurs ou les problèmes qui ont été identifiés et associés à la **BPP 3** dans le *Dossier sur l'entreposage – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 3.0.1**). Ces mesures peuvent inclure l'entretien, le nettoyage, la gestion antiparasitaire, l'isolation et l'élimination des intrants contaminées. Se reporter à la **BPP 9 – GESTIONS DES INSTALLATIONS : ENTRETIEN, NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS** et documenter la mesure corrective précise et les mesures de prévention qui ont été prises, ainsi que la date de l'erreur. Pour l'élimination du miel brut, se reporter à la **BPP 7 – MIEL BRUT : RÉCEPTION, ENTREPOSAGE, EXTRACTION ET TRANSFORMATION**.

3.7.2

On rejette l'utilisation des intrants agricoles, notamment les aliments complémentaires, les médicaments/les traitements, le matériel apicole et de transformation, les produits chimiques agricoles, les répulsifs contre les abeilles, l'eau potable et les matériaux d'emballage qui ne sont pas entreposés correctement à la ferme, ou qui sont exposés aux contaminants biologiques, chimiques ou physiques lors de l'entreposage résultant d'un contact direct ou indirect avec une sources de contamination croisée, si l'on ne restaure pas correctement (par ex. : les hausses de miel intercontaminées qui sont impossibles à nettoyer). Toutes les dérogations et les mesures correctives prises afin d'éliminer ou prévenir les risques biologiques, chimiques ou physiques aux zones d'entreposage, ou aux marchandises connexes, doivent êtres documentées dans le *Dossier sur l'entreposage – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 3.0.1**) et le *Dossier d'inspection des contenants en vrac et des mesures correctives* (**FORMULAIRE 2.0.2**), au besoin.

3.7.3

En cas de déversements chimiques ou d'une contamination croisée dans la zone d'entreposage à la ferme, s'assurer d'assainir et de nettoyer rapidement la zone contaminée ou éliminer correctement les contaminants en suivant les instructions du fabricant ou de la FS. On doit documenter toute mesure corrective dans le *Dossier sur l'entreposage – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 3.0.1**). Éliminer les matières contaminées en suivant des protocoles approuvés[25]. Lorsqu'on élimine des médicaments contaminés, l'indiquer dans le *Dossier sur la gestion des stocks et l'élimination des médicaments et des traitements* (**FORMULAIRE 4.0.1**). Lorsque l'eau potable est contaminée, se reporter à la **BPP 10 – GESTION DE L'EAU POTABLE** et l'indiquer dans le *Dossier sur l'entreposage – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 3.0.1**) et faire un renvoi avec le *Dossier sur l'eau potable – Échantillonnage, traitement et mesures correctives* (**FORMULAIRE 10.0.1**).

3.7.4

Les matériaux d'emballage conçus pour les aliments contaminés à la suite d'un contact avec des ravageurs ou d'autres contaminants biologiques ou chimiques, ne doivent pas être utilisés et doivent être éliminés correctement en suivant les mesures indiquées dans le *Dossier sur l'entreposage – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 3.0.1**).

3.7.5

Tous les contenants en vrac vides reconditionnés ou recyclés (par ex. : les barils/les bacs en métal ou en plastique) entreposés à la ferme doivent être lavés correctement avant d'être remplis afin d'enlever les contaminants biologiques ou chimiques, sinon on les rejette leur utilisation. On garde un dossier du lavage dans le *Dossier d'inspection des contenants en vrac et des mesures correctives* (**FORMULAIRE 2.0.2**). Se reporter toujours à la version la plus récente de la **Norme**

[25] Tous les produits apicoles en contact avec des intrants contaminés entreposés doivent être éliminés dans une installation d'élimination des déchets reconnue et documentés dans le *Dossier sur les lots d'expédition des déchets* (**FORMULAIRE 9.0.4**). Pour éliminer le miel brut, se reporter à la **BPP 7 – MIEL BRUT : RÉCEPTION, ENTREPOSAGE, EXTRACTION ET TRANSFORMATION**.

des contenants en vrac pour l'industrie apicole du CCM lors de l'entreposage et du nettoyage des contenants en vrac.

3.8 PROCÉDURES DE FORMATION

3.8.1 S'assurer que les membres du personnel ont reçu une formation sur les procédures d'entreposage appropriées afin qu'ils puissent reconnaître les dangers associés à un emplacement ou des conditions d'entreposage incorrects, et contrôler les dangers relatifs à la **BPP 3**, afin d'assurer l'exactitude et la conformité aux pratiques et aux procédures écrites et à la tenue des dossiers. Documenter et surveiller la formation dans le *Dossier sur la formation du personnel - Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 11.0.1).**

3.8.2 Confirmer visuellement par observation directe du personnel au moins une fois lors de la mise en œuvre de la **BPP 3**, et plus souvent, au besoin, par la procédure de contrôle (par ex. : avant le début de chaque saison, ou saison active ou cycle de transformation), que les procédures sont suivies correctement, que les membre du personnel sont compétents et qu'ils satisfont aux exigences de la **BPP 3**, et afin d'identifier les zones de problèmes potentielles qui exigent une formation continue telle qu'elle est documentée dans le *Dossier sur la formation du personnel - Surveillance et mesures correctives (***FORMULAIRE 11.0.1)**.

3.8.3 Reformer tout membre du personnel qui ne suit pas les procédures de la **BPP 3** et documenter dans le *Dossier sur la formation du personnel - Surveillance et mesures correctives (***FORMULAIRE 11.0.1**), conformément à la **BPP 11 – PERSONNEL : CAPACITÉS, QUALIFICATIONS ET HYGIÈNE PERSONNELLE.**

3.8.4 Examiner la conformité aux procédures au moins une fois par année afin de confirmer l'efficacité de la **BPP 3**, d'identifier les aspects qui ont besoin d'être améliorés et d'évaluer le besoin d'une formation supplémentaire.

3.9 PROCÉDURES DE TENUE DES DOSSIERS

3.9.1 Examiner la conformité des procédures de tenue des dossiers sur une base annuelle, ou plus souvent selon la procédure de contrôle (par ex. : avant le début de chaque saison active ou du cycle de transformation), afin de fournir les renseignements relatifs à l'efficacité de la tenue des dossiers.

3.9.2 S'assurer que tous les membres du personnel suivent la **BPP 3** reçoivent une formation en tenue des dossiers, et ce, afin de s'assurer de l'exactitude et de la conformité par rapport aux procédures écrites. Confirmer visuellement par observation directe du personnel au moins une fois, de préférence avant la saison active ou le cycle de transformation, que les procédures de tenue des dossiers a été suivie correctement à tous les niveaux de la **BPP 3**, et conformément aux procédures détaillées dans la **BPP 12 – GESTION DES DOSSIERS, TRAÇABILITÉ ET RAPPEL DES PRODUITS.**

3.9.3 S'assurer que les dossiers relatifs à la ferme précisent et fournissent dans la **BPP 3** ont été rédigés (c'est-à-dire signés et datés), actualisés au besoin et préservés pendant au moins huit (8) années par le producteur/propriétaire afin de faciliter la traçabilité et/ou le rappel des produits.

3.10 DOSSIERS

- **FORMULAIRE** 3.0.1 Dossier sur l'entreposage – Surveillance et mesures correctives

3.11 DOSSIERS DES RENVOIS

 FORMULAIRE 2.0.2 Dossiers sur les contenants en vrac – Inspection et mesures correctives
 FORMULAIRE 4.0.1 Dossier sur la gestion des stocks et l'élimination des médicaments et des traitements
 FORMULAIRE 9.0.4 Dossier sur les lots d'expédition des déchets
 FORMULAIRE 9.0.5 Dossier sur la lutte antiparasitaire des installation – Surveillance et mesures correctives
 FORMULAIRE 10.0.1 Dossier sur l'eau potable – Échantillonnage, traitement et mesures correctives
 FORMULAIRE 11.0.1 Dossier sur la formation du personnel - Surveillance et mesures correctives

BPP 4 – GESTION DE LA SANTÉ DU CHEPTEL APICOLE : MANIPULATION ET UTILISATION DES ALIMENTS COMPLÉMENTAIRES, DES MÉDICAMENTS ET DES TRAITEMENTS

4.1 OBJET ET PORTÉE

4.1.1 La manipulation sécuritaire et l'utilisation des aliments complémentaire, des médicaments (par ex. : les antibiotiques) et des traitements connexes de gestion antiparasitaire à la ruche (par ex. : les miticides, la surveillance des acariens et aides pour le diagnostic) sont des aspects important de la gestion des sous le programme ***CBISQT.*** Les médicaments, qu'on les utilise seuls ou mélangés avec des aliments complémentaires, ont été conçus, fabriqués et prescrits à des fins définies et doivent être manipulés et utilisés selon certaines façons afin d'assurer de leur sécurité et efficacité optimale. La préparation incorrecte ou le mélange incorrect des aliments complémentaires, les erreurs d'utilisation du produit (par ex. : une mauvaise dose, une méthode d'application, et un temps de retrait ou de retenue d'un médicament ou un produit de gestion antiparasitaire), ou la mauvaise manutention de tels produits lors de l'alimentation, des procédures d'inspection et d'entretien des ruches, peuvent produire des résidus chimiques non voulus dans les produits apicoles et pourraient entraîner un risque de salubrité alimentaire aux consommateurs.

4.1.2 La **BPP 4** a pour objet de s'assurer que les aliments complémentaires non médicamentés et médicamentés, que les médicaments et les traitements connexes de gestion antiparasitaire à la ruche sont identifiés, mélangés, appliqués, gérés et éliminés correctement afin de réduire le risque de contamination du miel but. La présente procédure s'applique aux producteurs qui utilisent des antibiotiques hors indication approuvés ou prescrits[26] par l'apiculteur provincial ou d'autres traitements à l'intérieur de la ruche.

4.2 RESPONSABILITÉS ET QUALIFICATIONS

4.2.1 Le ***producteur/propriétaire*** a l'entière responsabilité de mettre en œuvre la **BPP 4**. Ces fonctions font en sorte que :

a) tous les médicaments conçus pour traiter les maladies des abeilles et les produits de gestion antiparasitaire (par ex. : pour contrôler les acariens d'abeilles (les *Varroa* spp.) ou la surveillance et les aides de diagnostic) sont approuvés, mélangés et appliqués à l'intérieur de la ruche pendant les intervalles définis et les périodes de retrait conformément aux instructions sur l'étiquette et/ou les recommandation de traitements énumérés par l'apiculteur provincial ou le vétérinaire, afin d'empêcher la contamination du miel brut,

b) tous les aliments complémentaires non médicamentés et médicamentés sont préparés dans des conditions hygiéniques utilisant des ingrédients alimentaires approuvés provenant des sources connues et saines,

c) les membres du personnel menant les tâches associées à la **BPP 4** sont supervisés efficacement,

d) la surveillance, les mesures correctives et les procédures de tenue des dossiers pour la **BPP 4** sont communiqués, comprises et suivies correctement par les membres du personnel appropriés, et

e) tous les dossiers relatifs à la **BPP 4** sont documentés et contrôlés efficacement.

4.2.2 Tous les membres du personnel désignés qui suivent la **BPP 4** doivent comprendre entièrement les risques décrits et les procédures pertinentes de manipulation sécuritaire, de mélange et d'application, et avoir reçu une formation appropriée à propos de ces procédures.

4.2.3 S'assurer que tous les membres du personnel désignés sont formés pour les procédures appropriées afin de

[26] Dans certains cas, certaines régions, cela peut se déterminer grâce à des relations vétérinaire-client-patient valides avec un vétérinaire compétent en matière de gestion des maladies des abeilles.

préparer/mélanger les aliments complémentaires, d'administrer les médicaments/traitements et qu'ils connaissent les exigences réglementaires, l'étiquetage du fabricant, et les conseils du/de la vétérinaire ayant un effet sur le traitement prescrit, et son utilisation; y compris la dose et les périodes de retrait pour tous les médicaments et traitements connexes.

4.2.4 Tous les membres du personnel désignés sont responsables de rapporter les problèmes (incidents dangereux) de la **BPP 4** au *producteur/propriétaire*.

4.3 RISQUES DE SALUBRITÉ ALIMENTAIRE

4.3.1 Mélange des aliments complémentaires non médicamentés

a) La contamination par des bactéries pathogènes (par exemples les spores des *Clostridium* spp., *des Bacillus* spp.) résultant du miel, du saccharose, du sirop de maïs riche en fructose (HFCS) et/ou du pollen mélangé dans des conditions insalubres (par ex. : les contenants ou les outils contaminés).

b) La contamination par des bactéries pathogènes (par ex. : les spores des *Bacillus* spp.) et/ou des virus entériques résultant d'une eau non traitée (non potable) mélangée à des aliments sucrés.

c) La contamination par des résidus de médicaments (par ex. : les antibiotiques, les miticides) provenant de matériel de mélange propre ou étiqueté incorrectement.

4.3.2 Mélange d'aliments complémentaires médicamentés

a) La contamination par des bactéries pathogènes (par exemples les spores des *Clostridium* spp., *des Bacillus* spp.) résultant du miel, du saccharose, du sirop de maïs riche en fructose (HFCS) et/ou du pollen mélangé dans des conditions insalubres (par ex. : les contenants ou les outils contaminés).

b) La contamination par des bactéries pathogènes (par ex. : les spores des *Bacillus* spp.) et/ou des virus entériques résultant d'une eau non traitée (non potable) mélangée à des aliments sucrés et des médicaments.

c) La contamination par des résidus de médicaments (par ex. : les antibiotiques, les miticides) provenant de matériel de mélange propre ou étiqueté incorrectement.

d) La contamination par des résidus de médicaments/traitements (par ex. : les antibiotiques, les miticides) résultant d'une utilisation ou méthode d'application inappropriée du produit (par ex. : la mauvaise dose ou le mauvais traitement dans l'aliment médicamenté).

4.3.3 Alimentation avec des aliments complémentaires non médicamentés

a) La contamination par des bactéries pathogènes (par ex. : les spores des *Clostridum* spp., des *Bacillus* spp.) provenant de barils ouverts souillés, de mangeoires supérieures et des sceaux d'alimentation.

b) La contamination par des résidus de médicaments/traitements (par ex. : les antibiotiques, les miticides) résultant de nourriture provenant des dispositifs de distribution non étiquetés (par ex. : des sceaux médicamentés).

4.3.4 Traitements présaisonniers (médicaments avec/sans aliments complémentaires)

a) La contamination par des bactéries pathogènes (par ex. : les spores des *Clostridum* spp., des *Bacillus* spp.) provenant de barils ouverts souillés, de mangeoires supérieures et des sceaux d'alimentation.

b) La contamination par des résidus de médicaments/traitements (par ex. : les antibiotiques, les miticides) résultant de nourriture provenant des dispositifs de distribution non étiquetés (par ex. : des sceaux médicamentés).

c) La contamination par des résidus de médicaments/traitements (par ex. : les antibiotiques, les miticides, les aides à la surveillance des acariens et les diagnostics) résultant de d'un mauvais traitement, d'une mauvaise dose et/ou d'une période de retrait incorrecte.

4.3.5 **Traitements postsaisonniers -** La contamination par des résidus de médicaments/traitements résultant d'une utilisation ou d'une méthode d'application incorrecte (par ex. : les traitements non enregistrés).

4.3.6 **Maintien des colonies –** La contamination par des résidus de produits chimiques d'entretien résultant d'une utilisation ou d'une méthode d'application incorrecte.

4.3.7 **Élimination des déchets (médicaments) –** La contamination par des résidus de médicaments/traitements dans les aliments complémentaires, résultant d'une élimination incorrecte, qui encourage le butinage nuisible des abeilles (pillage).

4.4 LIMITES ACCEPTABLES POUR LE CONTRÔLE

4.4.1 Mélange d'aliments complémentaires non médicamentés

a) On mélange les aliments complémentaires non médicamentés seulement dans des conditions saines avec des contenants et des outils propres.

b) On mélange les aliments complémentaires non médicamentés seulement avec de l'eau potable.

c) On fournit les aliments complémentaires non médicamentés seulement à partir de sceaux d'alimentation propres et identifiés clairement, ou à partir d'autres matériels de mélange, utilisés uniquement à cette fin afin d'empêcher la contamination par des résidus de médicaments/traitements.

4.4.2 Mélange d'aliments complémentaires médicamentés

a) On mélange les aliments complémentaires médicamentés seulement dans des conditions saines avec des contenants et des outils propres.

b) On mélange les aliments complémentaires médicamentés seulement avec de l'eau potable.

c) On fournit les aliments complémentaires médicamentés seulement à partir de sceaux d'alimentation propres et identifiés clairement, ou à partir d'autres matériels de mélange, utilisés uniquement à cette fin afin d'empêcher la contamination par des résidus de médicaments/traitements.

d) On utilise seulement les aliments complémentaires médicamentés préparés et mélangés avec les bons médicaments/traitements et les bonnes doses, conformément aux instructions sur l'étiquette.

4.4.3 Alimentation avec des aliments complémentaires non médicamentés

a) On utilise seulement des barils ouverts, des mangeoires supérieures de ruche et des sceaux d'alimentation propres lorsqu'on donne des aliments complémentaires non médicamentés.

b) Tous les aliments complémentaires non médicamentés sont fournis à partir de sceaux d'alimentation ou d'autres dispositifs d'alimentation, utilisés uniquement à cette fin, soit prévenir la contamination.

4.4.4 **Traitements présaisonniers (médicaments avec/sans aliments complémentaires)**

a) On utilise seulement des barils ouverts, des mangeoires supérieures de ruche et des sceaux d'alimentation propres lorsqu'on donne des aliments complémentaires médicamentés.

b) Tous les aliments complémentaires médicamentés sont fournis à partir de sceaux d'alimentation ou d'autres dispositifs d'alimentation, utilisés uniquement à cette fin, soit prévenir la contamination.

c) On utilise seulement les médicaments/traitements (par ex. : les antibiotiques, les miticides, les aides à la surveillance de acariens et les diagnostics) à une dose appropriée et au moment approprié au cours du cycle de production pour le traitement et le retrait conformément aux instructions sur l'étiquette.

4.4.5 **Traitements postsaisonniers** – On utilise seulement des médicaments/traitements approuvés/enregistrés pendant l'après-saison à une dose appropriée, et au moment approprié lors du cycle de production, conformément aux instructions sur l'étiquette.

4.4.6 **Maintien des colonies** – On utilise seulement des produits chimiques d'entretien conformément aux instructions sur l'étiquette.

4.4.7 **Élimination des déchets (médicaments/traitements)** – On élimine tous les médicaments des aliments complémentaires et du miel brut contaminé avec des médicaments d'une manière conforme aux règlements en vigueur, y compris la prévention de la contamination du miel brut provoqué par le pillage des abeilles.

4.5 PROCÉDURES DE CONTRÔLE

4.5.1 **Mélange des aliments complémentaires non médicamentés**

a)

Empêcher la contamination des aliments complémentaires non médicamentés contre les bactéries pathogènes (par ex. : les spores des *Clostridium* spp., *des Bacillus* spp.) pendant la préparation en s'assurant qu'on utilise des pratiques saines au moment du mélange et de la préparation (par ex. : le matériel de mélange hygiénique, les contenants, les outils, le personnel et les procédures de mélange). Tout le matériel, tous les contenants et les outils utilisés pour le mélange et la préparation des aliments complémentaires non médicamentés doivent fonctionner correctement et être propres avant de les utiliser ou avant leur réutilisation. On utilise seulement des agents d'assainissement approuvés en apiculture et aux taux recommandés.

b)

S'assurer qu'on ne prépare pas d'aliments complémentaires non médicamentés (par ex. : le sucre) avec des sources d'eau inconnues ou autrement insalubres. Lors de la préparation et du mélange, s'assurer de n'utiliser que de l'eau potable afin d'empêcher la contamination par des bactéries pathogènes et d'autres micro-organismes.

c) DOIT FAIRE On utilise un contenant séparé pour mélanger et entreposer les aliments complémentaires non médicamentés, et on sépare et/ou étiquette tous les sceaux d'alimentation et les autres matériels connexes afin de s'assurer que les médicaments ou les autres traitements ne servent pas à éliminer les possibilités de contamination croisée avec les contenants ou les sceaux d'aliments non médicamentés.

d) Se reporter aux instructions du fabricant et/ou aux autres recommandations autorisées pour les protocoles de mélange et documenter toutes les activités de préparation et d'alimentation. On devrait chercher les déclarations du fournisseur, lorsqu'elles sont disponibles, afin de s'assurer que le sucre acheté ou les autres aliments conviennent pour alimenter les abeilles. On utilise seulement le sucre comme aliment reconnu sécuritaire (c'est-à-dire reconnu par Santé Canada/ACIA) pour mélanger les aliments complémentaires.

4.5.2 Mélange d'aliments complémentaire médicamentés

a) DOIT FAIRE Empêcher la contamination des aliments complémentaires médicamentés contre les bactéries pathogènes (par ex. : les spores des *Clostridium* spp., *des Bacillus* spp.) pendant la préparation en s'assurant qu'on utilise des pratiques saines au moment du mélange et de la préparation (par ex. : le matériel de mélange hygiénique, les contenants, les outils, le personnel et les procédures de mélange). Tout le matériel, tous les contenants et les outils utilisés pour le mélange et la préparation des aliments complémentaires non médicamentés doivent fonctionner correctement et être propres avant de les utiliser ou avant leur réutilisation. On utilise seulement des agents d'assainissement approuvés en apiculture et aux taux recommandés.

b) DOIT FAIRE S'assurer qu'on ne prépare pas d'aliments complémentaires médicamentés avec des sources d'eau inconnues ou autrement insalubres. Lors de la préparation et du mélange, s'assurer de n'utiliser que de l'eau potable afin d'empêcher la contamination par des bactéries pathogènes et d'autres micro-organismes.

c) DOIT FAIRE On doit utiliser un contenant séparé pour mélanger et entreposer les aliments complémentaires non médicamentés, et on doit séparer et/ou étiqueter « *Aliments médicamentés seulement* » tous les sceaux d'alimentation et les autres matériels connexes afin de s'assurer d'éliminer les possibilités de contamination croisée avec les aliments complémentaires non médicamentés. On ne réutilise pas les contenants de traitements pour les aliments médicamentés, sauf s'il existe une politique pour nettoyer les contenants après chaque alimentation médicamentée. On doit nettoyer tout le matériel utilisé pour la préparation, le pesage et le mélange, puis le rincer ou autrement l'isoler des contaminants après chaque utilisation afin d'éliminer les possibilités de contamination croisée des aliments médicamentés.

d) DOIT FAIRE S'assurer que les antibiotiques/drogues vétérinaires et les traitements diagnostiques et de surveillance des acariens ont été préparés et utilisés conformément aux instructions du fabricant et/ou selon les autres recommandations autorisées pour le mélange, les doses et méthodes d'utilisation appropriées comme traitements pour les ruches, y compris la durée de retrait. On mélange et utilise les antibiotiques et les autres drogues vétérinaires conformément à la Loi sur les aliments et les drogues de Santé Canada. On mélange et utilise les miticides et les autres pesticides conformément à la Loi sur les produits antiparasitaires, laquelle est réglementée par l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire (ARLA).

e)

On utilise seulement le sucre comme aliment reconnu sécuritaire (c'est-à-dire reconnu par Santé Canada/ACIA) pour mélanger les traitements. On devrait chercher les déclarations du fournisseur, lorsqu'elles sont disponibles, afin de s'assurer que le sucre acheté ou les autres aliments conviennent pour alimenter les abeilles.

f)

S'assurer que toutes les prescriptions et les autres documentations pour l'utilisation supplémentaire des étiquettes sont enregistrées et contrevérifiées avec les exigences pour les aliments complémentaires médicamentés (par ex. : la dose et la période de retrait).

4.5.3 **Alimentation d'aliments complémentaires non médicamentés**

a)

Lors de l'alimentation avec des aliments complémentaires non médicamentés, éviter d'exposer les aliments, les barils ouverts, les mangeoires supérieures de ruche et les sceaux d'alimentation et les protéger contre les pathogènes potentiels et les autres contaminants du miel dans le sol ou dans la poussière (par ex. : éviter le contact avec le sol).

b)

S'assurer que tous les sceaux d'alimentation et les autres matériels connexes sont étiquetés « *Aliments seulement* » et limités à cette utilisation afin d'éliminer la contamination croisée par les produits chimiques (par ex. : les médicaments) des sceaux d'alimentation mal utilisés pour d'autres fins.

c) S'assurer de ne pas nourrir les abeilles avec des aliments complémentaires non médicamentés à base de pollen pendant la saison active lorsque les hausses de miel sont sur les ruches, et ce, afin de réduire le risque de contaminer le miel brut avec des suppléments de pollen, lesquels sont des allergènes potentiels pour les consommateurs humains.

4.5.4 **Traitements présaisonniers (médicaments avec/sans aliments complémentaires)**

a)

Lors de l'alimentation avec des aliments complémentaires médicamentés, éviter d'exposer les aliments, les barils ouverts, les mangeoires supérieures de ruche et les sceaux d'alimentation et les protéger contre les pathogènes potentiels et les autres contaminants du miel dans le sol ou dans la poussière (par ex. : éviter le contact avec le sol).

b)

S'assurer que tous les sceaux d'alimentation et les autres matériels connexes sont étiquetés « *Aliments médicamentés seulement* » et limités à cette utilisation afin d'éliminer la contamination croisée par les produits chimiques (par ex. : les médicaments/traitements) des sceaux d'alimentation mal utilisés pour d'autres fins.

c)

Utiliser une documentation pour confirmer que vous utilisez seulement des médicaments ou d'autres traitements qui sont approuvés pour les abeilles et/ou recommandés ou prescrits par votre apiculteur provincial et/ou vétérinaire. Vérifier toutes les étiquettes avant de les utiliser afin de confirmer le médicament approprié, la date de péremption, la dose, la méthode d'administration et la durée de retrait. Par exemple, l'alimentation d'un aliment médicamenté (par ex. : l'antibiotique, la fumagilline (Fumagilin-

B™) sous forme de bouillie liquide ou l'oxytétracycline (Oxytet™) avec du sucre à glacer) aux colonies d'abeilles au printemps et en automne présente un risque potentiel de contamination chimique des produits apicoles.

d) DOIT FAIRE S'assurer que l'aliment médicamenté est utilisé correctement[27] pour la gestion des *Nosema* spp. (par ex. : utilisé sous forme d'eau et de sirop simple combiné à des antibiotiques) et des maladies de la loque (par ex. : utilisée sous forme de poudre) et seulement comme un traitement au printemps ou en automne; lorsque les hausses de miel ont été retirées. On n'administre pas d'aliments complémentaires médicamentés lorsque les hausses de miel sont sur les ruches (c'est-à-dire pendant la miellée) afin d'éviter tout risque de contamination du miel brut destiné à la consommation humaine. S'assurer qu'on n'ajoute pas de miticides comme agents de surveillance[28] ou comme appareils diagnostiques (par ex. : le coumaphos, le fluvalinate, l'acide formique ou d'autres traitements chimiques) aux ruches lorsque les hausses de miel sont en place.

e) DOIT FAIRE S'assurer d'enlever promptement les médicaments ou les autres traitements des ruches conformément à la période de retrait recommandée. On ne place pas de hausses de miel sur les ruches tant qu'on n'a pas enlevé les médicaments ces hausses, et ce, conformément à la période de retrait requise par le fabricant pour de tels médicaments et traitements.

4.5.5 DOIT FAIRE **Traitements postsaisonniers –** Vérifier toutes les étiquettes et la documentation connexe avant l'utilisation afin de confirmer le médicament/traitement, la date de péremption, la dose, et le temps d'administration sont corrects et qu'on utilise seulement des médicaments ou d'autres traitements approuvés pour les abeilles et/ou recommandés ou prescrits par votre apiculteur provincial ou vétérinaire après la saison.

4.5.6 **Maintien des colonies d'abeilles**

a) Inspecter et entretenir les colonies d'abeilles en suivant des pratiques apicoles acceptées au moins chaque mois, ou plus souvent au besoin, pendant la saison active.

b) S'assurer que les hausses ne touchent pas le sol ou la végétation en tout temps lors de l'inspection ou l'entretien de la colonie, et ce, afin de ne pas contaminer le rayon de miel avec des bactéries pathogènes provenant du sol ou de la poussière.

c) DOIT FAIRE S'assurer que l'entretien des corps de ruches est effectué avec des matériaux et de la peinture qui ne contient pas de plomb ou d'autres produits de préservation du bois dangereux, de produits chimiques agricoles, de produits de nettoyage ou de produits pétrochimiques.

d) Adopter et se conformer aux pratiques en matière de biosécurité ou de mise en quarantaine du site lors de l'inspection ou du déplacement des corps de ruches et de l'utilisation des outils apicoles, afin de minimiser ou

[27] Par example, un aliment médicamenté (c'est-à-dire du sirop simple) peut habituellement être logé dans les mangeoires supérieures montées sur dessus des chambres à couvains pendant une durée allant jusqu'à trois (3) semaines lorsque les températures de jour demeurent au-dessus de 4 °C.

[28] La surveillance et le diagnostic fréquents et fiables sont essentiels pour la gestion des acariens. Lorsqu'on surveille les acariens dans les cas où les hausses de miel sont en place, utiliser une méthode de surveillance au moyen d'un lavage à l'alcool, d'un bocal à l'éther ou d'un rouleau de sucre à glacer, et s'assurer qu'aucun traitement chimique n'entre en contact avec le miel.

de réduire le risque d'introduction ou de transmission de maladies et de ravageurs dans tout le rucher. Se reporter à la **Norme nationale de biosécurité à la ferme pour l'industrie apicole de l'ACIA**.

4.5.7 Élimination des déchets (Médicaments/Traitements)

a)

Tous les produits/emballage de médicaments (par ex. : les antibiotiques) échus, les miticides et les autres traitements apicoles, y compris les aides diagnostiques et de surveillance usagés et les produits connexes, doivent être éliminés conformément aux instructions d'étiquetage du fabricant et aux lois en vigueur.

b)

S'assurer que tous les médicaments et traitements connexes désuets sont éliminés d'une manière qui n'expose pas les abeilles et/ou les produits apicoles à des contaminants provenant de résidus dans l'environnement, dans les sources d'alimentation ou d'eau.

c)

Éliminer les médicaments échus ou périmés de manière à empêcher les risques d'exposition du cheptel ou la contamination environnementale.

d) S'assurer que les dossiers relatifs à l'élimination des médicaments sont en bon ordre et prendre en note les dates d'élimination et les commentaires relatifs.

e) Quant à l'élimination du miel brut potentiellement contaminé par des médicaments, se reporter à la **BPP 7 – MIEL BRUT : RÉCEPTION, ENTREPOSAGE, EXTRACTION ET TRANSFORMATION**.

4.6 PROCÉDURES DE SURVEILLANCE

4.6.1 Mélange d'aliments complémentaires non médicamentés

a)

Observer et confirmer l'exactitude, l'intégrité et la sécurité des aliments complémentaires non médicamentés qui sont préparés ou mélangés au moyen d'une inspection visuelle avant la préparation; surtout en ce qui concerne la propreté des contenants et les outils de mélange et tous les processus qui pourraient potentiellement contaminer les aliments avant ou pendant le mélange. Documenter toutes les activités relatives à l'état du matériel de mélange pour les aliments complémentaires non médicamentés dans le *Dossier sur les aliments complémentaires non médicamentés – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 4.0.2**).

b)

Avant de préparer des aliments complémentaires non médicamentés, confirmer que l'eau qui sert au mélange des aliments complémentaires est potable. (Se reporter à la **BPP 10 – GESTION DE L'EAU POTABLE**). Inspecter et confirmer l'état du matériel et la potabilité de l'eau au moyen d'une inspection visuelle et en consultant le *Dossier sur l'eau potable – Échantillonnage, traitement et mesures correctives* (**FORMULAIRE 10.0.1**), afin de s'assurer que le matériel fonctionne et qu'il a été entretenu correctement avant et après sa réutilisation, et que l'eau utilisée pour mélanger les aliments complémentaires est potable. Documenter toutes les activités de surveillance relatives aux aliments complémentaires non médicamentés dans le *Dossier sur les aliments complémentaires non médicamentés – Surveillance et mesures correctives*

(**FORMULAIRE 4.0.2**).

c) DOIT FAIRE Inspecter visuellement tous le matériel et/ou les matériaux qui peuvent contaminer les aliments complémentaires non médicamentés et surveiller les processus qui pourraient potentiellement contaminer les aliments avec de tels agents avant de mélanger les aliments complémentaires. S'assurer que le matériel de mélange est étiqueté et nettoyé correctement afin d'empêcher la contamination résultant de l'utilisation d'un mauvais produit. Documenter toutes les activités de surveillance relatives au mélange des aliments complémentaires non médicamentés dans le *Dossier sur les aliments complémentaires non médicamentés – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 4.0.2**).

4.6.2 Mélange des aliments complémentaires médicamentés

a) DOIT FAIRE Observer et confirmer l'exactitude, l'intégrité et la sécurité des aliments complémentaires médicamentés qui sont préparés ou mélangés au moyen d'une inspection visuelle avant la préparation; surtout en ce qui concerne la propreté des contenants et les outils de mélange et tous les processus qui pourraient potentiellement contaminer les aliments avant ou pendant le mélange. Documenter toutes les activités relatives à l'état du matériel de mélange pour les aliments complémentaires médicamentés dans le *Dossier sur les aliments complémentaires médicamentés – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 4.0.3**).

b) DOIT FAIRE Avant de préparer des aliments complémentaires non médicamentés, confirmer que l'eau qui sert au mélange des aliments complémentaires est potable. (Se reporter à la **BPP 10 – GESTION DE L'EAU POTABLE**). Inspecter et confirmer l'état du matériel et la potabilité de l'eau au moyen d'une inspection visuelle et en consultant le *Dossier sur l'eau potable – Échantillonnage, traitement et mesures correctives* (**FORMULAIRE 10.0.1**), afin de s'assurer que le matériel fonctionne et qu'il a été entretenu correctement avant et après sa réutilisation, et que l'eau utilisée pour mélanger les aliments complémentaires est potable. Documenter toutes les activités de surveillance relatives aux aliments complémentaires médicamentés dans le dans le *Dossier sur les aliments complémentaires médicamentés – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 4.0.3**).

c) DOIT FAIRE Inspecter visuellement tous le matériel et/ou les matériaux qui peuvent contaminer les aliments complémentaires médicamentés et surveiller les processus qui pourraient potentiellement contaminer les aliments avec de tels agents avant de mélanger les aliments complémentaires. S'assurer que le matériel de mélange est étiqueté et nettoyé correctement afin d'empêcher la contamination résultant de l'utilisation d'un mauvais produit ou d'une mauvais méthode d'application (mauvais traitement ou mauvaise dose). Documenter toutes les activités de surveillance relatives au mélange des aliments complémentaires non médicamentés dans le *Dossier sur les aliments complémentaires médicamentés – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 4.0.3**).

d) DOIT FAIRE Confirmer l'exactitude, l'intégrité et la sécurité des aliments complémentaires médicamentés qui sont préparés ou mélangés au moyen d'une inspection visuelle avant la préparation et par l'examen des dossiers des stocks (par ex. : le *Dossier sur la gestion des stocks et l'élimination des médicaments et des traitements* (**FORMULAIRE 4.0.1**)), les instructions du fabricant, les étiquettes des produits et les

autres recommandations); surtout en ce qui concerne la séparation des aliments complémentaires non médicamentés, et le matériel de mélange. Documenter toutes les activités de surveillance relatives à l'état du matériel de mélange pour les aliments complémentaires médicamentés dans le *Dossier sur les aliments complémentaires médicamentés – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 4.0.3).**

4.6.3 Alimentation d'aliments complémentaires non médicamentés

a) DOIT FAIRE Observer et confirmer l'exactitude, l'intégrité et l'activité efficace des dispositifs d'alimentation non médicamenté dans le rucher au moyen d'une inspection visuelle chaque semaine pendant l'alimentation; ou plus souvent au besoin. Inspecter les barils ouverts, les mangeoires supérieures des ruches et les sceaux d'alimentation afin de s'assurer qu'ils ne sont pas souillés ou en contact avec le sol afin d'empêcher la contamination par des bactéries pathogènes (par ex. : les spores des *Clostridium* spp., des *Bacillus* spp.) dans la poussière/saleté, et qu'ils ont étiquetés correctement et différents des dispositifs d'alimentation d'aliments médicamentés. Documenter toutes les activités de surveillance relatives à l'alimentation d'aliments complémentaires non médicamentés dans le *Dossier sur les aliments complémentaires non médicamentés – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 4.0.2**).

b) DOIT FAIRE Avant de procéder à l'alimentation, s'assurer que tous les barils ouverts, les mangeoires supérieures des ruches et les sceaux d'alimentation sont étiquetés correctement et différents des dispositifs d'alimentation d'aliments médicamentés. Documenter toutes les activités de surveillance relatives aux dispositifs d'alimentation dans le *Dossier sur les aliments complémentaires non médicamentés – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 4.0.2).**

4.6.4 Traitements présaisonniers (médicaments/traitements avec/sans aliments complémentaires)

a) DOIT FAIRE Observer et confirmer l'exactitude, l'intégrité et l'activité efficace des dispositifs d'alimentation non médicamenté dans le rucher au moyen d'une inspection visuelle chaque semaine pendant l'alimentation; ou plus souvent au besoin. Inspecter les barils ouverts, les mangeoires supérieures des ruches et les sceaux d'alimentation afin de s'assurer qu'ils ne sont pas souillés ou en contact avec le sol afin d'empêcher la contamination par des bactéries pathogènes (par ex. : les spores des *Clostridium* spp., des *Bacillus* spp.) dans la poussière/saleté. Documenter toutes les activités de surveillance relatives à l'état du matériel de mélange pour les aliments complémentaires médicamentés dans le *Dossier sur les aliments complémentaires médicamentés – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 4.0.3).**

b) DOIT FAIRE Avant de procéder à l'alimentation, s'assurer que tous les barils ouverts, les mangeoires supérieures des ruches et les sceaux d'alimentation sont étiquetés correctement et différents des dispositifs d'alimentation d'aliments médicamentés. Documenter toutes les activités de surveillance relatives aux dispositifs d'alimentation dans le *Dossier sur les aliments complémentaires médicamentés – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 4.0.3).**

c) DOIT FAIRE Examiner les dossiers des stocks (*Dossier sur la gestion des stocks et l'élimination des médicaments et des traitements* (**FORMULAIRE 4.0.1**)), les instructions du fabricant, les étiquettes des produits et les autres recommandation avant l'administration présaisonnière d'un médicament (par ex. : un antibiotique) ou d'un programme de traitement sur les colonies afin de confirmer le bon traitement, le

mélange, les procédures d'application et les périodes de retrait, afin de s'assurer que les médicaments et/ou les traitements sont approuvés/enregistrés (par ex. : reconnus par la Direction des médicaments vétérinaires de Santé Canada et/ou l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire, respectivement) au besoin, et afin de modifier les traitements et les procédures d'application au besoin afin de s'assurer d'une gestion adéquate.

d) DOIT FAIRE Confirmer par une auto-inspection au moment de l'application que tous les médicaments/traitements sont autorisés en ce qui concerne les médicaments vétérinaires en dérogation des directives de l'étiquette et les intervalles de retrait, et le dosage approprié, qu'ils sont administrés par des personnes formées en toute lucidité afin d'identifier correctement les ruches, et que les activités de traitements sont documentées dans le *Dossier sur les médicaments/traitements – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 4.0.5).**

e) DOIT FAIRE Avant d'ajouter des hausses de miel sur la ruche, s'assurer que la période de retrait du produit est confirmée et que la date la plus proche de la récolte est enregistrée en examinant le *Dossier sur les médicaments/traitements – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 4.0.5**).

f) Avant d'administrer un médicament/traitement quelconque, observer visuellement et confirmer l'exactitude, l'intégrité et la sécurité des activités de traitement au moyen d'une auto-inspection et d'une tenue des dossiers et, sur option, selon le *Registre de suivi des ravageurs/maladies sur la ruche* (**FORMULAIRE 4.0.4**), le cas échéant.

4.6.5 **Traitements postsaisonniers**

a) DOIT FAIRE Examiner les dossiers des stocks (*Dossier sur la gestion des stocks et l'élimination des médicaments et des traitements* (**FORMULAIRE 4.0.1**)), les instructions du fabricant, les étiquettes des produits et les autres recommandation avant l'administration postsaisonnière d'un médicament/traitement quelconque sur les colonies afin de confirmer le bon traitement, le mélange, les procédures d'application et les périodes de retrait, afin de s'assurer que les médicaments et/ou les traitements sont approuvés/enregistrés (par ex. : reconnus par l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire) au besoin, et afin de modifier les traitements et les procédures d'application au besoin afin de s'assurer d'une gestion adéquate

b) DOIT FAIRE Confirmer par une auto-inspection au moment de l'application que tous les médicaments/traitements sont autorisés en ce qui concerne les médicaments vétérinaires en dérogation des directives de l'étiquette et les intervalles de retrait, et le dosage approprié, qu'ils sont administrés par des personnes formées avec compétence afin d'identifier correctement les ruches, et que les activités de traitements sont documentées dans le *Dossier sur les médicaments/traitements – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 4.0.5).**

c) Avant l'administration postsaisonnière d'un médicament quelconque ou d'un traitement connexe, observer visuellement et confirmer l'exactitude, l'intégrité et la sécurité des activités de traitement au moyen d'une auto-inspection et d'une tenue des dossiers et, sur option, selon le *Registre de suivi des ravageurs/maladies sur la ruche* (**FORMULAIRE 4.0.4**) optionnel, le cas échéant

4.6.6 **Entretien des colonies d'abeilles** – Inspecter et confirmer l'exactitude, l'intégrité et la sécurité des activités d'entretien des colonies au moyen d'une auto-inspection et d'une tenue des dossiers. Un entretien mauvais, une contamination provoquée par des activités d'entretien, ou d'autres problèmes associés à l'entretien doivent être documentés dans le *Dossier sur le rucher – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 1.0.1**) sur une base continue tout au long de l'année, aussi souvent que nécessaire lors de l'entretien des colonies. Documenter toutes les activités d'entretien des colonies dans le *Dossier sur le rucher – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 1.0.1**) afin de s'assurer que les dates des procédures, les exploitants et les descriptions des activités de gestion (par ex. : les produits des gestion antiparasitaire hors des ruches, les produits chimiques d'entretien ou les produits de nettoyage), y compris l'entretien et l'inspection des colonies, sont corrects et administrés par des personnes formées avec compétence.

4.6.7 **Élimination des déchets (médicaments/traitements) –** Inspecter et confirmer l'exactitude, l'intégrité et la sécurité des activités d'élimination des déchets associées à l'élimination des médicaments/traitements non utilisées au moyen d'une auto-inspection et d'une tenue des dossiers (*Dossier sur le rucher – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 1.0.1**) et dans le *Dossier sur les lots d'expédition des déchets* (**FORMULAIRE 9.0.4**)) dans les cas où on élimine le miel brut, à des intervalles mensuels (ou plus souvent au besoin pendant la saison active ou le cycle de production) afin de surveiller toute pratique d'élimination qui pourrait potentiellement contaminer le miel brut. Documenter toutes les éliminations de médicaments et de traitements enregistrés dans le *Dossier sur la gestion des stocks et l'élimination des médicaments et des traitements* (**FORMULAIRE 4.0.1**).

4.7 PROCÉDURES DE MESURES CORRECTIVES

4.7.1 **Mélange d'aliments complémentaires non médicamentés –** Les mesures correctives associées au mélange des aliments complémentaires mon médicamentés doivent être prises à l'endroit où le problème est survenu, au moment de la surveillance ou lorsqu'on a déterminé le problème. Dans les cas où il y a : i) une préoccupation à propos du coefficient alimentaire ou un soupçon d'une contamination quelconque, ii) un soupçon qu'une erreur grave est survenue (par ex. : un aliment complémentaire à base de pollen) ou iii) des aliments complémentaires qui peuvent être contaminés (par ex. ; une eau non potable), alors tous les produits mélangés incorrectement et contaminés doivent être retenus de l'application (par ex. : séparés et rejetés pour l'utilisation) et documentés dans le *Dossier des aliments complémentaires non médicamentés – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 4.0.2**) pour une remédiation ou une élimination appropriée dans une installation d'élimination des déchets reconnue, et ce, conformément à la **BPP 9 – GESTION DES INSTALLATION : ENTRETIEN, NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS.**

4.7.2 **Mélange des aliments complémentaires médicamentés**

a) Les mesures correctives associées au mélange des aliments complémentaires mon médicamentés doivent être prises à l'endroit où le problème est survenu, au moment de la surveillance ou lorsqu'on a déterminé le problème. Dans les cas où il y a : i) une préoccupation à propos du coefficient alimentaire ou

un soupçon d'une contamination quelconque, ii) un soupçon qu'une erreur grave est survenue (par ex. : un aliment complémentaire à base de pollen) ou iii) des aliments complémentaires qui peuvent être contaminés (par ex. ; une eau non potable), alors tous les produits mélangés incorrectement et contaminés doivent être retenus de l'application (par ex. : séparés et rejetés pour l'utilisation) et documentés dans le *Dossier des aliments complémentaires médicamentés – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 4.0.3**) et renvoyé au *Dossier sur la gestion des stocks et l'élimination des médicaments et des traitements* (**FORMULAIRE 4.0.1)** pour une élimination appropriée dans une installation d'élimination des déchets reconnue, et ce, conformément à la **BPP 9 – GESTION DES INSTALLATION : ENTRETIEN, NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS.**

b)

Si dans les cas où l'on se préoccupe du coefficient alimentaire/de la dose de traitement ou qu'on soupçonne une contamination quelconque ou qu'une erreur grave s'est produite (par ex. : un mauvais médicament ou une surdose du médicament) ou que des médicaments ou traitements peuvent être contaminés, alors tous les produits mélangés doivent être retenus d'une application, (par ex. : séparés et rejetés de l'utilisation). S'il y a une présence de résidus inacceptables, les préparations incorrectes doivent être documentées dans le *Dossier des aliments complémentaires médicamentés – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 4.0.3**), renvoyés au *Dossier sur les médicaments/traitements – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 4.0.5**). Une mesure corrective peut être : i) la révision d'une formule mélangée et la consultation auprès de l'apiculteur provincial, d'un vétérinaire ou d'un autre spécialiste au besoin, ii) la révision ou le réadressage des instructions d'un contenant et les protocoles de matériel, iii) la soumission d'échantillons de mélanges d'aliments à un laboratoire à des fins d'analyse, iv) l'élimination d'un produit mélangé selon les règlements provinciaux, v) l'adoption de mesures de prévention au besoin (par ex. : réapprentissage des membres du personnel, réévaluation d'une procédure) et/ou l'élimination appropriée dans une installation d'élimination des déchets reconnue. Suivre la **BPP 9 – GESTION DES INSTALLATION : ENTRETIEN, NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS** pour éliminer les médicaments et documenter le tout dans le *Dossier sur la gestion des stocks et l'élimination des médicaments et des traitements* (**FORMULAIRE 4.0.1**). Pour éliminer le miel brut, se reporter à la **BPP 7 – MIEL BRUT : RÉCEPTION, ENTREPOSAGE, EXTRACTION ET TRANSFORMATION**.

4.7.3

Alimentation d'aliments complémentaires non médicamentés – Évaluer et déterminer la nature des problèmes associés à l'utilisation d'aliments complémentaires non médicamentés à l'endroit où le problème est survenu, au moment de la surveillance, ou lorsque le problème a été détecté en premier. S'il y a présence d'aliments complémentaires contaminés dans le rucher, les préparations doivent être retirées et éliminées correctement dans une installation d'élimination des déchets reconnue conformément à la **BPP 9 – GESTION DES INSTALLATION : ENTRETIEN, NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS.** Enregistrer la mesure corrective et les mesures de prévention utilisées, inscrire la date de l'erreur, sur le *Dossier sur les aliments complémentaires non médicamentés – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 4.0.2**).

4.7.4

Traitements présaisonniers (médicaments avec/sans aliments complémentaires) – Les mesures correctives associées aux erreurs dans l'application présaisonnière d'un médicament (par ex. : les antibiotiques, les miticides, les aides à la surveillance des acariens et les diagnostics) doivent être prises à l'endroit où le problème est survenu, au moment de la surveillance ou lorsque le problème a été identifié. Documenter les erreurs ou les problèmes qui ont été identifiés lors de l'administration d'un traitement, y compris la mesure corrective. Ces mesures sont : i) le remplacement de contenants des aliments médicamentés souillés et les dispositifs d'alimentation connexes au besoin, ii) le retard « d'ajouter des

hausses sur la ruche » jusqu'à la fin de toutes les périodes de retenue de traitement, iii) l'ajout d'aucune hausse sur les ruches lorsqu'un traitement a été prescrit, et iv) le retrait des outils et dispositifs d'application. Enregistrer les mesures correctives et préventives utilisées, et la date de l'erreur, dans le *Dossier sur les médicaments/traitements – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 4.0.5**). Contacter l'apiculteur provincial et/ou votre vétérinaire afin d'obtenir les procédures de traitement correctives et les procédures de retrait, au besoin.

4.7.5 DOIT FAIRE **Traitements postsaisonniers -** Les mesures correctives associées aux erreurs dans l'application postsaisonnière de médicaments/traitements doivent être prises à l'endroit où le problème est survenu, au moment de la surveillance ou lorsque le problème a été identifié. Documenter les erreurs ou les problèmes qui ont été identifiés lors de l'administration d'un traitement, y compris la mesure corrective. Enregistrer les mesures correctives et préventives utilisées, et la date de l'erreur, dans le *Dossier sur les médicaments/traitements – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 4.0.5**). Contacter l'apiculteur provincial et/ou votre vétérinaire afin d'obtenir les procédures de traitement correctives et les procédures de retrait, au besoin.

4.7.6 DOIT FAIRE **Entretien des colonies –** Des mesures correctives associées aux erreurs dans le maintien des colonies doivent être prises à l'endroit où le problème est survenu, au moment de la surveillance ou lorsque le problème a été identifié. Documenter les erreurs ou les problèmes qui ont été identifiés au cours d'une activité d'entretien, y compris une mesure corrective, dans le *Dossier sur le rucher - Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 1.0.1**) afin de s'assurer que les dates des procédures, les exploitants, et les descriptions des activités de gestion (par ex. : les produits de gestion antiparasitaire hors des ruches, les produits chimiques d'entretien ou les produits chimiques de nettoyage), y compris l'inspection et l'entretien des colonies, sont appropriés.

4.7.7 **Élimination des déchets (médicaments/traitements)**

a) DOIT FAIRE Évaluer et déterminer la nature des problèmes associés à l'élimination des médicaments à l'endroit où le problème est survenu, au moment de la surveillance, ou lorsque le problème a été détecté au début. Si l'on soupçonne une dose incorrecte de médicament/traitement, d'un intervalle de traitement, d'un temps d'attente ou d'un autre problème en suivant les instructions sur l'étiquette, les hausses de miel ou le miel extrait de ces ruches doivent être isolés de la production, scellés, étiquetés et vérifiés afin de détecter les résidus si le miel est destiné à la consommation humaine, s'il est remédié pour l'utilisation non-humaine, ou s'il est destiné à être détruit. S'il y a présence de résidus inacceptables, le miel doit être rejeté pour la consommation humaine ou la remédiation, et doit être éliminé correctement dans une installation d'élimination des déchets reconnue et le tout documenté dans le *Dossier sur les lots d'expédition des déchets* (**FORMULAIRE 9.0.4**). Suivre la **BPP 9 – GESTION DES INSTALLATION : ENTRETIEN, NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS.** Pour éliminer le miel brut, se reporter à la **BPP 7 – MIEL BRUT : RÉCEPTION, ENTREPOSAGE, EXTRACTION ET TRANSFORMATION**. Inscrire la mesure corrective et les mesures de prévention prises, et la date de l'erreur dans le *Dossier sur les médicaments/traitements – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 4.0.5**). Contacter l'apiculteur provincial en ce qui concerne les procédures d'élimination appropriées pour les produits apicoles contaminés, au besoin.

b) DOIT FAIRE Tous les médicaments utilisés (et aliments complémentaires médicamentés connexes), les

traitements et les aides à la surveillance doivent être éliminés correctement dans une installation d'élimination des déchets reconnue et documentés dans le *Dossier sur la gestion des stocks et l'élimination des médicaments et des traitements* (**FORMULAIRE 4.0.1**). Se reporter à la **BPP 9 – GESTION DES INSTALLATION : ENTRETIEN, NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS**. Le matériel de médicament ou les appareils de traitement connexes qui sont entrés en contact direct avec des ravageurs ou des contaminants chimiques doivent être assainis, s'il y a lieu, ou ils doivent être rejetés pour l'utilisation et éliminés correctement. Suivre la **BPP 9 – GESTION DES INSTALLATION : ENTRETIEN, NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS.**

c)

Dans les cas où l'on rejette les médicaments ainsi que le miel contaminé, les éliminer dans une installation d'élimination des déchets reconnue et le noter dans le *Dossier sur la gestion des stocks et l'élimination des médicaments et des traitements* (**FORMULAIRE 4.0.1**). Pour éliminer le miel brut contaminé, se reporter à la **BPP 7 – MIEL BRUT : RÉCEPTION, ENTREPOSAGE, EXTRACTION ET TRANSFORMATION**.

d)

Dès qu'on s'aperçoit que le rucher a été contaminé, il faut s'assurer d'éliminer correctement les médicaments et le matériel apicole touchés (suivre la **BPP 1 – GESTION DU RUCHER : EMPLACEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRE HORS DE LA RUCHE, ENTRETIEN/NETTOYAGE DU MATÉRIEL APICOLE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS**). Les incidents de contamination possible et les mesures correctives prises afin d'éliminer ou de prévenir les risques dans l'environnement du rucher, y compris dans les ruches et les sources d'eau et d'aliments connexes, doivent être documentés dans le *Dossier sur le rucher - Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 1.0.1**) and the *Dossier sur la gestion des stocks et l'élimination des médicaments et des traitements* (**FORMULAIRE 4.0.1**).

e) Lorsqu'il y a des indications à la ferme qui suggèrent une contamination environnementale possible par des agents dangereux, il peut s'avérer nécessaire d'effectuer des analyses du sol, de l'eau, de l'air ou du cheptel. Tous les résultats de ces analyses, provenant d'une tierce partie, devraient être notés dans le *Dossier sur les essais* (**FORMULAIRE 1.0.3**) et mis en référence aux mesures correctives dans *Dossier sur le rucher - Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 1.0.1**), lorsque justifié.

4.8 PROCÉDURES DE FORMATION

4.8.1

S'assurer que les membres du personnel ont reçu une formation sur la manipulation sécuritaire des produits et l'utilisation des médicaments, leur permettant de reconnaître les risques associés à la gestion sanitaire du cheptel, de préparer et fournir les aliments complémentaires, et de contrôler les risques relatifs à la **BPP 4**, afin d'assurer l'exactitude et la conformité par rapport aux pratiques et procédures écrites et à la tenue des dossiers. Documenter et surveiller la formation dans le *Dossier sur la formation du personnel - Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 11.0.1)**.

4.8.2

Confirmer visuellement par observation directe du personnel au moins une fois lors de la mise en œuvre de la **BPP 1**, et plus souvent, au besoin, par la procédure de contrôle (par ex. : avant le début de chaque saison, ou saison active ou cycle de transformation), que les procédures sont suivies correctement, que les membre du personnel sont compétents et qu'ils satisfont aux exigences de la **BPP 4**, et afin d'identifier les zones de problèmes potentielles qui exigent une formation continue telle qu'elle est

documentée dans le *Dossier sur la formation du personnel - Surveillance et mesures correctives (***FORMULAIRE 11.0.1)**.

4.8.3 DOIT FAIRE Reformer tout membre du personnel qui ne suit pas les procédures de la **BPP 4** et documenter dans le *Dossier sur la formation du personnel - Surveillance et mesures correctives (***FORMULAIRE 11.0.1**), conformément à la **BPP 11 – PERSONNEL : CAPACITÉS, QUALIFICATIONS ET HYGIÈNE PERSONNELLE**.

4.8.4 DOIT FAIRE Examiner la conformité aux procédures au moins une fois par année afin de confirmer l'efficacité de la **BPP 4**, d'identifier les aspects qui ont besoin d'être améliorés et d'évaluer le besoin d'une formation supplémentaire.

4.9 PROCÉDURES DE TENUE DES DOSSIERS

4.9.1 Examiner la conformité des procédures de tenue des dossiers sur une base annuelle, ou plus souvent selon la procédure de contrôle (par ex. : avant le début de chaque saison active ou du cycle de transformation), afin de fournir les renseignements relatifs à l'efficacité de la tenue des dossiers.

4.9.2 S'assurer que tous les membres du personnel suivent la **BPP 4** reçoivent une formation en tenue des dossiers, et ce, afin de s'assurer de l'exactitude et de la conformité par rapport aux procédures écrites. Confirmer visuellement par observation directe du personnel au moins une fois, de préférence avant la saison active ou le cycle de transformation, que les procédures de tenue des dossiers a été suivie correctement à tous les niveaux de la **BPP 4**, et conformément aux procédures détaillées dans la **BPP 12 – GESTION DES DOSSIERS, TRAÇABILITÉ ET RAPPEL DES PRODUITS.**

4.9.3 S'assurer que les dossiers relatifs à la ferme précisent et fournissent dans la **BPP 4** ont été rédigés (c'est-à-dire signés et datés), actualisés au besoin et préservés pendant au moins huit (8) années par le producteur/propriétaire afin de faciliter la traçabilité et/ou le rappel des produits.

4.10 DOSSIERS

- FORMULAIRE 4.0.1 Dossier sur la gestion des stocks et l'élimination des médicaments et des traitements
- FORMULAIRE 4.0.2 Dossier sur les aliments complémentaires non médicamentés – Surveillance et mesures correctives
- FORMULAIRE 4.0.3 Dossier sur les aliments complémentaires médicamentés – Surveillance et mesures correctives
- FORMULAIRE 4.0.4 Registre de surveillance des ravageurs/maladies dans la ruche (*optionnel*)
- FORMULAIRE 4.0.5 Dossier sur les médicaments/traitements – Surveillance et mesures correctives

4.11 DOSSIERS DES RENVOIS

- FORMULAIRE 1.0.3 Dossier sur les essais
- FORMULAIRE 9.0.4 Dossier sur les lots d'expédition des déchets
- FORMULAIRE 10.0.1 Dossier sur l'eau potable – Échantillonnage, traitement et mesures correctives

BPP 4 – GESTION DE LA SANTÉ DU CHEPTEL APICOLE : MANIPULATION ET UTILISATION DES ALIMENTS COMPLÉMENTAIRES, DES MÉDICAMENTS ET DES TRAITEMENTS

 FORMULAIRE 11.0.1 Dossier sur la formation du personnel - Surveillance et de mesures correctives

BPP 5 – RÉCOLTE DU MIEL :
MANIPULATION ET TRANSPORT DES HAUSSES PLEINES DE MIEL

5.1 OBJET ET PORTÉE

5.1.1 La **BPP 5** a pour objet de fournir des directives qui visent à prévenir ou à réduire les risques de contamination du miel brut associés à la récolte et au déplacement (transport intérieur) du miel à la ferme; principalement à fournir des pratiques sécuritaires pour la manipulation et le transport des hausses remplies de miel ers l'installation de transformation.

5.1.2 La **BPP 5** traite des sources de risques biologiques, chimiques et physiques, et des bonnes pratiques connexes pour la prévention ou le contrôle de tels risques, lors de la manipulation et du transport du miel brut du rucher jusqu'à l'installation de transformation; y compris du matériel de manutention du miel, des véhicules et des palettes utilisés pour déplacer les hausses de remplies de miel à l'intérieur de la ferme.

5.2 RESPONSABILITÉS ET QUALIFICATIONS

5.2.1 Le ***producteur/propriétaire*** a l'entière responsabilité de mettre en œuvre la **BPP 5** en se fondant sur les capacités, connaissances des exigences en matière de réglementation et salubrité des aliments, et l'expérience technique. Ces fonctions font en sorte que :

a) Les ruches sont bien identifiées afin de confirmer que les hausses de miel sont en bon état avant de les retirer avec les rayons garnis de miel;

b) Le matériel et les véhicules de transport utilisés pour déplacer le miel brut sont nettoyés correctement, exempts de contaminants biologiques et chimiques, et recouverts afin de réduire la possibilité d'une contamination physique du miel;

c) Le miel brut est traité de manière à limiter ou prévenir le contact avec les spores pathogènes des *Clostridium* spp. Et des *Bacillus* spp. dans la poussière/saleté ou un couvain mort, les produits chimiques (par ex. : les produits pétrochimiques), résultant d'un mauvais nettoyage ou d'une manutention des palettes ou des transporteurs, et la contamination par des matières étrangères (par ex. : le sol, le bois, la roche/pierre, le verre), résultant d'une mauvaise manutention ou de conditions de transport non sécuritaires;

d) Les personnes désignées qui exécutent les tâches associées à la **BPP 5** sont supervisées efficacement,

e) La surveillance, les mesures correctives et les procédures de tenue des dossiers pour la **BPP 5** sont communiquées, comprises et suivies correctement par tous les membres du personnel appropriés; et

f) Tous les dossiers relatifs à la **BPP 5** sont documentés et contrôlés efficacement.

5.2.2 Tous les membres du personnel suivant la **BPP 5** doivent comprendre entièrement les risques décrits et les procédures pertinentes, et avoir reçu une formation appropriée en ce qui concerne ces procédures.

5.2.3 Toutes les personnes désignées sont responsables de rapporter les problèmes (incidents dangereux) de la **BPP 5** au *producteur/propriétaire*.

5.3 RISQUES DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS

5.3.1 **Retrait des hausses remplies de miel**

a) La contamination par des bactéries pathogènes (par ex. : les spores des *Clostridium* spp. *et des Bacillus* spp.) résultant de hausses remplies de miel en contact avec la saleté ou la poussière.

b) La contamination par des résidus de médicaments/traitements résultant d'une mauvaise identification et/ou d'une documentation incomplète de traitement, résultant du retrait des hausses remplies de miel au cours d'une période de retrait incomplète.

5.3.2 Transport des hausses remplies de miel

a) La contamination par des bactéries pathogènes (par ex. : les spores des *Clostridium* spp. *et des Bacillus* spp.) dans la saleté ou la poussière résultant de transporteurs et matériel insalubres et/ou d'une mauvaise manutention en transit (par ex. : des charges non recouvertes).

b) La contamination par résidus de produits chimiques (par ex. : les produits pétrochimiques) résultant de transporteurs et matériel insalubres et/ou d'une mauvaise manutention en transit.

c) La contamination par des résidus de produits chimiques (par ex. : les produits pétrochimiques) provenant de palettes ou de transporteurs ne portant aucune identification unique, traçabilité connue ou autre confirmation d'utilisation de qualité alimentaire.

d) La contamination par des matières étrangères (par ex. : le métal, le verre, la roche/le sable) résultant de transporteurs matériel insalubres et/ou d'une mauvaise manutention en transit (par ex. : charges non recouvertes).

5.4 LIMITES ACCEPTABLES POUR LE CONTRÔLE

5.4.1 Retrait des hausses garnies de miel

a) Les hausses et les cadres ne sont jamais en contact avec la saleté/la poussière en contact avec le sol, et ce, afin d'empêcher la contamination par des spores des *Clostridium* spp. et/ou des *Bacillus* spp.

b) On retire seulement les lots de production de hausses de miel identifiés correctement qui ont satisfait au temps de retrait pour les médicaments/traitements pour la récolte et l'extraction.

5.4.2 Transport de hausses remplies de miel

a) On transporte seulement les hausses de miel couvertes et manipulées afin de prévenir la contamination provenant de bactéries pathogènes (par ex. : les spores des *Clostridium spp. et des Bacillus spp.*) vers l'installation de transformation.

b) On transporte seulement les hausses de miel assemblées sur des palettes ou des transporteurs avec une traçabilité connue et/ou un historique connu d'usage de qualité alimentaire vers l'installation de transformation.

c) On ne transporte aucune hausse de miel sur un transporteur insalubre ou avec un matériel contaminé par des résidus de produits chimiques (par ex. : des produits pétrochimiques).

d) On transporte seulement les hausses de miel couvertes et manipulées de manière à empêcher la contamination par des matières étrangères (par ex. : le métal, le verre, la roche/le sable) en transit vers l'installation de transformation.

5.5 PROCÉDURES DE CONTRÔLE

5.5.1 Retrait des hausses garnies de miel

a) DOIT FAIRE Tout le matériel de manutention des ruches et les hausses de miel doivent être visiblement propres et exempts de saleté ou de matière particulaire (c'est-à-dire du sol). Si l'on détecte de la saleté, on doit s'assurer de l'enlever correctement (c'est-à-dire par raclage, brossage et/ou lavage, s'il y a lieu) avent de retirer les hausses. S'assurer de placer le matériel de manutention apicole et les hausses de miel debout sur le couvercle de la ruche ou sur des palettes propres afin d'éviter la contamination par la saleté ou d'autres résidus du sol. Au cours de la manutention, s'assurer que les hausses de miel n'entrent pas en contact avec le sol, la poussière ou la végétation. Le matériel de manutention apicole connexe doit être visiblement propre et exempt de résidus de saleté.

b) DOIT FAIRE S'assurer que les lots de production ont été identifiés correctement et que seul le bien identifié correctement, convenable pour la récolte et l'extraction, a été retiré afin d'être transporté à l'installation de transformation. La date, l'emplacement et le numéro d'identification d'un lot de hausses remplies de miel doivent être documentés avant d'être transporté à l'extérieur du rucher.

5.5.2 Transport des hausses remplies de miel

a) DOIT FAIRE Les palettes, les transporteurs et les véhicules doivent être inspectés et leur état documenté avant de charger le miel, et ce, afin de s'assurer de la propreté du transport (par ex. : exempts de saleté, de produits pétrochimiques, de déchets organiques ou d'autres contaminants biologiques, chimiques ou physiques).

b) DOIT FAIRE Les palettes, les surfaces extérieures des contenants en vrac et les véhicules de transport doivent être propres et exempts d'agents biologiques, chimiques ou physiques dangereux avant être utilisés.

c) DOIT FAIRE Le miel doit être recouvert correctement au cours du transport afin de prévenir la contamination d'agents biologiques dangereux (par ex. : les spores du *C. botulinum*), de produits chimiques et/ou de matière particulaire (par ex. : la saleté, la poussière).

d) DOIT FAIRE Seules les palettes avec un historique d'utilisation connu, et non utilisées pour toute autre application, peuvent être utilisées pour transporter les hausses garnies de miel.

5.6 PROCÉDURES DE SURVEILLANCE

5.6.1 Retrait des hausses garnies de miel

a) DOIT FAIRE Confirmer visuellement le retrait des hausses de miel et que les lots de production ont été identifiés correctement. Pendant le retrait, aucune hausse ne doit être placée en contact direct avec le sol/la poussière et les lots de production doivent être documentés avec précision dans le *Dossier sur les lots de hausses de miel – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 5.0.1)**.

b) DOIT FAIRE Confirmer en examinant le *Dossier sur la formation du personnel - Surveillance et mesures*

correctives (**FORMULAIRE 11.0.1**) avant la saison active, et par observation directe au moment du retrait des hausses de miel, que les membres du personnel, le cas échéant, ont reçu une formation appropriée sur la manipulation et le retrait sécuritaire des hausses remplies de miel et que des mesures appropriées ont été prises afin d'éviter de contaminer le miel avec des contaminants biologiques ou chimiques.

c) DOIT FAIRE Juste avant de retirer les hausses garnies de miel, examiner les dossiers pertinents associés à l'application de médicaments/trainements (se reporter à la **BPP 4 – GESTION DE LA SANTÉ DU CHEPTEL : MANIPULATION ET UTILISATION DES MÉDICAMENTS**) afin de confirmer les renseignements concernant la nature et la fin des traitements (*Dossier sur les médicaments/traitements – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 4.0.5**), et que les dates de positionnement des hausses sont exactes.

d) DOIT FAIRE Avant de retirer les hausses garnies de miel, s'assurer que les périodes de retrait des produits chimiques ont été dument enregistrées, qu'elles sont précises et qu'il n'existe plus de traitements apicoles préalables (par ex. : bandes en plastique) à l'intérieur du corps de la ruche. Confirmer la date, l'emplacement et le numéro d'identification du lot de récolte de hausses remplies de miel avant de les transporter dans le *Dossier sur les lots de hausses de miel – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 5.0.1)** afin de s'assurer que seul le miel identifié correctement a été transporté vers l'installation de transformation et afin de faciliter la traçabilité des lots de production.

5.6.2 Transport des hausses remplies de miel

a) DOIT FAIRE Confirmer en examinant le *Dossier sur la formation du personnel - Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 11.0.1**) avant la saison active, et par observation directe au moment du chargement des hausses de miel, que les membres du personnel ont reçu une formation appropriée sur la manipulation et le chargement et le transport sécuritaire des hausses remplies de miel et qu'ils connaissent les mesures appropriées pour éviter de contaminer le miel avec des contaminants biologiques ou chimiques

b) DOIT FAIRE Inspecter visuellement l'état des palettes et des transporteurs utilisés lors du *transport intérieur* avant d'approuver un lot de hausses remplies de miel pour le transport et s'assurer, par observation directe, de l'exactitude en ce qui concerne la traçabilité et/ou l'historique de l'utilisation de qualité alimentaire, puis inscrire l'état dans le *Dossier sur les lots de hausses de miel – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 5.0.1)**

c) DOIT FAIRE Inspecter visuellement les contenants et les véhicules utilisés pour transporter les hausses de miel au moment du chargement afin de confirmer l'exactitude avant d'approuver un chargement quelconque de hausses remplies de miel pour le transport. Avant de procéder au transport vers l'installation de transformation, noter les conditions de chaque lot déplacé dans le *Dossier sur les lots de hausses de miel – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 5.0.1)** afin de s'assurer que les hausses de miel ont été recouvertes correctement afin d'empêcher la contamination.

5.7 PROCÉDURES DE MESURE CORRECTIVE

5.7.1 Retrait des hausses garnies de miel

a) DOIT FAIRE Évaluer et déterminer la cause de l'erreur lors du retrait des hausses de miel au sein du rucher à

l'endroit où le problème ou l'incident dangereux est survenu, au moment de la surveillance, ou lorsque l'erreur a été déterminée. Au cours de la manipulation, rejeter les hausses remplies de miel qui sont mal identifies ou qui ont eu un contact direct avec le sol, la poussière ou la végétation si la situation n'a pas été rectifiée correctement (par ex. : nettoyées dans le champ ou retournées à la miellerie et nettoyées après l'utilisation). On rejette tous les produits rejetés dans une installation d'élimination des déchets reconnue et on le note dans le *Dossier sur les lots d'expédition des déchets* (**FORMULAIRE 9.0.4**).

b)

Inscrire la date, l'emplacement et les numéros de lots des hausses rejetées au cours de la manipulation, ainsi que les mesures correctives prises (c'est-à-dire, le nettoyage ou l'élimination) dans le *Dossier sur les lots de hausses de miel – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 5.0.1)** et effectuer un renvoi dans le *Dossier sur le rucher - Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 1.0.1)**, lorsque justifié.

5.7.2 Transport des hausses remplies de miel

a)

Évaluer et déterminer la cause de l'erreur survenue lors de la collecte et du transport des hausses remplies de miel vers l'installation de transformation, à l'endroit où le problème (incident dangereux) est survenu, au moment de la surveillance ou lorsque l'erreur a été déterminée. Inscrire les dérogations et les mesures correctives prises dans le *Dossier sur les lots de hausses de miel – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 5.0.1)**.

b)

Passer en revue les protocoles de nettoyage et les procédures de chargement et de déchargement pour le transport des hausses de miel et/ou le recouvrement des marchandises et les autres protocoles de transit. Rejeter l'utilisation des palettes ou des transporteurs contaminés par le sol/la poussière, les résidus de produits chimiques (par ex. ; les produits pétrochimiques) ou les matières étrangères (par ex. la roche/le sable), qui ne sont pas nettoyés correctement ou qu'on ne peut pas identifier ou qu'on ne connaît pas l'historique d'utilisation (c'est-à-dire, la traçabilité). Documenter les mesures correctives dans le *Dossier sur les lots de hausses de miel - Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 5.0.1)**.

c)

Lorsqu'on soupçonne que des hausses de miel ont été contaminées (par ex. : l'exposition à la poussière/au sol ou la contamination chimique), s'assurer de séparer ces hausses et de les placer de manière à ne pas être propice au pillage par des abeilles ouvrières, et ce, tant qu'elles non pas été examinées, remédiées ou éliminées. Obtenir des échantillons des hausses de chaque rucher pour l'essai par une tierce partie, au besoin, en suivant les procédures fournies par l'autorité compétente (par ex. : l'apiculteur provincial), ou un organisme reconnu. Inscrire les mesures correctives et de prévention qui ont été prises, et la date de l'erreur, dans le *Dossier sur les lots de hausses de miel – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 5.0.1)**. S'il y a présence de résidus chimiques inacceptables, le miel contaminé doit être éliminé dans une installation d'élimination des déchets reconnue et documenté dans le *Dossier sur les lots d'expédition des déchets* (**FORMULAIRE 9.0.4**). Tout miel brut contaminé ou autrement rejeté, et rayon de miel connexe, doivent être isolés, puis éliminés dans une installation d'élimination des déchets et documentés dans le *Dossier sur les lots d'expédition des déchets* (**FORMULAIRE 9.0.4**), ou remédiés pour la consommation non-humaine, le cas échéant. Suivre la **BPP 7 – MIEL BRUT : RÉCEPTION, ENTREPOSAGE, EXTRACTION ET TRANSFORMATION** pour toutes les éliminations de miel brut.

5.8 PROCÉDURES DE FORMATION

5.8.1

S'assurer que les membres du personnel ont reçu une formation sur les procédures de manipulation et de transport sécuritaire des hausses garnies de miel, sur les risques associés à la récolte du miel, et sur le contrôle des risques relatifs à la **BPP 5**, afin de s'assurer de l'exactitude et de la conformité aux procédures pratiques écrites et à la tenue des dossiers. Documenter et surveiller la formation dans le *Dossier sur la formation du personnel - Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 11.0.1)**.

5.8.2

Confirmer visuellement par observation directe du personnel au moins une fois lors de la mise en œuvre de la **BPP 5**, et plus souvent, au besoin, par la procédure de contrôle (par ex. : avant le début de chaque saison, ou saison active ou cycle de transformation), que les procédures sont suivies correctement, que les membres du personnel sont compétents et qu'ils satisfont aux exigences de la **BPP 5**, et afin d'identifier les zones de problèmes potentielles qui exigent une formation continue telle qu'elle est documentée dans le *Dossier sur la formation du personnel - Surveillance et mesures correctives (***FORMULAIRE 11.0.1)**

5.8.3

Reformer tout membre du personnel qui ne suit pas les procédures de la **BPP 5** et documenter dans le *Dossier sur la formation du personnel - Surveillance et mesures correctives (***FORMULAIRE 11.0.1**), conformément à la **BPP 11 – PERSONNEL : CAPACITÉS, QUALIFICATIONS ET HYGIÈNE PERSONNELLE.**

5.8.4

Examiner la conformité aux procédures au moins une fois par année afin de confirmer l'efficacité de la **BPP 5**, d'identifier les aspects qui ont besoin d'être améliorés et d'évaluer le besoin d'une formation supplémentaire

5.9 PROCÉDURES DE TENUE DES DOSSIERS

5.9.1 Examiner la conformité des procédures de tenue des dossiers sur une base annuelle, ou plus souvent selon la procédure de contrôle (par ex. : avant le début de chaque saison active ou du cycle de transformation), afin de fournir les renseignements relatifs à l'efficacité de la tenue des dossiers

5.9.2 S'assurer que tous les membres du personnel suivent la **BPP 5** reçoivent une formation en tenue des dossiers, et ce, afin de s'assurer de l'exactitude et de la conformité par rapport aux procédures écrites. Confirmer visuellement par observation directe du personnel au moins une fois, de préférence avant la saison active ou le cycle de transformation, que les procédures de tenue des dossiers a été suivie correctement à tous les niveaux de la **BPP 5**, et conformément aux procédures détaillées dans la **BPP 12 – GESTION DES DOSSIERS, TRAÇABILITÉ ET RAPPEL DES PRODUITS**

5.9.3 S'assurer que les dossiers relatifs à la ferme précisent et fournissent dans la **BPP 5** ont été rédigés (c'est-à-dire signés et datés), actualisés au besoin et préservés pendant au moins huit (8) années par le producteur/propriétaire afin de faciliter la traçabilité et/ou le rappel des produits.

5.10 DOSSIERS

- FORMULAIRE 5.0.1 Dossier sur les lots de hausses de miel – Surveillance et mesures correctives

5.11 DOSSIERS DES RENVOIS

- FORMULAIRE 1.0.1 Dossier sur le rucher - Surveillance et mesures correctives
- FORMULAIRE 4.0.5 Dossier sur les médicaments/traitements – Surveillance et mesures correctives
- FORMULAIRE 9.0.4 Dossier sur les lots d'expédition des déchets
- FORMULAIRE 11.0.1 Dossier sur la formation du personnel - Surveillance et mesures correctives

BPP 6– INSTALLATIONS DE TRANSFORMATION : DIRECTIVES DE CONCEPTION

6.1 OBJET ET PORTÉE

6.1.1 La **BPP 6** a pour objet de fournir des directives de gestion facilitant la conception, la construction et/ou la rénovation d'un type d'installations de transformation du miel à la ferme afin de prévenir ou réduire le risque de contamination potentielle du miel brut contre les risques de salubrité des aliments associés à des événements qui pourraient survenir avant, pendant ou après la saison active de l'extraction et de la transformation du miel.

6.1.2 La **BPP 6** traite des sources et des procédures de gestion des risques biologiques et chimiques potentiels, au sein de l'environnement des installations de transformation, identifiés dans le programme ***CBISQT*** qui affecteraient d'une manière négative la salubrité alimentaire du miel brut avant, pendant et après la saison active de l'extraction et de la transformation du miel.

6.2 RESPONSABILITÉS ET QUALIFICATIONS

6.2.1 Le ***producteur/propriétaire*** a l'entière responsabilité de mettre en œuvre la **BPP 6** fondée sur leurs capacités, leur connaissance sur la salubrité des aliments et sur les exigences réglementaires, et l'expérience technique. Ces fonctions visent à s'assurer que :

a) toutes les installations ont été conçues, construites et/ou rénovées d'une manière visant à réduire le risque de contamination biologique, chimique ou physique aux produits apicoles, et

b) les membres du personnels désignés menant les tâches associées à la **BPP 6** sont supervisés efficacement.

6.2.2 Tous les membres du personnel désignés suivant la **BPP 6** doivent comprendre entièrement les risques décrits et les procédures pertinentes, et avoir reçu une formation appropriée de ces procédures.

6.2.3 Tous les membres du personnel désignés ont la responsabilité de rapporter les problèmes (incidents dangereux) de la **BPP 6** au *producteur/propriétaire*.

6.3 PROFIL DES RISQUES DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS

6.3.1 Tous les risques potentiels relatifs à la salubrité à la ferme en ce qui concerne la transformation primaire du miel sur place, tels qu'ils sont décrits dans le Manuel du producteur sur la ***CBISQT,*** devraient être considérés pour la conception et la construction de l'installation de transformation, y compris le risque de désastre naturel (par ex. : inondation).

6.4 DIRECTIVES DE CONCEPTION DES INSTALLATIONS

6.4.1 **Carte des installations –** Un diagramme schématique optionnel des installations de transformation du miel (*Carte des installations de transformation et de conditionnement du miel* – **FORMULAIRE 6.0.1**) devrait être conçu afin d'identifier les points communs de la contamination croisée par des dangers **B**-biologiques, **C**-Chimiques, ou **P**-Physiques. Dresser un diagramme et identifier les zones de réception, les contenants d'entreposage et les zones d'élimination identifiés distinctement, les installations de transformation, et les zones où le risque de contamination peut être provoqué par l'environnement (par ex. : une inondation) ou les autres activités et les influences extérieures adjacentes (par ex. : marécages, lignes électriques, propriété avoisinante, etc.) qui pourraient toucher l'assurance en matière de salubrité des aliments des produits apicoles**.**

6.4.2 Le schéma devrait illustrer les points de contrôle d'accès, le flux opérationnel, ainsi que les déplacements des visiteurs et des membres du personnel. La présente carte a pour objet d'identifier les zones de

contamination croisée possibles et les mesures de prévention appropriées à prendre.

6.4.3 **Emplacement –** Être conscient que l'environnement de transformation à la ferme, y compris les conditions et milieux immédiats à l'intérieur des installations de transformation ou des zones d'entreposage, peuvent introduire ou contribuer à la transmission d'agents biologiques dangereux (y compris l'introduction d'agents infectieux arérogènes ou d'autres pathogènes), et des contaminants chimiques.

6.4.4 **Biosécurité** – Les installations d'extraction, de transformation du miel ou les autres installations devraient être situées suffisamment loin des zones avoisinantes où des produits chimiques agricoles et des déchets sont entreposés, et d'une manière où l'accès par des visiteurs non autorisés (c'est-à-dire des personnes et/ou des véhicules) peut être contrôlé efficacement par des barrières, des clôtures, des panneaux de direction ou des panneaux « Accès interdit », et des postes de lavage des pieds et des bottes, au besoin, et ce, afin de s'assurer qu'aucune personne non autorisée ou contaminée n'entre dans les installations. Se reporter à la **Norme nationale de biosécurité à la ferme pour l'apiculture de l'ACIA** afin d'obtenir plus de renseignements.

6.4.5 **Matériaux de construction et matériel de transformation** – S'assurer que tous les matériaux de construction et les revêtements associés aux zones d'extraction, de transformation et d'entreposage du miel et aux installations de manutention sont exemptes de sources chimiques potentielles (par ex. : de la peinture ou d'autres sources de plomb ou de métaux lourds) et de contaminants physiques (par ex. : des matières particulaires en bois ou en métal, de fragments de verre ou de plastique acrylique, etc.). Il existe un risque chimique potentiel du plomb dans le matériel de manutention, de transformation et d'entreposage du miel non comestible. Par conséquent, tout métal utilisé dans le matériel de transformation ne devrait pas contenir de plomb, ni de soudure. Il devrait y avoir une déclaration du fournisseur au point de réception afin de s'assurer que la norme appropriée a été satisfaite (par ex. : l'acier inoxydable, série 300 ou supérieur). Il faudrait mener une épreuve par écouvillonnage du plomb (par ex. : écouvillons LeadCheck™) afin de détecter la présence de résidus de soudure au plomb dans le matériel de transformation en acier inoxydable avant sa première utilisation.

6.4.6 **Conception des installations** – Les installations d'extraction et de transformation du miel devraient être conçues et construites afin de faciliter la production de produits apicoles sécuritaires, avec des matériaux et des zones de travail faciles d'accès et propres. S'assurer qu'il y a suffisamment d'espace pour mener les activités nécessaires à la transformation du miel, y compris une ventilation et un éclairage appropriés pour effectuer une tâche, et que les zones de transformation et de conditionnement du miel n'ont qu'un minimum de poussière, de saleté, d'odeurs, de fumée et d'autres contaminants. Se reporter à la **BPP 3 – ENTREPOSAGE DES INTRANTS**, à la **BPP 5 – RÉCOLTE DU MIEL : MANUTENTION ET TRANSPORT DES HAUSSES DE MIEL,** à la **BPP 7 – MIEL BRUT : RÉCEPTION, ENTREPOSAGE, EXTRACTION ET TRANSFORMATION,** à la **BPP 8 – MIEL FINI : GESTION DE L'EMBALLAGE, ENTREPOSAGE ET EXPÉDITION DES PRODUITS** et à la **BPP 9 – GESTION DES INSTALLATIONS : ENTRETIEN, NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS** afin d'obtenir des exigences précises.

6.4.7 S'assurer que les *installations de production et de stockage du miel* sont de dimensions adéquates afin de protéger les produits apicoles contre les oiseaux, les rongeurs et les insectes nuisibles, y compris les autres stocks d'abeilles.

6.4.8 S'assurer que toutes les *installations d'extraction, de transformation, d'entreposage et de conditionnement du miel* satisfont aux exigences de logement adéquat, y compris la dimension et la ventilation, la division des zones de travail propres et souillées, et la séparation entre les zones de production et les zones d'entreposage des intrants dangereux (par ex. : les produits chimiques agricoles).

6.4.9 La disposition des installations exige une séparation distincte des zones de transformation du miel par rapport aux sources de contaminants potentielles, et ce, par la création de zones de travail séparées à l'intérieur des installations de production du miel; notamment la zone de chargement, la chambre chaude, la salle d'extraction, la salle du réservoir et de remplissage, et la zone d'entreposage.

6.4.10 La séparation de la zone de transformation des zones qui peuvent introduire des contaminants, (c'est-à-dire les toilettes et des zones de chargement), devrait être incorporée dans la conception des installations au moyen de portes, de séparateurs, d'un emplacement ou d'autres moyens efficaces. S'assurer que le transfert du miel transformé, du matériau de conditionnement et des déchets sont indépendants et non reliés au dispositif de protection afin de s'assurer que le produit fini n'a pas subi de contamination croisée.

6.4.11 **Accessibilité** – Minimiser l'entrée de la saleté et de la poussière dans les zones de transformation en : a) asphaltant, nivelant et égouttant les chaussées, les zones de chargement et les voies d'accès, b) étanchéisant les zones de passage entre les bâtiments afin de contrôler le transport de la poussière et de la saleté des chaussures, c) étanchéisant les aires de chargement, et d) limitant l'utilisation de chariots et de paniers soit au champ ou à l'usine.

6.4.12 **Alimentation en eau –** S'assurer que les installations de transformation ont accès à une source d'eau potable adéquate (conforme aux normes provinciales de qualité d'eau). Se reporter à la **BPP 10** – **GESTION DE L'EAU POTABLE**.

6.4.13 **Installations sanitaires –** S'assurer que les installations sanitaires sont équipées d'un évier de lavage des mains avec de l'eau potable, du savon, des essuie-mains jetables (ou d'un séchoir à mains) et de toilettes à chasses d'eau, ou qu'elles sont situées proches et sans risque de contamination croisée, et ce, en raison du besoin d'hygiène personnelle (se reporter à la **BPP 11 – PERSONNEL : CAPACITÉS, QUALIFICATIONS ET HYGIÈNE PERSONNELLE**) et des déplacements continus des membres du personnel vers les installations sanitaires. Toutes ces dernières devraient être accessibles, stockées convenablement, propres et bien entretenues, surtout lors de la saison de transformation active.

6.4.14 **Eaux d'égout et déchets –** Un système d'élimination des eaux d'égout et des déchets devrait être : a) en place afin d'éliminer les eaux d'égout et les déchets, b) en bon état de fonctionnement et réparable, et c) avoir des conduites d'amenée suffisamment larges pour gérer les débits de pointe et empêcher la contamination croisée ou le refoulement d'eau dans la zone (ou les zones) de transformation. De plus, afin de se conformer aux normes environnementales en matière d'élimination des déchets, l'eau de lavage de la chambre d'extraction peut exiger une manutention et un traitement spéciaux. Consulter les autorités locales afin d'obtenir des détails sur les règlements en vigueur.

6.4.15 **Recyclage et élimination des déchets –** Les installations de transformation du miel devraient être conçues pour gérer les déchets et les matières recyclables. Les contenants à déchets devraient être bien identifiés, faciles à nettoyer et équipés de couvercles hermétiques. On recommande l'utilisation d'enveloppes en plastiques pour les compartiments afin de s'assurer que les contenants sont hermétiques, non absorbants et qu'ils résistent aux insectes, aux rongeurs et aux autres animaux. On recommande de ranger les contenants de recyclage et de déchets sur des plateformes cimentées, et de les vider régulièrement afin d'empêcher la contamination dangereuse.

6.4.16 **Zone de transformation –** La conception de nouvelles installations ou la modernisation des vieilles installations devraient accentuer l'hygiène. L'objet vise à protéger les produits apicoles contre les contaminants et d'éliminer les possibilités de contamination croisée.

6.4.17 **Matériel de transformation –** Le matériel de transformation du miel devrait être accessible pour le nettoyage, l'assainissement, l'entretien, l'étalonnage et l'inspection. Le matériel de stockage du miel en

plastique ou en acier inoxydable doit être de qualité alimentaire et exempt de plomb. Tout le matériel devrait être intact et ne porter aucun signe de dégradation qui pourrait nuire de façon négative à la salubrité alimentaire des produits apicoles.

6.4.18 **Chauffage, refroidissement, tuyauterie et alimentation électrique –** Les conduites de plomberie, d'électricité et d'aération devraient être acheminées de manière à ce qu'aucune zone ne puisse accumuler des matières étrangères (c'est-à-dire la poussière et la saleté). Les éléments structuraux devraient choisis afin de minimiser ou éliminer les zones difficiles à nettoyer. Il est préférable d'utiliser des tuyaux ronds plutôt que des poutres en I. S'assurer que la plomberie fait partie de l'inspection routinière mensuelle des installations afin de s'assurer que les tuyaux sont intacts, qu'il n'y a pas de flaques d'eau ou de condensation, ou qu'ils fonctionnent correctement; sinon un entretien est nécessaire.

6.4.19 **Extérieur du bâtiment –** Les bâtiments devraient être conçus et entretenus afin d'empêcher l'entrée et le refuge aux ravageurs et l'entrée de contaminants (par ex. : les bandes tampons éliminées autour du bâtiment). Les entrées et les autres ouvertures dans le bâtiment, notamment les convoyeurs, les chutes ou les services utilitaires devraient être protégés contre les ravageurs et l'entrée de la poussière, et ce, au moyen de rideaux d'air, de portes souples ou de dispositifs de fermeture automatique. Les surfaces extérieures du bâtiment ne devraient pas inclure les seuils recouverts où les oiseaux ou les insectes peuvent se reposer ou faire des nids. Les nids devraient être enlevés rapidement. Les zones de transformation devraient être séparées des autres zones au moyen d'espaces ouverts ou de portes. Les zones de transformation ne devraient pas être ouvertes directement de l'extérieur.

6.4.20 **Intérieur du bâtiment (Matériaux) –** Les matériaux de construction pour les surfaces intérieures des zones de transformation devraient : a) ne pas émettre des vapeurs toxiques, b) être imperméables contre l'humidité, c) avoir un fini lisse, d) résister à la rouille, la corrosion et la pourriture, d) résister aux chocs ou être protégées contre les chocs et exemptes de copeaux, d'écailles ou de fibres lâches, e) avoir des finis à couleurs pâles afin d'aider à identifier les contaminants, f) avoir des surfaces nettoyables, et g) avoir des surfaces de contact construites en matériaux de qualité alimentaire.

6.4.21 **Murs, plafonds et planchers –**S'assurer que les murs et les plafonds sont installés dans les zones d'extraction et d'entreposage du miel. Les surfaces doivent être : a) lisses afin d'empêcher l'accumulation de saleté et de minimiser la condensation, b) à l'épreuve de l'humidité afin d'empêcher la formation de moisissure, c) de couleur pâle et exemptes d'écailles, d) faciles à nettoyer, e) à ras des joints étanches afin de faciliter le nettoyage, d) sans fissure afin de contrôler les ravageurs et la poussière, e) recouvertes entre les murs et les plafonds, et les murs et les planchers dans les zones « humide », f) operculées sur les cloisons qui n'atteignent pas le plafond ou l'appui des fenêtres, et ce, afin d'empêcher l'accumulation de poussière et de saleté, g) lavables et non toxiques, et h) avec des planchers inclinés et vidangés afin d'empêcher l'accumulation d'eau. On ne recommande pas la peinture dans la zone de transformation, mais plutôt l'utilisation de revêtements de mur/toiture en métal ou en plastique.

6.4.22 **Éclairage –** L'éclairage devrait être adéquat afin d'effectuer la tâche à accomplir. S'assurer que tous les luminaires sont équipés de couvercles résilients. Les lignes directrices d'éclairage sont d'au moins : a) 540 lux (lumens/m2) aux points d'inspection (déboîtage en vue d'une vérification visuelle du rayon de miel, les zones de désoperculation manuelles, les points d'inspection d'extraction), b) hauteur minimale du plafond de 3 mètres, c) un minimum de deux tubes fluorescents de 91 cm (36 po) avec diffuseurs à un espacement de 1,2 m, d) 220 lux dans les salles de travail, et e) 110 lux dans d'autres zones.

6.4.23 **Ventilation –** S'assurer que les systèmes de ventilation : a) produisent suffisamment de ventilation naturelle et mécanique dans les zone de transformation du miel, et ce, afin d'éliminer la chaleur excessive, la fumée, les odeurs, la vapeur, la vapeur d'eau et la poussière en suspension dans l'air, b) comprennent des grillages et des filtres qui peuvent être enlevés facilement pour leur nettoyage, c) maintiennent une pression d'air positive à l'intérieur des installations, d) maintiennent un taux d'échange d'air cible de

quatre (4) changements d'air par heure, et e) n'attirent pas l'air provenant de zones potentiellement dangereuses.

6.4.24 Le flux de ventilation idéal à l'intérieur des installations devrait permettre à un air propre et filtré forcé dans l'emplacement où le miel fini est entreposé avant de passer au remplissage, de l'extraction au déboîtage, vers la zone de chargement des hausses, puis finalement aux zones d'entreposage des hausses, aux magasins de produits chimiques et de pesticides et aux zones de stationnement.

6.4.25 S'assurer que les conditionneurs d'air, les refroidisseurs évaporatifs et les autres équipements qui peuvent fournir des aires de reproduction pour les bactéries (par ex. : les espèces de *Listeria* et de *Legionella*) ne sont pas situées près des conduites de productions ou là où ils peuvent recueillir l'eau de trop-plein ou l'eau de condensation. Tout cet équipement devrait être nettoyé avant d'utiliser une solution d'eau/de javellisant afin de contrôler les bactéries potentiellement dangereuses.

6.5 DOSSIERS

 FORMULAIRE 6.0.1 Carte des installations de transformation et de conditionnement du miel (*optionnel*)

BPP 7 – MIEL BRUT : RÉCEPTION, ENTREPOSAGE, EXTRACTION ET TRANSFORMATION

7.1 OBJET ET PORTÉE

7.1.1 Plusieurs méthodes d'extraction et de transformation du miel brut sont utilisées par les producteurs-emballeurs de partout au Canada, tout dépendant de l'étendue des opérations et du marché-cible. Le programme ***CBISQT*** reconnaît qu'un nombre d'étapes de la transformation pourraient survenir au moment de la réception des hausses de miel (provenant de fournisseurs à la ferme et/ou hors de la ferme) ou de contenants en vrac (provenant de fournisseurs hors de la ferme) aux installations de transformation à la ferme/miellerie au point où le miel est extrait et transformé. Les étapes de transformation typiques qui font partie de l'extraction et de la transformation primaire de divers produits apicoles liquides bruts, cristallisés ou écrémés/fouettés destinés à la consommation humaine sont décrites à **l'Annexe III.** La **BPP 7** a pour objet de fournir des lignes directrices visant à prévenir, ou autrement réduire, le risque de contamination du miel associé à ces tapes génériques.

7.1.2 Le rayon de miel et le miel brut sont très stables en tant que produits alimentaires non manipulés; cependant, le miel peut être contaminé avant sa réception et, pendant l'extraction et la transformation par des spores de bactéries pathogènes (par ex. : le *C. botulinum, les Bacillus* spp.) sur la cire d'abeilles, les résidus chimiques provenant des médicaments et d'autres traitements, et les contaminants physiques provenant de corps étrangers (par ex. : les fragments de bois, de métal, de plastique ou les roches). Plusieurs de ces dangers sont associés à une mauvaise manutention ou à des procédures de transformation incorrectes au cours de l'extraction, de la transformation et de l'entreposage du miel brut. La **BPP** 7 traite des sources de risques potentiels biologiques, chimiques et physiques, et des bonnes pratiques connexes pour la prévention ou la gestion de tels risques de salubrité des aliments, lors de la réception des hausses de miel ou du miel en vrac à la ferme, et au cours des stades de l'extraction et de la transformation. Se reporter à la **BPP 11 – PERSONNEL : CAPACITÉS, QUALIFICATIONS ET HYGIÈNE PERSONNELLE** afin d'obtenir les exigences relatives aux personnes qui œuvrent à la réception, à l'entreposage, à l'extraction et à la transformation du miel brut**.**

7.2 RESPONSABILITÉS ET QUALIFICATIONS

7.2.1 Le ***producteur/propriétaire*** à l'entière responsabilité de mettre en œuvre la **BPP 7** selon leurs capacités, leurs connaissances des exigences en matière de réglementation et de salubrité des aliments, et leur expérience technique. Les fonctions suivantes font en sorte que :

a) Toutes les hausses de miel à la ferme et/ou hors de la ferme et les contenants de miel en vrac hors de la ferme reçus et entreposés à la ferme satisfont aux exigences décrites dans la **BPP 7**.

b) Toutes les étapes de transformation sont menées d'une manière saine et sécuritaire afin de minimiser le risque de contamination biologique, chimique et/ou physique du miel.

c) Les personnes désignées et œuvrant à l'extraction, la désoperculation et la transformation du miel sont conscientes de l'importance des points de contrôle et des limites acceptables afin de prévenir les risques (par ex. : la mauvaise manutention des cadres ou la désoperculation d'un rayon de couvain).

d) Les personnes chargées de mener les taches associées à la **BPP 7** sont supervisées et surveillées efficacement et que les procédures relatives à la surveillance, aux mesures correctives et à la tenue des dossiers pour la BPP 7 sont communiquées, comprises et suivies correctement par toutes les personnes désignées.

e) Les erreurs et problèmes associés à la **BPP 7** qui sont détectés lors d'une inspection routinière et que les mesures correctives appropriées pour résoudre de tels problèmes sont enregistrées afin de s'assurer que les procédures opérationnelles sont précises et que les mesures de prévention en matière de

salubrité des aliments sont efficaces.

7.2.2 Les personnes désignées qui suivent la **BPP 7** doivent comprendre entièrement les risques décrits et les procédures pertinentes. Ces personnes doivent être compétentes dans l'adoption de procédures d'hygiène et de manutention sécuritaire, surtout lors de l'étape de transformation qui visent à retirer les cadres des hausses (déboîtage), la désoperculation de la cire du rayon de miel et l'exclusion du rayon à couvain, et d'avoir reçu une formation appropriée en ce qui concerne ces procédures.

7.2.3 Les personnes désignées ont la responsabilité de rapporter au *Producteur/Propriétaire* les problèmes (les incidents dangereux) de la **BPP 7**.

7.3 RISQUES DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS

7.3.1 **Réception du miel brut** (**à la ferme et/ou hors de la ferme**)

a) La contamination par des bactéries pathogènes (par ex. : les spores des *Clostridium* spp.*, des Bacillus* spp.) résultant de transporteurs ou matériel encrassés et/ou d'une mauvaise manutention en transit.

b) La contamination par des bactéries pathogènes (par ex. : les spores des *Clostridium* spp.*, des Bacillus* spp.) résultant de la réception d'un mauvais envoi (par ex. : une identification inexacte et/ou une documentation incomplète).

c) La contamination par des résidus de produits chimiques agricoles (par ex. : des produits pétrochimiques) résultant de transporteurs ou matériel encrassés et/ou d'une mauvaise manutention en transit.

d) La contamination par des résidus de produits chimiques (par ex. : des antibiotiques, des miticides, des aides à surveillance) résultant de la réception d'un mauvais envoi (par ex. : une identification inexacte et/ou une documentation incomplète).

e) La contamination par des matières étrangères (par ex. : du métal, du verre, de la roche/du sable) résultant de transporteurs ou matériel encrassés et/ou d'une mauvaise manutention en transit.

7.3.2 **Entreposage du miel brut**

a) La contamination par des bactéries pathogènes (par ex. : les spores des *Clostridium* spp.*, des Bacillus* spp.) dans la poussière et/ou l'excrément (par ex. : l'*E. coli, les Salmonella* spp.) d'animaux sauvages/domestiques résultant de lieux ou de conditions d'entreposage insalubres.

b) La contamination par des résidus de produits chimiques (par ex. : des produits pétrochimiques) résultant de lieux ou de conditions d'entreposage sales.

c) La contamination par des matières étrangères (par ex. : du bois, du plastique ou du métal) résultant de lieux ou de conditions d'entreposage sales.

7.3.3 **Chauffage (chambre chaude)** - La contamination par des résidus de produits chimiques (par ex. : des produits pétrochimiques, produits chimiques agricoles) résultant de lieux ou de conditions d'entreposage sales.

7.3.4 **Déboîtage -** La contamination par des matières étrangères (par ex. : du bois, du plastique ou du métal) résultant d'une mauvaise manutention (par ex. : des cadres brisés).

7.3.5 **Désoperculation**

a) La contamination par des bactéries pathogènes (par ex. : les spores des *Clostridium* spp., *des Bacillus* spp.) résultant d'instruments, de matériel de transformation, de locaux et/ou de membres du personnel sales lors de la désoperculation d'un nid d'abeilles.

b) La contamination par des bactéries pathogènes (par ex. : les spores des *Clostridium* spp., *des Bacillus* spp.) résultant de la désoperculation d'un nid d'abeilles avec un couvain mort.

c) La contamination par des résidus de produits chimiques (par ex. : les médicaments/les traitements) résultant d'une mauvaise manutention d'un rayon de couvain déboîté.

7.3.6 **Pompage** - La contamination par des matières étrangères (par ex. : le métal, le verre) résultant d'un matériel endommagé (par ex. : machinerie brisée).

7.3.7 **Rétention/Sédimentation –** La contamination par des matières étrangères (par ex. : le métal, le verre) dans des réservoirs de rétention/sédimentation résultant d'un matériel endommagé (par ex. : des appareils d'éclairage brisés non protégés).

7.3.8 **Filtrage –** La contamination par des matières étrangères (par ex. : le métal) résultant d'un matériel endommagé (par ex. : des filtres fragmentés).

7.3.9 **Élimination des déchets (produits apicoles et produits connexes)**

a) La contamination par des bactéries pathogènes (par ex" : les spores des *Clostridium* spp., *des Bacillus* spp.) résultant d'une élimination incorrecte qui entraîne un butinage adverse des abeilles (par ex. : le pillage).

b) La contamination par des résidus de produits chimiques (par ex. : les antibiotiques, les miticides, les agents de surveillance) résultant d'une élimination incorrecte qui entraîne le butinage adverse des abeilles (par ex. : le pillage).

7.4 LIMITES ACCEPTABLES POUR LE CONTRÔLE

7.4.1 **Réception du miel brut** (**à la ferme et/ou hors de la ferme**)

a) On n'accepte aucun miel (de hausses remplies de miel et/ou de contenants en vrac) contaminé par des bactéries pathogènes (par ex. : les spores des *Clostridium* spp., *des Bacillus* spp.), résultant de transporteurs ou de matériel insalubres et/ou d'une mauvaise manutention en transit, à la ferme.

b) On accepte seulement le miel (de hausses remplies de miel et/ou de contenants en vrac) identifié correctement et accompagné de la documentation relative à la salubrité des aliments, à la ferme.

c) On refuse tous les intrants apicoles (hausses remplies de miel et/ou contenants en vrac) qui sont endommagés, perforés, ou portant des signes de contamination croisée par des produits chimiques (par ex. : produits pétrochimiques) résultant de transporteurs ou de matériel insalubres et/ou d'une mauvaise manutention en transit au moment de leur livraison (non déchargés).

d) On n'accepte aucun miel (de hausses remplies de miel et/ou de contenants en vrac) contaminé par des

matières étrangères (par ex. le métal, le verre, la roche/le sable), résultant de transporteurs ou de matériel insalubres et/ou d'une mauvaise manutention en transit, à la ferme.

7.4.2 **Entreposage du miel brut**

a) Tout miel brut doit être entreposé dans des conditions d'entreposage appropriées (par ex. : des conditions et un emplacement propres et sanitaires) afin d'empêcher la contamination par des bactéries pathogènes.

b) Tout miel brut doit être entreposé dans des conditions d'entreposage appropriées (par ex. : des conditions et un emplacement propres) afin d'empêcher la contamination par des résidus de produits chimiques agricoles.

c) Tout miel brut doit être entreposé dans des conditions d'entreposage appropriées (par ex. : des conditions et un emplacement propres) afin d'empêcher la contamination par des matières étrangères (par ex. : le bois, le plastique, le métal).

7.4.3 **Chauffage (Chambre chaude) –** Tout me miel brut doit être entreposé dans une chambre chaude exempte de contaminants.

7.4.4 **Déboîtage –** On effectue le déboîtage seulement selon des procédures de manutention qui empêchent la contamination du miel.

7.4.5 **Désoperculation**

a) La désoperculation doit être effectuée avec des instruments, du matériel de transformation et des installations propres, conformément aux instructions sur l'étiquette du produit, par un personnel qualifié et compétent qui suivent des procédures de manutention sécuritaires.

b) Aucun rayon de miel ne doit être désoperculé lorsqu'il y a un couvain mort.

c) Aucun rayon à couvain ne doit être manipulé incorrectement ou désoperculé.

7.4.6 **Pompage –** On utilise seulement le matériel de pompage entretenu selon les instructions/les pratiques acceptées du fabricant pour empêcher la contamination par des matières étrangères.

7.4.7 **Rétention/Sédimentation –** On utilise seulement le matériel de rétention/sédimentation entretenu selon les instructions/les pratiques acceptées du fabricant pour empêcher la contamination par des matières étrangères.

7.4.8 **Filtrage –** On utilise seulement le matériel de filtrage entretenu selon les instructions/les pratiques acceptées du fabricant pour empêcher la contamination par des matières étrangères.

7.4.9 **Élimination des déchets (miel et produits apicoles connexes) –** On élimine tout le miel résiduel et les produits connexes d'une manière conforme aux règlements en vigueur, y compris les mesures visant à empêcher le butinage dévastateur des abeilles (pillage).

7.5 PROCÉDURES DE CONTRÔLE

7.5.1 Réception du miel brut (à la ferme et/ou hors de la ferme)

a)

Tous les intrants apicoles bruts (hausses remplies de miel et/ou contenants en vrac) doivent être

examines au moment de leur réception à la ferme afin de s'assurer que le produit est sain et exempt de contaminants ou de dommages résultant de conditions de transports non sécuritaires (par ex. : des charges non recouvertes, des transporteurs, palettes ou matériel de manutention contaminés), du matériel défectueux ou une mauvaise manutention en transit (Se reporter à la BPP **5 – RÉCOLTE DU MIEL : MANUTENTION ET TRANSPORT DES HAUSSES DE MIEL).**

b)

On examine l'exactitude des intrants apicoles bruts et toute la documentation connexe (par ex. : bons de commande, factures et/ou dossiers) au moment de la réception, et on s'assure que tous les formulaires de déclaration du fournisseur (par ex. : *Déclaration du fournisseur* (**FORMULAIRE 8.0.4)** et le *Dossier sur les lots d'expédition* (**FORMULAIRE 8.0.5**) ont été recueillis, que leur exactitude a été vérifiée et qu'ils ont été préservés. On ne reçoit à la ferme que les intrants apicoles bruts provenant d'une exploitation agricole œuvrant conformément au programme ***CBISQT***, ou provenant de fournisseurs réputés (qui utilisent de préférence le programme ***CBISQT***. Dans les cas où l'on demande à une tierce partie de tester les intrants apicoles bruts, enregistrer tous les résultats des essais dans le *Dossier sur les essais* (**FORMULAIRE 1.0.3**).

c) Déterminer la raison du miel retourné au point de contrôle de réception afin d'évaluer les risques (y compris la façon qui sera utilisée d'entreposer, de retransformer ou d'éliminer le miel, et la façon de manipuler et de nettoyer les contenants). Le miel ou l'excédent de miel qui a été retourné, en raison d'une cristallisation ou d'une classification inexacte, peut être envoyé afin de le réutiliser ou le retransformer. Le miel qui est devenu foncé en raison d'un surchauffage en transit devrait être mis de côté et testé afin de vérifier les niveaux élevés d'hydroxyméthyl furfural (H.M.F.) (>40 mg/kg H.M.F.[29]); un produit de dégradation de sucre utilise à titre d'indicateur de qualité puisqu'il augmente proportionnellement à une température élevée (> 35 °C (95 °F)) et selon la durée d'entreposage. Le miel retourné qui a été chauffé en transit devrait être mis de côté et testé afin de déceler le H.M.F. S'assurer que le miel que l'ACIA a rappelé pour des raisons de résidus chimiques est éliminé dans une installation d'élimination des déchets reconnue. Suivre la ***BPP* 2** et les règlements provinciaux, le cas échéant.

d)

Le miel retourné lorsqu'on soupçonne une contamination physique devrait être examiné. S'assurer d'éliminer la contamination par le bois, le métal ou le plastique au moyen d'un filtrage de protection, s'il y a lieu. La contamination par le verre est inacceptable dans le miel destiné à la consommation humaine, et s'assurer de séparer un tel miel contaminé à d'autres fins d'utilisation (par ex. : aliment complémentaire pour abeilles) ou de l'éliminer correctement dans une installation d'élimination des déchets reconnue en suivant les règlements provinciaux, le cas échéant.

e) On peut reconditionner les barils en métal qui ne sont pas de qualité alimentaire dans une installation de reconditionnement qui utilise des produits de qualité alimentaire. Les barils qui sont en mauvais état (par ex. : rouille, fuites) et qui ne conviennent pas au reconditionnement devraient être éliminés dans une installation d'élimination des déchets ou dans un site d'élimination de ferraille.

f)

Garder les reçus, les factures, les connaissements et/ou les bordereaux d'emballage et les formulaires de déclaration du fournisseur relatifs au miel brut dans un endroit sûr, conformément à la **BPP 12 –CONTRÔLE DES DOSSIERS, TRAÇABILITÉ ET RAPPEL DES PRODUITS.**

7.5.2 Entreposage du miel brut

[29] Commission du Codex Alimentarius 2001. Norme Codex pour le miel, Norme Codex 12-1981

BPP 7 – MIEL BRUT : RÉCEPTION, ENTREPOSAGE, EXTRACTION ET TRANSFORMATION

a) DOIT FAIRE S'assurer que les hausses remplies de miel et les contenants en vrac contenant du miel brut sont entreposés dans un lieu d'entreposage désigné propre, sec et à une température qui convient aux produits entreposés (selon les exigences du produit), protégés de la poussière et de l'excrément d'animaux sauvages et domestiques, et exempts de contaminants chimiques (par ex. : les produits chimiques agricoles, les produits pétrochimiques, les médicaments, etc.) et les matières étrangères, notamment le verre ou les autres risques physiques.

b) DOIT FAIRE Les aires d'entreposage pour le miel brut doivent avoir un programme régulier de surveillance et de lutte antiparasitaire tel qu'il est défini dans la **BPP 9 – GESTION DES INSTALLATIONS : ENTRETIEN, NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS.**

c) DOIT FAIRE Les aires d'entreposage pour le miel brut doivent avoir un programme régulier d'entretien, de nettoyage et d'assainissement, de surveillance et de lutte antiparasitaire tel qu'il est défini dans la **BPP 9 – GESTION DES INSTALLATIONS : ENTRETIEN, NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS.**

7.5.3 DOIT FAIRE **Chauffage (Chambre chaude) –** S'assurer de garder les hausses de miel et les contenants en vrac dans une chambre désignée dont les conditions conviennent à prévenir la contamination par des produits chimiques (par ex. : les produits pétrochimiques) résultant d'un emplacement ou des conditions d'entreposage désagréables.

7.5.4 DOIT FAIRE **Déboîtage –** La surveillance du processus de déboîtage est essentielle si l'on veut réduire le risque de contamination provenant de risques physiques ayant un effet sur l'assurance de la salubrité alimentaire du miel brut. S'assurer que les hausses de miel ont été examinées contre le bris suite au déboîtage, s'assurant ainsi que les cadres brisés ou fendillés et les fragments ont été détectés et mis de côté.

7.5.5 DOIT FAIRE **Désoperculation** – S'assurer de mener la désoperculation dans un milieu sain par des personnes compétentes et hygiéniques (qui suivent les bonnes procédures pour identifier et séparer un rayon à couvain intact) afin de prévenir la contamination du miel brut provenant de risques biologiques ou chimiques qui peuvent être présents dans un rayon à couvain si ce dernier a été désoperculé ou manipulé de la mauvaise façon. Se reporter à la **BPP 9 – GESTION DES INSTALLATIONS : ENTRETIEN, NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS** afin d'éliminer correctement un rayon à couvain.

7.5.6 DOIT FAIRE **Pompage –** S'assurer que tout le matériel de pompage est entretenu conformément aux procédures et programmes d'entretien et selon les instructions du fabricant. Se reporter à la **BPP 9 – GESTION DES INSTALLATIONS : ENTRETIEN, NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS.**

7.5.7 DOIT FAIRE **Rétention/Sédimentation –** S'assurer que les réservoirs de rétention et de sédimentation, et le matériel connexe, sont entretenus conformément aux procédures et programmes d'entretien selon les

instructions du fabricant. Se reporter à la **BPP 9 – GESTION DES INSTALLATIONS : ENTRETIEN, NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS.**

7.5.8

Filtrage – S'assurer que les filtres et le matériel connexe sont entretenus conformément aux procédures et programmes d'entretien selon les instructions du fabricant. Se reporter à la **BPP 9 – GESTION DES INSTALLATIONS : ENTRETIEN, NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS.**

7.5.9 **Élimination des déchets (Miel et produits connexes)**

a)

Reconnaître le risque d'entrée et/ou de transmission de pathogènes dangereux et d'autres agents provenant d'un miel rejeté et de produits connexes. Le miel contaminé de déchets chimiques provenant de ruches hors de la ferme, les produits de lutte antiparasitaire ou d'entretien utilisés pour entretenir les surfaces et le matériel apicole ne doivent pas devenir des sources de contamination aux hausses de miel, à la nourriture et à l'eau, aux surfaces de travail et aux membres du personnel.

b)

S'assurer qu'on n'élimine pas le miel déchet près des installations de transformation. Les matières du miel déchet doivent être éliminées rapidement dans des contenants scellés ou d'autres récipients à l'épreuve des abeilles et ne doivent pas être propices au pillage par des abeilles ouvrières, à la prolifération des espèces de ravageurs (par ex. : les rongeurs, les oiseaux et les insectes) dans les voisinages locaux, ou d'autres sources de contamination environnementale.

c)

Tous le miel rejeté à la consommation humaine et non prévu pour d'autres utilisations (par ex. : en tant que aliment complémentaire en automne), et les produits connexes destinés aux déchets, doivent être éliminés dans une installation d'élimination des déchets reconnue et documentés dans le *Dossier sur les lots d'expédition des déchets* (**FORMULAIRE 9.0.4**). L'élimination des déchets ne doit pas être propice au pillage par des abeilles ouvrières, ce qui peut résulter d'une contamination biologique ou chimique des hausses de miel, à la prolifération des espèces de ravageurs (par ex. les rongeurs, les oiseaux et les insectes) dans les voisinages locaux, ou d'autres sources de contamination environnementale.

d)

Suivre la ***BPP* 9 – GESTION DES INSTALLATIONS : ENTRETIEN, NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS** et les règlements provinciaux, le cas échéant.

7.6 PROCÉDURES DE SURVEILLANCE

7.6.1 **Réception du miel brut** (à la ferme et hors de la ferme)

a)

Inspecter les transporteurs et les envois de hausses remplies de miel provenant de la ferme et/ou hors de la ferme a moment de leur arrivée afin de déceler tout bris, dommages ou signes de contamination (par ex. : la saleté) et pour confirmer que les lots d'intrants (produits) sont identifiés correctement et acceptable selon l'état et la documentation. Confirmer par observation directe des membres du personnel, au moins une fois avant le début de la saison active, que toutes les procédures sont suivies correctement et conformément à la **BPP 7**. Observer les membres du personnel sur une base quotidienne, s'il y a lieu, au cours du processus de réception afin de confirmer que les procédures sont correctes. Les renseignements

relatifs à la réception des intrants apicoles doivent être documentés sur une base continue aussi souvent que nécessaire. Passer en revue le *Dossier sur les lots de hausses de miel – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 5.0.1**) afin de confirmer l'état des hausses remplies de miel lors du transport provenant des sources à la ferme et la *Déclaration du fournisseur* (**FORMULAIRE 8.0.4**) et les documents ***CBISQT*** connexes ou l'équivalent, provenant des fournisseurs hors de la ferme. Documenter les intrants acceptables dans le *Dossier sur la réception des hausses remplies de miel – Surveillance et mesures correctives (**FORMULAIRE 7.0.1**)* avant de manipuler un produit quelconque produit en vue d'une gestion ou d'une utilisation immédiate des stocks.

b)

Inspecter les transporteurs et les envois de hausses remplies de miel provenant de la ferme et/ou hors de la ferme a moment de leur arrivée afin de déceler tout bris, dommages ou signes de contamination (par ex. : la saleté) et pour confirmer que les lots d'intrants (produits) sont identifiés correctement et acceptable selon l'état et la documentation. Confirmer par observation directe des membres du personnel, au moins une fois avant le début de la saison active, que toutes les procédures sont suivies correctement et conformément à la **BPP 7**. Observer les membres du personnel sur une base quotidienne, s'il y a lieu, au cours du processus de réception afin de confirmer que les procédures sont correctes. Les renseignements relatifs à la réception des contenants en vrac hors de la ferme doivent être documentés sur une base continue aussi souvent que nécessaire. Passer en revue la *Déclaration du fournisseur* (**FORMULAIRE 8.0.4**) et les documents ***CBISQT*** connexes (se reporter à la **BPP 8 – MIEL FINI : GESTION DE L'EMBALLAGE, ENTREPOSAGE ET EXPÉDITION DES PRODUITS**), ou l'équivalent, provenant de fournisseurs de miel en vrac hors de la ferme. Documenter les intrants acceptables dans le *Dossier sur la réception des contenants en vrac remplis de miel – Surveillance et mesures correctives (**FORMULAIRE 7.0.2**)* avant de manipuler un produit quelconque produit en vue d'une gestion ou d'une utilisation immédiate des stocks.

7.6.2 Entreposage du miel brut

a)

Inspecter les aires d'entreposage allouées pour l'entreposage du miel brut (se reporter à l'**Aire 3**, **BPP 3 – ENTREPOSAGE DES INTRANTS**) avant le début de la saison active ou le cycle de transformation, et avant d'entreposer le miel brut afin de fournir les renseignements relatifs à l'efficacité des procédures et identifier les zones à problèmes potentielles exigeant des mesures correctives et une observation continue. Enregistrer tout danger potentiel, l'efficacité des commandes d'entreposage (y compris les exigences en matière de température et d'humidité), et la pertinence globale du lien d'entreposage dans le *Dossier sur l'entreposage – Surveillance et mesures correctives* **(FORMULAIRE 3.0.1)**.

b)

Examiner chaque envoi au moment de l'entreposage afin de confirmer que les intrants sont identifiés correctement, acceptables selon les exigences du secteur de l'entreposage, entreposés dans de bonnes conditions, et documentés dans le *Dossier sur l'entreposage – Surveillance et mesures correctives* **(FORMULAIRE 3.0.1)**.

c)

Les inspections routinières visant à déceler les signes de contamination dans l'aire d'entreposage du miel brut doivent être menées sur une base mensuelle continue tout au long de l'année, et à des intervalles hebdomadaires, ou plus souvent au besoin, pendant la saison active, et inscrire les renseignements dans le *Dossier sur l'entreposage – Surveillance et mesures correctives* **(FORMULAIRE 3.0.1)**. Inspecter les aires d'entreposage afin d'identifier tout signe de contamination associée à des risques biologiques (par ex. : l'activité ou l'augmentation d'oiseaux ou de rongeurs), à des

risques chimiques (par ex. : un emballage ouvert, un déversement ou d'autres signes de contamination), et à des risques physiques (par ex. : du verre brisé, de la poussière), allant d'une mauvaise manutention ou de conditions d'entreposage incorrectes.

7.6.3 DOIT FAIRE **Chauffage (chambre chaude) –** Tous les envois de miel brut (hausses remplies de miel ou contenants en vrac), et la chambre chaude doivent être examinés avant chaque cycle de chauffage afin de s'assurer de leur exactitude (par ex. : l'identification correcte des envois, état propre/intact, zone non contaminée) et s'assurer aussi que les conditions d'entreposage (par ex. : la température, l'humidité et la durée d'entreposage) et les envois sont contrôlés. Les hausses ou contenants endommagés ou contaminés, ou les autres problèmes associés à la chambre chaude, doivent être documentés dans le *Dossier sur l'extraction et la transformation du miel – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 7.0.5**).

7.6.4 DOIT FAIRE **Déboîtage** – Observer directement toutes les activités associées au déboîtage, y compris la manipulation et l'inspection des cadres de rayon de miel afin de s'assurer que les procédures sont suivies correctement par un personnel qualifié. Confirmer par observation directe du personnel, au moins une fois au début de la saison active, que toutes les procédures sont suivies correctement selon la **BPP 7** et par un examen du *Dossier sur la formation du personnel - Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 11.0.1**). Observer le personnel sur une base quotidienne, au besoin, au cours du processus de déboîtage et de l'inspection afin de confirmer que les procédures sont correctes. Les cadres de bois devraient être inspectés visuellement afin de déceler toute brisure au déboîtage et jetés s'ils sont brisés ou fendillés. Les hausses ou les contenants endommagés ou contaminés, ou les autres problèmes associés au déboîtage et à l'inspection doivent être documentés dans le *Dossier sur l'extraction et la transformation du miel – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 7.0.5**).

7.6.5 DOIT FAIRE **Désoperculation** – Observer directement toutes les activités associées à la désoperculation de la cire des cadres et à l'identification et à l'exclusion du rayon à couvain au début de la saison active afin de s'assurer que les procédures sont suivies correctement par un personnel qualifié qui suit des procédures hygiéniques. Confirmer par observation directe du personnel sur une base quotidienne, au besoin, au cours du processus de désoperculation afin de confirmer que les procédures sont suivies correctement et conformément à la **BPP 7,** et par examen du *Dossier sur la formation du personnel - Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 11.0.1**) et du *Dossier sur l'hygiène personnelle – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 11.0.2**). La contamination du miel brut, ou les autres problèmes associés à une désoperculation incorrecte du rayon de miel ou du rayon à couvain, doivent être documentés dans le *Dossier sur l'extraction et la transformation du miel – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 7.0.5)**.

7.6.6 DOIT FAIRE **Pompage** – Inspecter le matériel de pompage ou les autres pièces mécaniques connexes (par ex. : les robinets, les portes à miel) qui entrent en contact direct avec le miel brut afin de déceler les signes d'usure avant et après chaque cycle de production, ou plus souvent lorsque justifié, et ce, afin d'empêcher la contamination provenant de matières étrangères. Un programme d'entretien pour la machinerie et les autres matériels doit être en place et documenté dans le *Dossier sur l'entretien des installations et du matériel – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 9.0.2**) afin de s'assurer que le matériel est en bon état de fonctionnement. Se reporter à la **BPP 9 – GESTION DES INSTALLATIONS : ENTRETIEN, NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS.** Enregistrer tout entretien pour emplacement de la pompe dans le *Dossier sur l'entretien des installations et du matériel – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 9.0.2**) afin de s'assurer que le matériel fonctionne correctement.

7.6.7

Rétention/Sédimentation – Inspecter les réservoirs de rétention et de sédimentation et les autres pièces mécaniques connexes qui viennent en contact direct avec le miel brut afin de déceler les signes d'usure avant et après chaque cycle de production, ou plus souvent lorsque justifié. Un programme d'entretien pour les réservoirs de rétention et de sédimentation et les autres matériels connexes doit être en place et documenté dans le *Dossier sur l'entretien des installations et du matériel – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 9.0.2**) afin de s'assurer que le matériel est en bon état de fonctionnement. Se reporter à la **BPP 9 – GESTION DES INSTALLATIONS : ENTRETIEN, NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS.** Il faut exécuter une inspection visuelle afin de s'assurer que le puisard ou le réservoir de sédimentation n'est pas entièrement purgé à la fin de chaque lot de productions. Inscrire tous les entretiens du puisard dans le *Dossier sur l'entretien des installations et du matériel – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 9.0.2**) afin de s'assurer que le matériel fonctionne correctement.

7.6.8

Filtrage – Inspecter les filtres et les autres pièces mécaniques (par ex. : les robinets, les portes à miel) qui entrent en contact direct avec le miel brut afin de déceler les signes d'usure avant et après chaque cycle de production, ou plus souvent lorsque justifié, et ce, afin d'empêcher la contamination provenant de matières étrangères non filtrables. Un programme d'entretien pour les filtres doit être en place et documenté dans le *Dossier sur l'entretien des installations et du matériel – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 9.0.2**) afin de s'assurer que les filtres sont en bon état et qu'ils fonctionnent correctement. Les filtres doivent être nettoyés chaque semaine dans des installations à volume élevé (ou au besoin pour effectuer sa tâche), vérifiés afin de déceler les signes d'usure, et enregistrés dans le *Dossier sur l'entretien des installations et du matériel – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 9.0.2**), en suivant la **BPP 9 – GESTION DES INSTALLATIONS : ENTRETIEN, NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS.** Inscrire tous les entretiens ou les remplacements de filtre dans le *Dossier sur l'entretien des installations et du matériel – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 9.0.2**) afin de s'assurer que le matériel du filtre fonctionne correctement.

7.6.9

Élimination des déchets (miel et produits connexes) – Inspecter et confirmer l'exactitude, l'intégrité et la sécurité des activités d'élimination des déchets associées au miel déchet et produits connexes au moyen d'une auto-inspection et d'une tenue des dossiers (*Dossier sur les lots d'expédition des déchets* (**FORMULAIRE 9.0.4**)) à des intervalles mensuels (ou plus souvent lorsque justifié pendant la saison active ou le cycle de production) afin de surveiller les pratiques d'élimination qui pourraient potentiellement contaminées le miel brut.

7.7 PROCÉDURES DE MESURES CORRECTIVES

7.7.1 Réception du miel brut (à la ferme et/ou hors de la ferme)

a)

Dans l'éventualité d'envois apparents ou inacceptables (par ex. : des signes de contamination, des envois mal identifiés, un rayon de miel rempli avec un couvain mort ou qui se décompose), les hausses de miel ou les contenants en vrac sont reçus aux installations de transformation, puis les hausses ou les contenants sont étiquetés et séparés afin d'empêcher la contamination. Ensuite, ils sont documentés dans le *Dossier sur la réception des hausses remplies de miel – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 7.0.1**) ou dans le *Dossier sur la réception des contenants en vrac remplis de miel – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 7.0.2**), et ce, jusqu'à ce qu'ils puissent

être testés convenablement, retraités (par ex. : un rayon de miel plein avec un couvain mort peut être utilisé comme rayon à couvain et les contenants en vrac peuvent être réutilisés après avoir été nettoyés), retournés chez le fournisseur, ou éliminés correctement dans une installation d'élimination des déchets reconnue, puis documentés dans le *Dossier sur les lots d'expédition des déchets* (**FORMULAIRE 9.0.4**).

b) DOIT FAIRE Dans le cas d'une contamination possible du miel hors de la ferme qui exige un test ou un rappel, se reporter au *Dossier sur les échantillons-témoins* (**FORMULAIRE 7.0.4**) du fournisseur pour les contenants en vrac lorsqu'il est disponible, et documenter les résultats de tests provenant d'une tierce partie dans le *Dossier sur les essais* (**FORMULAIRE 1.0.3**).

7.7.2 DOIT FAIRE **Entreposage du miel brut** – Tout le miel brut qui a été exposé accidentellement à des agents biologiques dangereux, à des résidus chimiques (par ex. des produits pétrochimiques, des traitements, des répulsifs) ou à des matières étrangères au cours de l'entreposage, doit être isolé, scellé, étiqueté avec la mesure corrective, puis noter dans le *Dossier sur l'entreposage – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 3.0.1)**. Le miel contaminé par des risques physiques doit être retraité correctement (par ex. : filtré pendant les étapes de transformation), isolé et utilisé pour la consommation non humaine, ou éliminé correctement. S'il y a présence de contaminants biologiques, chimiques et physiques dangereux, tout le miel isolé doit être jeté dans une installation d'élimination des déchets reconnue et documenté dans le *Dossier sur les lots d'expédition des déchets* (**FORMULAIRE 9.0.4**), ou retraité pour la consommation non humaine.

7.7.3 DOIT FAIRE **Chauffage (chambre chaude)** – Tous les envois de miel brut (hausses remplies de miel ou contenants en vrac) qui pourraient être contaminés par des résidus de produits chimiques (par ex. : produits pétrochimiques) provenant d'une chambre contaminée doivent être isolés, scellés étiquetés pour une mesure corrective et notés dans le *Dossier sur l'extraction et la transformation du miel – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 7.0.5**). S'il y a présence de contaminants chimiques dangereux, tout le miel isolé doit être jeté dans une installation d'élimination des déchets reconnue et documenté dans le *Dossier sur les lots d'expédition des déchets* (**FORMULAIRE 9.0.4**), ou destiné à la consommation non humaine.

7.7.4 DOIT FAIRE **Déboîtage –** Tout le miel qui a été exposé accidentellement à des matières étrangères au cours du déboîtage doit être isolé, scellé, étiqueté pour une mesure corrective et noté dans le *Dossier sur l'extraction et la transformation du miel – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 7.0.5**). Le miel contaminé par des risques physiques doit être retraité correctement (par ex. : filtré au cours des étapes de transformation), isolé et utilisé pour la consommation non humaine s'il ne peut pas être filtré, ou doit être jeté dans une installation d'élimination des déchets reconnue et documenté dans le *Dossier sur les lots d'expédition des déchets* (**FORMULAIRE 9.0.4**).

7.7.5 DOIT FAIRE **Désoperculation –** S'assurer que les mesures correctives appropriées relatives aux problèmes visant à gérer les risques résultant de l'utilisation d'un matériel, d'instruments, de locaux ou un personnel insalubres lors de la désoperculation, de la désoperculation d'un rayon à couvain ayant un couvain mort, ou de la mauvaise manutention d'un rayon à couvain déboîté sont prises lorsque la situation se produit ou lors de la détection. Tout le miel brut qui a été exposé accidentellement à des agents biologiques potentiellement dangereux ou des résidus chimiques provenant d'un rayon à couvain doit être isolé, scellé, étiqueté pour une mesure corrective et noté dans le *Dossier sur l'extraction et la transformation du*

miel – Surveillance et mesures correctives (**FORMULAIRE 7.0.5**). Les mesures correctives associées à la formation du personnel sont documentées dans le *Dossier sur la formation du personnel - Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 11.0.1**). Les mesures correctives associées à l'hygiène personnelle sont documentées dans le *Dossier sur l'hygiène personnelle – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 11.0.2**). Tout le miel isolé doit être éliminé dans une installation d'élimination des déchets reconnue et documenté dans le *Dossier sur les lots d'expédition des déchets* (**FORMULAIRE 9.0.4**), ou testé afin de déceler les produits chimiques dangereux et, s'il est sain, retraité à des fins de consommation non humaine.

7.7.6

Pompage – Si l'on s'aperçoit que les pompes ou les autres pièces mécaniques en contact direct avec des produits apicoles lors de la transformation sont extrêmement chaudes ou endommagées, il faut alors les remplacer par du matériel approprié ou d'autres pièces mécaniques afin d'empêcher une contamination physique. Tout le miel brut qui a été exposé accidentellement à des matières étrangères lors du pompage, à cause du matériel endommagé, doit être isolé, scellé, étiqueté pour une mesure corrective et noté dans le *Dossier sur l'extraction et la transformation du miel – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 7.0.5**). Le miel contaminé par des risques physiques doit être retraité (par ex. : filtré lors des étapes de transformation), isolé et utilisé pour la consommation non humaine s'il ne peut pas être filtré, ou éliminé correctement dans une installation d'élimination des déchets reconnue et documenté dans le *Dossier sur les lots d'expédition des déchets* (**FORMULAIRE 9.0.4**). Documenter tous les problèmes et les mesures correctives prises suite à l'entretien du matériel dans le *Dossier sur le nettoyage et l'assainissement des installations et du matériel – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 9.0.3**) conformément à la **BPP 9 – GESTION DES INSTALLATIONS : ENTRETIEN, NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS.**

7.7.7

Rétention/Sédimentation - Tout le miel brut qui a été exposé accidentellement à des matières étrangères dans les réservoirs de rétention ou de sédimentation, à cause du matériel endommagé, doit être isolé, scellé, étiqueté pour une mesure corrective et noté dans le *Dossier sur l'extraction et la transformation du miel – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 7.0.5**).). Le miel contaminé par des risques physiques doit être retraité (par ex. : filtré lors des étapes de transformation), isolé et utilisé pour la consommation non humaine s'il ne peut pas être filtré, ou éliminé correctement dans une installation d'élimination des déchets reconnue et documenté dans le *Dossier sur les lots d'expédition des déchets* (**FORMULAIRE 9.0.4**). Documenter tous les problèmes et les mesures correctives prises suite à l'entretien du matériel dans le *Dossier sur l'entretien des installations et du matériel – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 9.0.2**) conformément à la **BPP 9 – GESTION DES INSTALLATIONS : ENTRETIEN, NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS.**

7.7.8

Filtrage – Si l'on trouve des filtres ou d'autres pièces mécaniques en contact direct avec des produits apicoles lors de la transformation qui sont extrêmement usés ou endommagés, il faut alors les remplacer par de nouveaux filtres ou d'autres pièces mécaniques afin d'empêcher une contamination physique. Dans l'éventualité d'une brisure du métal survenant au cours de la filtration résultant de l'usure, tout le matériel de transformation, et les extrants apicoles doivent être inspectés afin de déceler les contaminants. Tout le miel brut qui a été accidentellement exposé à des matières étrangères au cours de la filtration en raison de filtres endommagés doit être isolé, scellé, étiqueté pour une mesure corrective et noté dans le *Dossier sur l'extraction et la transformation du miel – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 7.0.5**). le miel contaminé par des risques physiques doit être retraité correctement (par ex. : filtré au cours des étapes de transformation), isolé et utilisé pour la consommation non humaine s'il n'est pas filtrable, ou éliminé correctement dans une installation d'élimination des déchets reconnue et

documenté dans le *Dossier sur les lots d'expédition des déchets* (**FORMULAIRE 9.0.4**). Documenter tous les problèmes et les mesures correctives prises relatifs à l'entretien du matériel dans le *Dossier sur l'entretien des installations et du matériel – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 9.0.2**) conformément à la **BPP 9 – GESTION DES INSTALLATIONS : ENTRETIEN, NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS.**

7.7.9 **Élimination des déchets (miel et produits connexes)**

a) DOIT FAIRE Tout le miel rejeté à la ferme ou retourné lorsqu'on soupçonne une contamination par des résidus de produits chimiques agricoles doit être mis de côté, échantillonné pour des essais dans des laboratoires indépendants au besoin et éliminé correctement dans une installation d'élimination des déchets si les résultats de la contamination sont positifs. Tous les dossiers, toutes les déviations et mesures correctives prises en vue de l'élimination sont documentés dans *Dossier sur les lots d'expédition des déchets* (**FORMULAIRE 9.0.4**) et tous les résultats des essais sont notés dans le *Dossier sur les essais* (**FORMULAIRE 1.0.3**).

b) DOIT FAIRE Les produits apicoles déchets ou rejetés, y compris le rayon ou d'autres déchets produits par la transformation, qui ne peuvent pas être retraités correctement doivent être envoyés pour l'équarrissage enterrés dans un site d'enfouissement. S'assurer que les drèches sont enterrés dans un site d'enfouissement. La cire qu'on n'envoie pas dans un lieu d'entreposage approprié à la ferme, ou expédiée hors de la ferme vers d'autres usines de transformation ou installations d'équarrissage, doit être éliminée dans une installation d'élimination des déchets reconnue et documentée dans le *Dossier sur les lots d'expédition des déchets* (**FORMULAIRE 9.0.4**). Suivre les règlements provinciaux, lorsque justifiés.

c) DOIT FAIRE Il faut documenter tous les aspects relatifs à la gestion des déchets qui pourraient avoir un effet sur l'assurance de la salubrité des produits apicoles**.** S'assurer que les dossiers relatifs à l'élimination des déchets sont maintenus dans le *Dossier sur les lots d'expédition des déchets* (**FORMULAIRE 9.0.4**). Dans les cas où l'on élimine le miel ou les produits connexes, les éliminer dans une installation d'élimination des déchets reconnue d'une manière conforme aux règlements en vigueur, y compris a prévention de la possibilité de pillage de la part des abeilles ouvrières résultant d'une contamination des hausses de miel par des produits chimiques agricoles ou d'autres contaminants environnementaux, et documenter les renseignements dans le *Dossier sur les lots d'expédition des déchets* (**FORMULAIRE 9.0.4**).

7.8 PROCÉDURES DE FORMATION

7.8.1 DOIT FAIRE Voir à ce que les employés une formation appropriée en ce qui concerne la réception, l'entreposage, la désoperculation, les procédures d'extraction et de transformation du miel brut, la détection des risques associés au miel brut et au miel en rayon, les procédures de manutention appropriées et la gestion ou la prévention des risques relatifs à la **BPP 7**, et ce, afin de s'assurer de l'exactitude et de la conformité des pratiques et des procédures écrites et à la tenue des dossiers. Documenter et surveiller la formation dans le *Dossier sur la formation du personnel - Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 11.0.1).**

7.8.2 DOIT FAIRE Confirmer visuellement par observation directe des employés, au moins une fois au cours de la mise en œuvre de la **BPP 7**, et plus souvent tel que justifié par la procédure de contrôle (par ex. : avant le

début de chaque saison ou saison active ou du cycle de transformation), que les procédures sont suivies correctement, que les employés sont qualifiés selon les exigences de la **BPP 7**, et identifier les types de problèmes potentiels qui exigent une formation continue tel qu'ils sont documenté dans le *Dossier sur la formation du personnel - Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 11.0.1)**.

7.8.3 DOIT FAIRE Reformer les employés qui ne suivent pas les procédures de la **BPP 7** et documenter le *Dossier sur la formation du personnel - Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 11.0.1**) conformément à la **BPP 11 – PERSONNEL : CAPACITÉS, QUALIFICATIONS ET HYGIÈNE PERSONNELLE.**

7.8.4 DOIT FAIRE Examiner la conformité aux procédures au moins une fois par année afin de confirmer l'efficacité de la **BPP 7**, d'identifier les aspects qui exigent des améliorations et d'évaluer les besoins de formation supplémentaire.

7.9 PRODUCTION DES LOTS D'ÉCHANTILLONS-TÉMOINS

7.9.1 DOIT FAIRE Les *échantillons-témoins* de miel sont importants dans la vérification des produits apicoles selon le programme ***CBISQT***. S'assurer que les échantillons-témoins sont prélevés à partir du milieu de chaque lot de miel lorsque les contenants/barils sont remplis. Le format des lots est déterminé selon la capacité du réservoir ou selon la production quotidienne, peu importe la méthode, il est clairement retraçable. Le format de chaque échantillon devrait être aux environs de 250 g. Cependant, le nombre d'échantillons-témoins nécessaires sera déterminé par le producteur conformément au format de la charge de l'envoi, les exigences du client avant les ventes, et la possibilité de demandes après-ventes. La date, la désignation du lot et le numéro du contenant/baril doivent être inscrits dans le *Dossier sur les échantillons-témoins* (**FORMULAIRE 7.0.4**) et un échantillon-témoin retenu pendant une durée de deux (2) ans depuis la date de vente du lot. L'échantillon devrait être entreposé dans un contenant en verre ou en plastique, à la noirceur, et à une température se situant entre 18 ºC et 24 °C (entre 64 °F et 75 °F).

7.9.2 DOIT FAIRE S'assurer qu'un échantillon-témoin provenant de chaque lot de miel a été prélevé avec les mêmes renseignements sur l'étiquette comme étant le lot qu'il représente, en cas de test du produit ou d'un rappel du produit. Consulter la **BPP 12 – GESTION DES DOSSIERS, TRAÇABILITÉ ET RAPPEL DES PRODUITS.**

7.9.3 En ce qui concerne les rappels, l'identification des numéros de lots doit être liée parmi le *Dossier sur les lots de hausses de miel – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 5.0.1**), le *Dossier sur la réception des hausses remplies de miel – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 7.0.1**), le *Dossier sur la réception des contenants en vrac remplis de miel – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 7.0.2**), *Dossier sur l'extraction du miel* (**FORMULAIRE 7.0.3**), le *Dossier sur les échantillons-témoins* (**FORMULAIRE 7.0.4**), le *Dossier sur l'extraction et la transformation du miel – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 7.0.5**), le *Dossier sur le remplissage des contenants/barils* (**FORMULAIRE 8.0.1**), le *Dossier sur l'emballage du miel – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 8.0.2**), la *Déclaration du fournisseur* (**FORMULAIRE 8.0.4**), le *Dossier sur les lots d'expédition* (**FORMULAIRE 8.0.5**), le *Dossier sur le justificatif des lots d'expédition* (**FORMULAIRE 8.0.6**), et le *Dossier sur les mesures correctives des lots d'expédition* (**FORMULAIRE 8.0.7**) où les numéros de lots et l'identification des contenants sont identifiés tout au

long du cycle de production.

7.10 PROCEDURES DE TENUE DES DOSSIERS

7.10.1 Examiner la conformité des procédures de tenue des dossiers annuellement, ou plus souvent tel que justifié par la procédure de gestion (par ex. : avant le début de chaque saison active ou du cycle de transformation), et ce, afin de fournir les renseignements relatifs à l'efficacité de la tenue des dossiers.

7.10.2 S'assurer que tous les employés qui suivent la **BPP 7** ont reçu une formation en tenue des dossiers afin de garantir l'exactitude et la conformité des procédures écrites. Confirmer visuellement par observation directe au moins une fois, de préférence avant la saison active ou le cycle de transformation, que les procédures de tenue des dossiers sont suivies correctement pour tous les aspects de la **BPP 7**, et conformément aux procédures détaillées dans la **BPP** 12 **– GESTION DES DOSSIERS, TRAÇABILITÉ ET RAPPEL DES PRODUITS.**

7.10.3 S'assurer que tous les dossiers agricoles mentionnés et fournis dans la **BPP 7** sont remplis (c'est-à-dire signés et datés) et actualisés au besoin et préservés pendant au moins huit ans par le producteur/propriétaire afin de faciliter la traçabilité et/ou le rappel du produit.

7.11 DOSSIERS

- **FORMULAIRE** 7.0.1 Dossier sur la réception des hausses remplies de miel – Surveillance et mesures correctives
- FORMULAIRE 7.0.2 Dossier sur la réception des contenants en vrac remplis de miel – Surveillance et mesures correctives
- FORMULAIRE 7.0.3 Dossier sur l'extraction du miel
- FORMULAIRE 7.0.4 Dossier sur les échantillons-témoins
- FORMULAIRE 7.0.5 Dossier sur l'extraction et la transformation du miel – Surveillance et mesures correctives

7.12 DOSSIERS DES RENVOIS

- FORMULAIRE 1.0.3 Dossier sur les essais
- FORMULAIRE 3.0.1 Dossier sur l'entreposage – Surveillance et mesures correctives
- FORMULAIRE 5.0.1 Dossier sur les lots de hausses de miel – Surveillance et mesures correctives
- FORMULAIRE 8.0.1 Dossier sur le remplissage des contenants/barils
- FORMULAIRE 8.0.2 Dossier sur l'emballage du miel – Surveillance et mesures correctives
- FORMULAIRE 8.0.4 Déclaration du fournisseur
- FORMULAIRE 8.0.5 Dossier sur les lots d'expédition
- FORMULAIRE 8.0.6 Dossier sur la justification des lots d'expédition
- FORMULAIRE 8.0.7 Dossier sur les mesures correctives des lots d'expédition
- FORMULAIRE 9.0.2 Dossier sur l'entretien des installations et du matériel – Surveillance et mesures correctives
- FORMULAIRE 9.0.3 Dossier sur le nettoyage/l'assainissement des installations et du matériel – Surveillance et mesures correctives
- FORMULAIRE 9.0.4 Dossier sur les lots d'expédition des déchets
- FORMULAIRE 11.0.1 Dossier sur la formation du personnel – Surveillance et mesures correctives

BPP 8 – MIEL FINI : GESTION DE L'EMBALLAGE, ENTREPOSAGE ET EXPÉDITION DES PRODUITS

8.1 OBJET ET PORTÉE

8.1.1 Les produits apicoles destines à la vente en gros ou au détail sont emballés selon la nature du produit apicole, les exigences réglementaires pour la salubrité des aliments et les demandes de l'acheteur. Le miel fini peut être emballé dans un assortiment de matériaux d'emballage[30], notamment de petits contenants en verre, en plastique, en métal ou en céramique pour la vente au détail ou, dans plusieurs cas où l'emballage est effectué hors de la ferme, dans des contenants en vrac (des barils ou bacs en métal ou en plastique) de constructions et formats variant. C'est pour ces raisons que la gestion du milieu et des activités d'emballage survenant à l'intérieur de l'installation associée à l'utilisation de matériaux d'emballage d'aliments, les procédures d'emballage (par ex. : le remplissage, le scellage et l'étiquetage des contenants) et l'expédition du produit fini sont importants aux points de contrôle au sein du programme ***CBISQT***. De plus, la bonne documentation attestant à la salubrité des produits apicoles conformément au programme ***CBISQT*** est envoyée avec tous les produits apicoles expédiés à partir de la ferme.

8.1.2 La **BPP 8** selon le programme ***CBISQT*** vise à fournir des lignes directrices afin de prévenir, sinon réduire, le risque de contamination du miel fini ou emballé associé aux processus d'emballage, d'entreposage et d'expédition à partir de la ferme.

8.1.3 La **BPP 8** traite des sources de dangers[31] biologiques, chimiques et physiques potentiels et des bonnes pratiques connexes en matière de prévention ou de gestion de tels risques au moyen d'une gestion[32] efficace du verre parmi d'autres procédures, lors de l'emballage, de l'entreposage et de l'expédition du miel fini à partir de la ferme.

8.2 RESPONSABILITÉS ET QUALIFICATIONS

8.2.1 C'est au ***Producteur/Propriétaire*** qu'il incombe l'entière responsabilité de mettre en œuvre la **BPP 8** en se fondant sur leurs capacités, leurs connaissances en matière de salubrité des aliments et d'exigences réglementaires, et leur expérience technique. Les fonctions suivantes garantissent que :

a) Tous les matériaux d'emballage sont corrects aux fins prévues et acceptables à la consommation humaine,

b) Toutes les étapes de transformation associées à la **BPP 8** sont menées d'une manière sécuritaire et saine afin de réduire le risque de contamination biologique, chimique et/ou physique des produits apicoles finis,

c) Le verre brisé et les autres matières étrangères en métal ou en plastique sont gérés correctement au sein de l'usine de transformation afin de réduire la probabilité que des matières étrangères pourraient présenter un risque de salubrité alimentaire aux consommateurs,

d) Les produits apicoles expédiés vers d'autres installations de transformation, destinés à la vente directe

[30] Le format du contenant pour la vente au détail doit satisfaire aux exigences pertinentes de la Loi fédérale sur les aliments et drogues ou la loi provinciale des marchés agricoles.

[31] Cela se comprend pas une autorisation de matières étrangères de l'abeille (par ex. : la cire, les fragments de pattes/d'ailes) dans les envois de miel en vrac puisqu'on suppose que de telles matières seront filtrés par les emballeurs (conditionneurs) lors d'autres transformations.

[32] Dans le contexte de la **BPP** 8, l'expression *gestion du verre* englobe la gestion des contaminants de verre, de plastique et de métal, y compris le plastique fragile, les thermomètres, les couvercles de jauge, la verrerie utilisée pour les essais, les contenants d'emballage, les fenêtres, les puits de lumières, les luminaires, les couvercles de luminaires, les protecteurs de matériel et les appareils d'éclairage de matériel, etc.

ou acheminés vers d'autres fermes, hors de la ferme d'origine, ne contiennent pas de résidus chimiques dangereux ou des matières étrangères provenant de transporteurs contaminés,

e) La documentation attestant de la salubrité des produits apicoles conformément au programme ***CBISQT*** Program est acheminée avec les produits apicoles identifiés et étiquetés uniquement expédiés de la ferme,

f) Les personnes désignées qui mènent les tâches associées à la **BPP 8** sont supervisées efficacement,

g) La surveillance, les mesures correctives et les procédures de tenue des dossiers pour la **BPP 8** sont communiquées, comprises et suivies correctement par les personnes appropries, et

h) Les dossiers relatifs à la **BPP 8** sont documentés et gérés efficacement.

8.2.2 Toutes les personnes désignées qui suivent la **BPP 8** doivent bien comprendre les risques (dangers) décrits et les procédures pertinentes, et avoir reçu la formation appropriée en ce qui concerne ces procédures.

8.2.3 Toutes les personnes désignées ont le devoir de rapporter les problèmes (incidents dangereux) de la **BPP 8** aux *Producteur/Propriétaire*.

8.3 RISQUES DE SALUBRITÉS DES ALIMENTS

8.3.1 Matériaux d'emballage (contenants petits et/ou en vrac)

a) La contamination par des bactéries pathogènes (par ex. : les spores des *Clostridium* spp., *Bacillus* spp.) résultant de pratiques de nettoyage et d'assainissement défaillantes (par ex. : inadéquates) sur les contenants en vrac avant leur utilisation.

b) La contamination par des résidus de produits chimiques (produits de nettoyage/d'assainissement) résultant de la mauvaise utilisation d'un produit ou d'une méthode d'application (par ex. : un mauvais produit, un taux, une méthode d'application).

8.3.2 Gestion de l'emballage (remplissage, scellage, étiquetage)

a) La contamination par des bactéries pathogènes (par ex. : les spores des *Clostridium* spp., *Bacillus* spp.) résultant d'instruments, de matériel de transformation, de locaux sales et/ou d'employés non hygiéniques au cours de l'emballage.

b) La contamination par des matières étrangères (par ex. : les fragments de verre, de plastique ou de métal) résultant d'une mauvaise manipulation au cours de l'emballage.

8.3.3 Entreposage (produits apicoles finis)

a) La contamination par des bactéries pathogènes (par ex. : les spores des *Clostridium* spp., *Bacillus* spp.) dans la poussière et/ou l'excrément (par ex. : l'*E. coli*, les *Salmonella* spp.) d'animaux sauvages/domestiques résultant d'un lieu ou de conditions d'entreposage insalubres.

b) La contamination par des résidus de produits chimiques agricoles (par ex. : les produits pétrochimiques, les pesticides) résultant d'un lieu ou de conditions d'entreposage insalubres.

c) La contamination par des matières étrangères (par ex. : les fragments de verre, de plastique ou de métal)

résultant de conditions d'entreposage insalubres et/ou d'une mauvaise manutention au cours de l'entreposage.

8.3.4 **Expédition des produits**

a) La contamination par des bactéries pathogènes (par ex. : les *Clostridium* spp., les *Bacillus* spp. l'*E. coli, les Salmonella* spp.) résultant de transporteurs sales, de matériel défectueux et/ou d'une mauvaise manutention en transit.

b) La contamination par des résidus de produits chimiques (par ex. : les produits pétrochimiques) résultant de transporteurs sales, de matériel défectueux et/ou d'une mauvaise manutention en transit.

8.4 LIMITES ACCEPTABLES POUR LA GESTION

8.4.1 **Matériaux d'emballage (les contenants petits et/ou en vrac)** – On utilise seulement des contenants en vrac qui sont propres/sanitaires selon les directives/pratiques acceptées du fabricant pour emballer le miel.

8.4.2 **Gestion de l'emballage (remplissage, scellage, étiquetage)**

a) On utilise seulement des instruments, du matériel de transformation, des locaux et des employés qui sont propres/sanitaires et/ou hygiéniques selon les directives/pratiques acceptées du fabricant pour emballer le miel.

b) On n'emballe aucun miel contaminé par des matières étrangères (par ex. : des fragments de verre, de plastique ou de métal).

8.4.3 **Entreposage (produits apicoles finis)**

a) On entrepose tout le miel fini dans des conditions qui empêchent la contamination par des bactéries pathogènes (par ex. : les spores de *Clostridium* spp., de *Bacillus* spp.) dans la poussière et/ou l'excrément (par ex. : l'*E. coli, les Salmonella* spp.) d'animaux sauvages/domestiques résultant d'un lieu ou de conditions d'entreposage insalubres.

b) On entrepose et manipule le miel fini dans des conditions correctes afin d'empêcher la contamination par des résidus de produits chimiques agricoles résultant d'un lieu ou de conditions d'entreposage insalubres.

c) On entrepose tout le miel fini dans des conditions qui empêchent la contamination par des matières étrangères (par ex. : le verre, le plastique, le métal).

8.4.4 **Expédition des produits**

a) On manipule et expédie le miel seulement dans des conditions de transport sécuritaires afin d'empêcher la contamination par des bactéries pathogènes (par ex. : les *Clostridium* spp, les *Bacillus* spp., l'*E. coli*, les *Salmonella* spp.).

b) On expédie le miel seulement dans des conditions de transport sécuritaires afin d'empêcher la contamination de résidus de produits chimiques (par ex. : les produits pétrochimiques).

8.5 MESURES DE CONTRÔLE

8.5.1 Matériaux d'emballage (les contenants petits et/ou en vrac)

a) DOIT FAIRE Les petits contenants (de moins de 5 kg) utilisés pour l'emballage du miel doivent être neufs et nettoyés, au besoin, avec les bons produits de nettoyage (par ex. : du savon) au taux recommandé par le fabricant et selon la méthode d'application) et rincés correctement à l'eau potable; après l'entreposage et avant l'utilisation.

b) DOIT FAIRE Les contenants en vrac utilisés pour l'emballage sont de préférence neufs; mais les barils en métal usages ne peuvent être réutilisés que s'ils ont été reconditionnés et qu'ils sont accompagnés d'une déclaration du fournisseur stipulant que les contenants sont en matériaux de qualité alimentaire, retraçables ou propres et qu'une enveloppe de baril sera utilisée. Une enveloppe de polyvinyle de qualité alimentaire doit être utilisée avec les contenants en vrac dans les cas où la traçabilité est douteuse; surtout pour les barils recyclés qui été nettoyés correctement au préalable avant leur utilisation.

8.5.2 Gestion de l'emballage (remplissage, scellage, étiquetage)

a) DOIT FAIRE Tout le miel brut doit être emballé dans une zone d'emballage désignée dans un milieu propre et sec qui empêche la contamination du miel par des substances dangereuses provenant d'instruments, de matériel de transformation, de locaux insalubres et/ou d'employés non hygiéniques au cours du processus d'emballage.

b) DOIT FAIRE La zone d'emballage doit avoir un programme régulier de gestion et de lutte antiparasitaire tel qu'il est décrit dans la **BPP 9 – GESTION DES INSTALLATIONS : ENTRETIEN, NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS.**

c) DOIT FAIRE Les instruments, le matériel de transformation et les locaux utilisés pour l'emballage doivent avoir une programme régulier pour l'entretien et la gestion et la surveillance du nettoyage/de l'assainissement tel qu'il est décrit dans la **BPP 9 – GESTION DES INSTALLATIONS : ENTRETIEN, NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS.**

d) DOIT FAIRE Tous les employés impliqués dans la manipulation du matériau d'emballage et les procédures d'emballage doivent avoir reçus une formation dans la gestion de l'emballage et ils doivent suivre les procédures hygiéniques appropriées décrites dans la **BPP 11 – PERSONNEL : CAPACITÉS, QUALIFICATIONS ET HYGIÈNE PERSONNELLE.**

e) S'assurer que le format du contenant utilisé pour la vente au détail satisfait aux exigences prescrites par le gouvernement fédéral et la loi provinciale. On applique les nouvelles étiquettes sur les contenants scellés après avoir emballé le miel et s'assurer que les vieilles étiquettes sur les contenants en vrac sont enlevés avant l'emballage (par ex. : à la réception). Afin de se conformer aux règlements fédéraux sur l'étiquetage, s'assurer que les étiquettes indiquent le nom, l'adresse, le numéro de l'emballeur (s'il est enregistré), le numéro de lot et les renseignements sur le poids.

BPP 8 – MIEL FINI : GESTION DE L'EMBALLAGE, ENTREPOSAGE ET EXPÉDITION DES PRODUITS

8.5.3 DOIT FAIRE *Bris de verre/Risques physiques*

a) Un plan d'action pour la manipulation de verre et/ou de matériaux[33] résineux acryliques brisés au cours de la réception, de l'entreposage et du remplissage devrait traiter de la prévention du bris de verre des protocoles nécessaires pour adresser le nettoyage et l'élimination des déchets, en cas de bris de verre. Passer en revue les protocoles relatifs à la réception, à la manipulation, au nettoyage et aux autres protocoles de gestion du verre, y compris les procédures d'élimination des déchets suivant un incident de bris de verre, et ce, afin de s'assurer que les produits apicoles contaminés ne sont pas expédiés de la ferme.

b) Prendre les mesures de prévention nécessaires (par ex. : remplacer les matériaux dangereux, reformer les employés, réévaluer les procédures, etc.) après avoir détecté la cause d'une erreur. La politique de gestion du verre devrait être révisée annuellement afin de garantir que toutes les personnes désignées pour effectuer des tâches à l'intérieur des installations de transformation, où le bris de verre peut survenir, ont reçu une formation appropriée sur les procédures d'inspection, de nettoyage et d'élimination des déchets, en plus des procédures de manipulation sécuritaire.

c) Un plan d'action visant à identifier et à enlever le verre brisé, dans les zones de réception et d'entreposage, et dans les installations de transformation et d'emballage, doit être en vigueur afin de s'assurer de contrôler la présence de contaminants dangereux dans les produits apicoles.

d) Couvrir ou protéger les appareils d'éclairage et les ampoules des appareils d'éclairage dans les aires de travail afin de contrôler le risque de bris de verre et de contamination des produits apicoles. S'assurer que les appareils d'éclairage dans les aires de réception, d'entreposage, d'extraction et de transformation sont équipés d'ampoules de sécurité ou de couvercles incassables pour contrôler le bris de verre. S'assurer de préserver l'efficacité de la protection de façon continue en effectuant des inspections régulières.

e) Remplacer les luminaires de verre ou les fenêtres en plastique de polycarbonate ou utiliser des couvercles de protection (c'est-à-dire, des ampoules de sécurité, des couvercles incassables) dans les aires d'entreposage, et les installations de transformation et d'emballage où un risque de bris de verre pourrait entraîner la contamination des produits apicoles.

f) Dans les endroits situés à l'intérieur des aires de réception, d'entreposage, de transformation et d'emballage du miel où les matériaux de verre ou de plastique fragile ne peut pas être remplacé (par ex. : les lucarnes, les thermomètres en verre, le matériel acrylique), s'assurer que ces matériaux restent intacts et qu'ils ne présentent aucun risque à la salubrité des aliments.

g) Développer, mettre en œuvre et vérifier certaines procédures relatives à la manipulation du verre brisé aux étapes de transformation, depuis la réception jusqu'à l'entreposage des contenants en verre, du remplissage jusqu'à la mise de couvercle, et ce, selon le niveau du risque associé au bris et à la contamination des produits apicoles.

h) Afin de minimiser l'impact du bris, les contenants en verre ne doivent pas être reçus ou entreposés près du miel brut ou d'autres matériaux d'emballage. Dans les cas où l'isolation n'est pas possible, les procédures utilisées pour enlever le verre brisé doivent inclure une inspection exhaustive de la zone nettoyée et des matériaux touchés afin de s'assurer que tous les fragments de verre ont été enlevés avec efficacité.

[33] Les matériaux résineux acryliques tels que l'Acrylite®, le Plexiglass®, et le Lucite® sont utilisés comme matériaux de construction dans certaines installations de transformation du miel et pourraient briser lors d'un choc entraînant un risque physique.

i) S'assurer qu'il n'y a aucune source de verre secondaire de verre à l'intérieur des aires de réception, d'entreposage, de transformation et d'emballage du miel (par ex. : les miroirs, la verrerie, le bijoux ou les effets personnels des employés) qui pourraient augmenter le niveau du risque associé au bris et à la contamination des produits apicoles.

j) Au cours du processus d'emballage du miel, s'assurer que les contenants en verre sont inspectés par un personnel qualifié pour détecter les contaminants avant le remplissage. Les contenants en verre passent habituellement à travers d'un système de nettoyage inverse qui éliminera les matières étrangères avant le remplissage. Dans les activités où les contenants en verre ne sont pas inversés avant leur inspection et exposés à l'air comprimé, d'autres étapes peuvent s'avérer nécessaire afin de s'assurer que le verre brisé a été éliminé lors de la réception et de l'entreposage. Arrêter la ligne de transformation immédiatement au remplissage s'il y a un signe de contamination physique et prendre les mesures correctives nécessaires (par ex. : l'élimination du miel contaminé).

k) S'assurer que tous les membres du personnel qui participent au programme de gestion du verre (c'est-à-dire, l'inspection, la surveillance, le nettoyage et la tenue des dossiers) ont reçu une formation.

8.5.4 Entreposage (produit fini)

a)

Tous les produits apicoles finis ou emballés dans des contenants convenables (par ex. : propres et étanches) doivent être entreposés dans une aire d'entreposage désignée (voir l'**Aire 5**, Tableau 3.1 – **BPP 2 ENTREPOSAGE DES INTRANTS**) dont le milieu est propre et sec, et ce, afin de prévenir la détérioration qui peut survenir lors de températures d'entreposage élevées, de l'absorption de l'humidité, ou d'une contamination par des substances dangereuses provenant d'autres sources (par ex. : des bactéries pathogènes dans la poussière et l'excrément des animaux sauvages/domestiques, de contaminants chimiques (par ex. : les produits chimiques agricoles, les produits pétrochimiques, les médicaments, etc.) et les matières étrangères, notamment le verre ou les autres risques physiques.

b)

L'aire d'entreposage pour les produits finis doit avoir un programme régulier de gestion et de lutte antiparasitaire tel qu'il est décrit dans la **BPP 9 – GESTION DES INSTALLATIONS : ENTRETIEN, NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS,**

c)

L'aire d'entreposage pour les produits finis doit avoir un programme régulier pour l'entretien et la surveillance et la gestion du nettoyage/de l'assainissement tel qu'il est décrit dans la **BPP 9 – GESTION DES INSTALLATIONS : ENTRETIEN, NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS.**

8.5.5 Expédition des produits

a)

Les lots de production des produits apicoles sont gardés dans des conditions d'entreposage convenables à la ferme jusqu'à ce qu'ils soient expédiés dans divers contenants par des transporteurs commerciaux et non commerciaux, conformément aux exigences de l'acheteur. S'assurer que les transporteurs et les conditions de transport des produits apicoles finis ne compromettent pas la salubrité alimentaire des produits expédiés au point d'expédition de la ferme, et ce, en inspectant les transporteurs

avant de les charger.

b)

Éviter l'utilisation de camions pour transporter le miel qui expédient d'autres marchandises afin d'empêcher le risque de contamination.

c)

Tous les véhicules de transport doivent être inspectés visuellement avant de procéder au chargement. Il faut s'assurer qu'ils sont propres et exempts de contaminants biologiques et chimiques avant le transport.

d) S'assurer que les dossiers d'expédition documentent tous les produits apicoles qui ont subi une autre transformation aux installations, qui ont été mis en vente, entreposés ou éliminés. Chaque étiquette de contenant en vrac, ou l'étiquette extérieure de la boîte pour les petits contenants, porte un numéro d'identification unique qui indique le lot de production, l'identificateur du lot d'expédition, les renseignements sur le poids et la date d'emballage. S'assurer que les vieux identificateurs sont enlevés des contenants en vrac et que tous les contenants sont identifiés correctement : nom du producteur, adresse et renseignements sur le produit.

e) Bien que les envois peuvent comporter des lots de production différents, s'assurer que chaque lot expédié comprend les renseignements suivants : a) date d'expédition, b) destination, c) transporteur, d) numéro de lot d'expédition, e) numéros de lots de production, et f) renseignements à propos du baril (numéro, identification, poids). Tous les produits apicoles expédiés sont identifiés documentés d'une façon unique afin de s'assurer que l'identification du produit et le traçage sont corrects en cas de retour ou du rappel du produit (Se reporter à la **BPP 12 – GESTION DES DOSSIERS, TRAÇABILITÉ ET RAPPEL DES PRODUITS)**.

8.6 PROCÉDURES DE SURVEILLANCE

8.6.1

Matériaux d'emballage – Tous les contenants et matériaux d'emballage sont inspectés visuellement avant chaque cycle d'emballage afin de vérifier leur propreté et s'assurer que les contenants sont convenables et qu'ils protègent les produits apicoles contre la contamination ou les dommages. Confirmer l'acceptabilité des contenants en vrac en passant en revue le *Dossier d'inspection des contenants en vrac et mesures correctives* (**FORMULAIRE 2.0.2**). Les matériaux d'emballage endommagés ou contaminés, ou les autres problèmes associés aux matériaux d'emballage, doivent être documentés dans le *Dossier sur l'emballage du miel – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 8.0.2**) sur une base continue tout au long de l'année, aussi souvent que possible au cours de la saison active.

8.6.2 **Gestion de l'emballage (remplissage, scellage, étiquetage)**

a)

Une inspection visuelle continue et un entretien préventif sont effectués tout au long du cycle d'emballage afin de garantir l'efficacité opérationnelle du programme de gestion de l'emballage conformément à la **BPP 9**. Confirmer par observation directe des membres du personnel sur une base quotidienne, au besoin, lors du processus d'emballage afin de s'assurer que les procédures sont suivies correctement et conformément à la **BPP 7** et en passant en revue le *Dossier sur la formation du personnel - Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 11.0.1**) et le *Dossier sur l'hygiène – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 11.0.2**). Aux fins de gestion des stocks et de rappels, détailler quotidiennement les contenants/barils remplis et documenter le tout dans le *Dossier sur le remplissage des contenants/barils* (**FORMULAIRE 8.0.1)**. La fréquence appropriée de surveillance des observations par un personnel formé correctement et une documentation du processus d'emballage dans le *Dossier sur*

l'emballage du miel – Surveillance et mesures correctives (**FORMULAIRE 8.0.2**) au cours du cycle de production annuel, sera déterminée par la probabilité des problèmes (par ex. : le bris), le risque associé au produit et le temps requis pour reprendre le contrôle du processus avant d'inventorier ou d'expédier les produits apicoles de la ferme.

b) DOIT FAIRE *Bris de verre/Risques physiques* – Au cours de la réception et tout au long du cycle de transformation, inspecter visuellement les contenants et les autres sources de verre répertoriés afin de déceler un bris sur une base quotidienne à l'intérieur des aires d'emballage de l'installation et documenter les résultats de l'inspection dans le *Dossier sur l'emballage du miel – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 8.0.2**).

8.6.3 Entreposage (produits finis)

a) DOIT FAIRE Inspecter visuellement toutes les aires d'entreposage établies pour l'entreposage du produit fini (**Aire 5,** se reporter à la **BPP 3 – ENTREPOSAGE DES INTRANTS**) avant de déplacer les produits apicoles vers l'entrepôt afin de détecter et documenter les problèmes relatifs à l'entreposage (par ex. : un emballage ouvert ou un déversement) dans le *Dossier sur l'entreposage – Surveillance et mesures correctives* **(FORMULAIRE 3.0.1**).

b) DOIT FAIRE Lorsque le produit fini est entreposé, inspecter l'aire d'entreposage sur une base quotidienne, ou plus régulièrement, au besoin, lors du cycle de la saison active afin de déceler les signes ou l'activité de ravageurs (par ex. : rongeurs, oiseaux, insectes ou autre parasites) et les renseignements dans le *Dossier sur la lutte antiparasitaire des installations – Surveillance et mesures correctives* **(FORMULAIRE 9.0.5**). Se reporter à la **BPP 9 – BPP 9 – GESTION DES INSTALLATIONS : ENTRETIEN, NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS** pour les procédures relatives à la lutte antiparasitaire.

8.6.4 Expédition des produits

a) DOIT FAIRE Avant de procéder au chargement, inspecter tous les transporteurs afin de s'assurer qu'ils sont propres et s'assurer que l'expédition ou le transport des contenants conviennent à protéger les produits apicoles contre la contamination ou les dommages, puis documenter les renseignements dans le *Dossier sur les expéditions – Surveillance et mesures correctives* **(FORMULAIRE 8.0.3**).

b) DOIT FAIRE ***Déclaration du fournisseur*** *et* ***Dossier sur les lots d'expédition*** **–** S'assurer au point d'expédition que la *Déclaration du fournisseur* (**FORMULAIRE 8.0.4)** accompagne chaque envoi ainsi que le *Dossier sur les lots d'expédition* (**FORMULAIRE 8.0.5**), et qu'elle comprend le bon contenant et l'identification du transporteur, le poids brut, la tare et le poids net du produit, les renseignements d'expédition relatifs au moyen de transport et la destination. Aux fins de gestion des stocks et de rappel, détailler et examiner, au moment de l'expédition, tous les contenants/barils expédiés tels qu'ils sont documentés dans le *Dossier sur le justificatif des lots d'expédition* (**FORMULAIRE 8.0.6**).

8.7 PROCÉDURES DE MESURES CORRECTIVES DOIT FAIRE

8.7.1 Matériaux d'emballage

a) Évaluer et déterminer la nature de toute dérogation de l'état sanitaire des matériaux d'emballage à l'emplacement où le problème est survenu, au moment de la surveillance, ou lorsque le problème a été détecté en premier. Documenter toutes les erreurs associées aux matériaux d'emballage dans le *Dossier sur l'emballage du miel – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 8.0.2)** et/ou dans le *Dossier sur l'inspection des contenants en vrac et mesures correctives* (**FORMULAIRE 2.0.2**). Enregistrer toutes les mesures correctives et de prévention précises prises et la date de l'erreur.

b) Ces mesures peuvent inclure le reconditionnement et le nettoyage en vue d'une réutilisation ou d'une isolation et l'élimination des matériaux contaminés. Se reporter à la **BPP 9 – GESTION DES INSTALLATIONS : ENTRETIEN, NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS** afin d'obtenir les procédures d'appui pour les mesures correctives. Quant à l'élimination du miel brut, se reporter à la **BPP 7 – MIEL BRUT : RÉCEPTION, ENTREPOSAGE, EXTRACTION ET TRANSFORMATION**.

8.7.2 Gestion de l'emballage (remplissage, scellage, étiquetage)

a) Évaluer et déterminer la cause de l'erreur dans la gestion de l'emballage (par ex. : des instruments, du matériel de transformation, des locaux insalubres et/ou des employés non hygiéniques) là où le problème est survenu. Au moment de la surveillance, ou lorsque l'erreur ou le problème a été détecté en premier. Les mesures correctives associées à la formation du personnel sont documentées dans le *Dossier sur la formation du personnel - Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 11.0.1**). Les mesures correctives relatives à l'hygiène personnelle sont documentées dans le *Dossier sur l'hygiène personnelle – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 11.0.2**). Documenter toutes les erreurs associées à la gestion de l'emballage dans le *Dossier sur l'emballage du miel – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 8.0.2)**. Enregistrer toutes les mesures correctives et de prévention prises, la et la date de l'erreur au cours de l'emballage.

b) Ces mesures peuvent inclure l'isolation et l'élimination du miel fini contaminé, les mesures correctives relatives au nettoyage/l'assainissement et/ou à l'entretien du matériel d'emballage, ou la reformation du personnel. Se reporter à la **BPP 9 – GESTION DES INSTALLATIONS : ENTRETIEN, NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS** et à la **BPP 11 – PERSONNEL : CAPACITÉS, QUALIFICATIONS ET HYGIÈNE PERSONNELLE** afin d'obtenir les procédures d'appui pour les mesures correctives. Quant à l'élimination du miel brut, se reporter à la **BPP 7 – MIEL BRUT : RÉCEPTION, ENTREPOSAGE, EXTRACTION ET TRANSFORMATION** et documenter les renseignements dans le *Dossier sur les lots d'expédition des déchets* **(FORMULAIRE 9.0.4)**.

c) *Bris de verre/Risques physiques* – Suivre les procédures de mesures correctives qui traitent de l'élimination des contaminants de verre incrustés dans les surfaces touchées chez les membres du personnel incluent l'avis immédiat du producteur/propriétaire ou de la personne désignée de tout incident de bris, et un compte rendu de tout verre brisé (lorsque cela est possible), l'élimination effectuée de la zone touchée, et la documentation. Documenter tous les bris de verre et les autres risques associés à l'emballage, y compris le miel qui peut avoir été contaminé dans le *Dossier sur l'emballage du miel – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 8.0.2)**; rempli seulement après avoir pris des mesures correctives et si la situation a été remédiée, poursuivre le remplissage.

d) Lorsqu'un bris de verre survient au cours du processus de remplissage, s'assurer que la quantité des contenants, et la zone touchée, sont identifiées afin de garantir que tous les fragments de verre ont été

enlevés de la surface au cours du nettoyage. Le matériel de nettoyage utilisé pour enlever le verre brisé doit être désigné « pour ramasser le verre seulement » et nettoyé souvent afin d'éliminer les possibilités de contamination croisée. Les procédures de mesures correctives pour les autres types de bris de verre dans l'installation est aussi nécessaire lorsque le verre brisé ou le plastique fragile contamine les aires de réception, d'entreposage ou d'extraction dans les installations de transformation, et ce, au cours des activités d'entretien du matériel (c'est-à-dire, le remplacement d'une ampoule), du nettoyage ou de la manipulation. Éliminer le verre dangereux dans un site d'enfouissement des déchets ou dans un centre de recyclage au moyen de récipients identifiés « verre brisé ». Éliminer tous les produits apicoles exposés au verre brisé selon la **BPP 7 – MIEL BRUT : RÉCEPTION, ENTREPOSAGE, EXTRACTION ET TRANSFORMATION** et documenter les renseignements dans le *Dossier sur les lots d'expédition des déchets* (**FORMULAIRE 9.0.4**). L'élimination des déchets ne doit pas être favorable au pillage de la part des abeilles ouvrières, car cela pourrait résulter d'une contamination des hausses de miel, de la prolifération des espèces de ravageurs (par ex. : les rongeurs, les oiseaux et les insectes) au sein des voisinages locaux, entraîner d'autres contaminations environnementales.

e) *Étiquetage du produit et identification du code de lot sur le produit fini* – Se reporter aux lignes directrices de l'ACIA en ce qui concerne l'étiquetage et l'identification des produits apicoles conformément aux règlements en vigueur (par ex. : la Loi sur les Aliments et les drogues, les Règlements sur les aliments et les drogues, la Lois sur l'emballage et l'étiquetage du client et les Règlements sur l'emballage et l'étiquetage du client) pour les exigences en matière d'identification du code de lot et d'emballage obligatoire associées aux dénominations communes, l'emplacement de l'étiquette, la langue, la déclaration de la quantité nette, parmi les autres identificateurs, y compris l'étiquetage nutritionnel (comme exemple, consulter **l'Annexe III**).

8.7.3 Entreposage (produit fini)

a)

Évaluer et déterminer la nature des dérogations aux conditions sanitaires des produits apicoles finis à l'emplacement où le problème est survenu, au moment de la surveillance, ou lorsque le problème a été détecté en premier. Documenter les erreurs associées à l'entreposage du produit fini dans le *Dossier sur l'emballage du miel – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 8.0.2)**. Enregistrer les mesures correctives et de préventions prises et la date de l'erreur.

b)

Ces mesures peuvent inclure l'isolation, le traitement (par ex. : le filtrage) ou l'élimination du produit apicole contaminé. Se reporter à la **BPP 9 – GESTION DES INSTALLATIONS : ENTRETIEN, NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS** afin d'obtenir les procédures d'appui pour les mesures correctives. Quant à l'élimination du miel brut, se reporter à la **BPP 7 – MIEL BRUT : RÉCEPTION, ENTREPOSAGE, EXTRACTION ET TRANSFORMATION** et documenter les renseignements dans le *Dossier sur les lots d'expédition des déchets* **(FORMULAIRE 9.0.4)**.

8.7.4 Expédition du produit

a)

Évaluer et déterminer la nature des dérogations aux conditions sanitaires des transporteurs et/ou des contenants lorsqu'elles sont détectées en premier au moment dès leur arrivée, avant le chargement du produit fini. Documenter les erreurs associées aux conditions sanitaires et à l'efficacité des transporteurs et/ou des contenants dans le *Dossier sur les expéditions – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 8.0.3)**. Enregistrer les mesures correctives et de préventions prises et la date de l'erreur.

b)

Ces mesures peuvent inclure l'isolation des transporteurs contaminés, le refus de

charger/décharger, le remplacement ou le traitement (par ex. : le nettoyage) des transporteurs, et/ou le traitement ou l'élimination de produit apicole fini contaminé. Se reporter à la **BPP 9 – GESTION DES INSTALLATIONS : ENTRETIEN, NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS** afin d'obtenir les procédures d'appui pour les mesures correctives. Quant à l'élimination du miel brut, se reporter à la **BPP 7 – MIEL BRUT : RÉCEPTION, ENTREPOSAGE, EXTRACTION ET TRANSFORMATION** et documenter les renseignements dans le Dossier sur les lots d'expédition des déchets **(FORMULAIRE 9.0.4)**.

c) DOIT FAIRE Lorsque la *Déclaration du fournisseur* (**FORMULAIRE 8.0.4**) et/ou le *Dossier sur les lots d'expédition* (**FORMULAIRE 8.0.5**) n'accompagnent pas le produit envoyé, ou lorsqu'il y a une erreur dans le produit après son expédition, le producteur/propriétaire doit contacter le nouveau propriétaire et lui faire parvenir les dossiers révisés ou lui retourner le produit aussitôt que possible. Documenter les mesures correctives dans *Dossier sur les mesures correctives des lots d'expédition* (**FORMULAIRE 8.0.7**). La mesure prise par le nouveau propriétaire peut inclure le refus de décharger les produits apicoles qui ne sont pas documentés correctement et retourner l'envoi au fournisseur.

8.8 PROCÉDURES DE FORMATION

8.8.1 DOIT FAIRE S'assurer que les membres du personnel sont qualifiés dans les bonnes procédures de gestion de l'emballage, de l'entreposage et de l'expédition des produits, qu'ils peuvent reconnaître les risques associés aux produits apicoles finis et dans la gestion des risques relatifs à la **BPP 8**, afin de garantir l'exactitude et la conformité aux pratiques et procédures écrites et à la tenue des dossiers.

8.8.2 DOIT FAIRE Confirmer visuellement par observation directe des membres du personnel au moins une fois au cours de la mise en œuvre de la **BPP 8**, et plus souvent, au besoin, par la procédure de contrôle (par ex. : avant le début de chaque saison ou saison active ou du cycle de transformation), que ces procédures sont suivies correctement, que les membres du personnel sont qualités à satisfaire aux exigences de la **BPP 8**, et à identifier les zones à problèmes potentiels qui exigent une formation continue.

8.8.3 DOIT FAIRE Reformer les membres du personnel qui ne suivent pas les procédures de la **BPP 8** et documenter les renseignements dans le *Dossier sur la formation du personnel - Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 11.0.1**) conformément à la **BPP 11 – PERSONNEL : CAPACITÉS, QUALIFICATIONS ET HYGIÈNE PERSONNELLE**.

8.8.4 DOIT FAIRE Examiner la conformité aux procédures au moins une fois par année afin de confirmer l'efficacité de la **BPP 8**, d'identifier les aspects à améliorer, et d'évaluer les besoins d'une formation supplémentaire.

8.9 PROCÉDURES DE TENUE DES DOSSIERS

8.9.1 Examiner la conformité des procédures de tenue des dossiers annuellement, ou plus souvent lorsque la procédure de contrôle le justifie (par ex. : avant le début de chaque saison active ou cycle de transformation), afin de fournir les renseignements relatifs à l'efficacité de la tenue des dossiers.

8.9.2 S'assurer que les membres du personnel qui suivent la **BPP 8** sont formés dans la tenue des dossiers afin d'assurer l'exactitude et la conformité aux procédures écrites. Conformer visuellement par observation

directe des membres du personnel au moins une fois, de préférence avant la saison active ou le cycle de transformation, que les procédures de tenue des dossiers sont suivies correctement pour tous les aspects de la **BPP 8**, et conformément aux procédures détaillées dans la **BPP 12** – **GESTION DES DOSSIERS, TRAÇABILITÉ ET RAPPEL DES PRODUITS.**

8.9.3 S'assurer que tous les dossiers de la ferme mentionnés et fournis dans la **BPP 8** sont complétés (c'est-à-dire, signés et datés) et actualisés au besoin et gardés en archives pendant au moins huit (8) ans par le producteur/propriétaire afin de faciliter la traçabilité et/ou le rappel d'un produit.

8.10 DOSSIERS

- FORMULAIRE 8.0.1 Dossier sur le remplissage des contenants/barils
- FORMULAIRE 8.0.2 Dossier sur l'emballage du miel – Surveillance et mesures correctives
- FORMULAIRE 8.0.3 Dossier sur les expéditions – Surveillance et mesures correctives
- FORMULAIRE 8.0.4 Déclaration du fournisseur
- FORMULAIRE 8.0.5 Dossier sur les lots d'expédition
- FORMULAIRE 8.0.6 Dossier sur le justificatif des lots d'expédition
- FORMULAIRE 8.0.7 Dossier sur les mesures correctives des lots d'expédition

8.11 DOSSIERS DES RENVOIS

- FORMULAIRE 2.0.2 Dossier sur l'inspection des contenants en vrac et mesures correctives
- FORMULAIRE 3.0.1 Dossier sur l'entreposage – Surveillance et mesures correctives
- FORMULAIRE 9.0.4 Dossier sur les lots d'expédition des déchets
- FORMULAIRE 9.0.5 Dossier sur la lutte antiparasitaire des installations – Surveillance et mesures correctives
- FORMULAIRE 11.0.1 Dossier sur la formation du personnel – Surveillance et mesures correctives
- FORMULAIRE 11.0.2 Dossier sur l'hygiène personnelle – Surveillance et mesures correctives

BPP 9–GESTION DES INSTALLATIONS : ENTRETIEN, NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS

9.1 OBJET ET PORTÉE

9.1.1 La gestion des activités et du milieu de transformation locaux qui surviennent à l'intérieur de l'installation de transformation/miellerie, surtout les événements associés à l'entretien, au nettoyage/à l'assainissement, à la lutte antiparasitaire et à l'élimination des déchets sont des points de contrôle importants de la transformation et de l'emballage du miel brut selon le programme ***CBISQT***. La **BPP 9** a pour objet de fournir des lignes directrices de gestion qui visent à prévenir ou à réduire le risque potentiel de contamination du miel brut de risques de salubrité des aliments associés aux pratiques de gestion des installation communes au sein des activités producteur-emballeur à la ferme.

9.1.2 La **BPP 9** aborde les sources et les procédures de gestion en cas de risques potentiels biologiques, chimiques et physiques qui pourraient avoir un effet négatif sur la salubrité alimentaire du miel brut survenant avant, pendant et après la saison active de l'extraction et de la transformation du miel. Ces procédures adressent le besoin fournir un entretien adéquat au matériel de transformation et aux installations d'extraction et de transformation, des procédures régulières de nettoyage et d'assainissement et des installations de lavage adéquates dans la zone et au matériel qui entre en contact avec le produit, ou proche de celui-là, en utilisant les produits chimiques appropriés, une surveillance et une lutte antiparasitaire efficace à l'intérieur des installations, et une élimination sécuritaire des produits chimiques agricoles. Quant aux procédures d'élimination du miel déchet, se reporter à la **BPP 7 – MIEL BRUT : RÉCEPTION, ENTREPOSAGE, EXTRACTION ET TRANSFORMATION**.

9.2 RESPONSABILITÉ ET QUALIFICATIONS

9.2.1 C'est au ***Producteur/Propriétaire*** qu'il incombe l'entière responsabilité de mettre en œuvre la **BPP 9** en se fondant sur leurs capacités, leurs connaissances en matière de salubrité des aliments et d'exigences réglementaires, et leur expérience technique. Les fonctions suivantes garantissent que :

a) tous les employés sont conscients des risques associés à la gestion de l'installation de transformation et qu'ils prennent les mesures appropriées relatives aux procédures d'entretien et de nettoyage/d'assainissement pour le matériel de transformation, pour la surveillance et la lutte antiparasitaire, et la gestion des déchets chimiques produits à l'intérieur de l'installation, et ce, de manière à prévenir ou réduire le risque de contamination des produits apicoles destinés à la consommation humaine.

b) toutes les procédures d'entretien et d'utilisation du matériel de transformation, et l'utilisation sécuritaire des produits chimiques, sont menées conformément aux instructions du fabricant établies selon un programme reconnu ou une surveillance régulière.

c) les personnes désignées qui mènent les tâches associées à la **BPP 9** sont supervisées de façon efficace,

d) la surveillance, les mesures correctives et les procédures de tenue des dossiers pour la **BPP 9** sont communiquées, comprises et suivies correctement par les membres du personnel appropriés, et

e) tous les dossiers relatifs à la **BPP 9** sont documentés et contrôlés avec efficacité.

9.2.2 Toutes les personnes désignées qui suivent la **BPP 9** doivent avoir comprendre entièrement les risques décrits et les procédures pertinentes, et avoir reçu une formation appropriée à propos de ces procédures.

9.2.3 Toutes les personnes désignées doivent rapporter les problèmes (incidents dangereux) de la **BPP 9** au *Producteur/Propriétaire*.

9.3 RISQUES DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS

9.3.1 Entretien du matériel et des installations de transformation

a) La contamination par des bactéries pathogènes (par ex. : les spores des *Clostridium* spp., *des Bacillus* spp.) résultant de procédures d'entretien insalubres (par ex. : des outils sales) utilisées sur le matériel de transformation ou des installations connexes.

b) La contamination par des résidus de produits chimiques (par ex. : les produits pétrochimiques) résultant d'une mauvaise utilisation ou méthode d'application du produit (par ex. : le mauvais produit d'entretien, la mauvaise méthode de réparation ou une mauvaise manipulation) sur du matériel de transformation ou des installations connexes.

c) La contamination par des matières étrangères (par ex. : le métal, le plastique, le verre) résultant d'un entretien incorrect (par ex. : des réparations non routinières ou inadéquates, une mauvaise manipulation) sur le matériel de transformation ou les installations connexes.

9.3.2 Nettoyage et assainissement du matériel et des installations de transformation

a) La contamination par des bactéries pathogènes (par ex. : les spores des *Clostridium* spp., *des Bacillus* spp.) résultant de pratiques de nettoyage ou d'assainissement défectueuses (par ex. : non routinière ou inadéquate) pour le matériel de transformation ou les installations connexes.

b) La contamination par des résidus de produits chimiques (par ex. : les produits de nettoyage/d'assainissement) résultant d'une mauvaise utilisation ou méthode d'application du produit (par ex. : le mauvais produit d'entretien ou taux d'application) sur le matériel de transformation ou les installations connexes.

9.3.3 **Lutte antiparasitaire des installations** – La contamination par des bactéries pathogènes (par ex. : l'*E. coli, les Salmonella* spp.) provenant de l'excrément d'animaux sauvages/domestiques résultant d'une lutte antiparasitaire inadéquate sur le matériel de transformation ou les installations connexes.

9.3.4 **Élimination des déchets (produits chimiques agricoles)** – La contamination par des résidus de produits chimiques (par ex. : les pesticides, les produits de nettoyage/d'assainissement, les agents de traitement des eaux) résultant d'une élimination incorrecte.

9.4 LIMITES ACCEPTABLES POUR LA GESTION

9.4.1 Entretien du matériel et des installations de transformation

a) On n'utilise aucun matériel de transformation ou d'installations connexes, contaminés par des bactéries pathogènes (par ex. : les spores des *Clostridium* spp., *des Bacillus* spp.) résultant de procédures d'entretien insalubres (par ex. : des outils sales), pour la transformation du miel.

b) On n'utilise seulement les produits chimiques d'entretien pour le matériel de transformation, ou les installations connexes, selon les instructions figurant sur l'étiquette.

c) On n'utilise aucun matériel de transformation ou installations connexes, contaminés par des matières

étrangères à la suite d'un mauvais entretien, pour la transformation du miel.

9.4.2 **Nettoyage et assainissement du matériel et des installations de transformation** – On n'utilise que le matériel de transformation qui a été nettoyé/assaini au moyen de produits de nettoyage ou d'assainissement, selon les instructions du fabricant, pour la transformation du miel.

9.4.3 **Lutte antiparasitaire des installations** – On n'utilise aucun matériel de transformation ou d'installations connexes, contaminés par des bactéries pathogènes (par ex. : les spores des *Clostridium* spp.*, des Bacillus* spp.) provenant d'excréments d'animaux sauvages/domestiques, résultant d'une lutte antiparasitaire inadéquate pour la transformation du miel.

9.4.4 **Élimination des déchets (produits chimiques agricoles)** – On élimine les produits chimiques agricoles d'une manière conforme aux règlements en vigueur afin de prévenir la contamination.

9.5 PROCÉDURES DE CONTRÔLE

9.5.1 **Entretien du matériel et des installations de transformation**

a) DOIT FAIRE Un programme d'entretien doit être mis en œuvre afin d'adresser les risques potentiels relatifs aux procédures d'entretien mécanique pour le matériel et les installations de transformation. S'assurer que les procédures d'entretien relatives au matériel de transformation sont menées selon les instructions du fabricant et par un personnel formé correctement.

b) DOIT FAIRE Tous les produits chimiques agricoles utilisés pour l'entretien (par ex. : la graisse, la peinture) qui peuvent entrer en contact avec les produits agricoles doivent être approuvés pour un usage alimentaire et appliqués aux taux suggérés par les instructions du fabricant en ce concerne l'usage.

c) DOIT FAIRE On doit documenter tous les aspects d'entretien du matériel, des outils, des instruments connexes ou des installations de transformation qui pourraient influencer la salubrité alimentaire des produits apicoles.

d) DOIT FAIRE La surveillance devrait être menée au moins à des intervalles mensuels (ou plus souvent lorsque justifié au cours du cycle de production) afin de prévenir un bris ou une anomalie qui pourrait entraîner une contamination chimique ou physique des produits apicoles.

9.5.2 **Nettoyage et assainissement du matériel et des installations de transformation**

a) DOIT FAIRE Tout le matériel de transformation et les zones dans les installations de transformation, y compris les aires d'entreposage, doivent être nettoyés et assainis avec les agents[34] appropriés sur une

[34] Les agents de nettoyage suggérés comprennent une solution composée de vinaigre et d'eau chaude (40 °C ou plus) ou uniquement d'eau chaude. En général, on n'utilise pas le savon pour le nettoyage quotidien des aires de transformation du miel. Cependant, les détergents devraient être utilisés pour nettoyer le matériel et les installations de transformation, surtout là où la contamination par des huiles ou des lubrifiants est un risque. On utilise aussi une solution composée d'eau et de javellisant pour nettoyer les drains de plancher ou les autres matériels de collecte et de vidange d'eau.

base régulière, tel que justifié par le niveau de l'activité de production au sein des installations et par le degré de nettoyage ou d'assainissement, le cas échéant.

b) DOIT FAIRE S'assurer que tous les produits chimiques de nettoyage et d'assainissement sont utilisés selon les instructions figurant sur l'étiquette, la bonne méthode d'application, la dose suggérée et/ou la durée d'application) à l'intérieur des installations de transformation.

c) DOIT FAIRE S'assurer que tous les agents chimiques utilisés pour nettoyer ou assainir les surfaces et le matériel de transformation ne sont pas des contaminants au sein des installations de transformation, y compris les surfaces de travail et les membres du personnel, et ce, par l'adoption d'un programme de rinçage adéquat. Examiner les dossiers sur le nettoyage/l'assainissement sur une base quotidienne au cours du cycle de transformation afin d'évaluer le besoin de mesures de prévention ou correctives.

d) DOIT FAIRE On doit documenter tous les aspects du nettoyage ou de l'assainissement du matériel ou des installations qui pourraient influencer la salubrité alimentaire des produits apicoles.

9.5.3 Lutte antiparasitaire des installations

a) DOIT FAIRE S'assurer qu'aucun pesticide chimique ou biologique dangereux n'a été utilisé sur le matériel de transformation, ou près de celui-là, à l'intérieur des installations de transformation ou des aires d'entreposage pour les matériaux d'emballage et les produits apicoles. On ne place aucun pesticide chimique (par ex. : les appâts empoisonnés ou les points d'appâts) dans une aire de transformation du miel. Au d'utiliser des pesticides, on doit utiliser des pièges, des pièges collants, ou d'autres dispositifs à contrôle physique ou mécanique pour contrôler les diverses espèces de ravageurs; surtout les rongeurs, les oiseaux et les insectes, lesquels sont des sources communes de contamination biologique à la ferme. Les animaux sauvages et domestiques, et leurs excréments, produisent et transmettent des bactéries pathogènes (par ex. : l'*E. coli*, les *Salmonella* spp.) et d'autres micro-organismes, lesquels pourraient avoir un effet négatif sur l'assurance de la salubrité des produits apicoles entreposés ou des matériaux d'emballage avant, pendant et après la saison active, si aucune mesure n'était prise.

b) DOIT FAIRE S'assurer qu'un programme de lutte antiparasitaire efficace est mis en place tout a long de l'année dans les installations de transformation afin d'éliminer toute possibilité de contamination du miel ou des matériaux d'emballage par l'activité des ravageurs. S'assurer que les activités de lutte antiparasitaire à l'intérieur des installations de transformation et des aires d'entreposage sont appliquées selon les instructions du fabricant, par un personnel formé correctement et qu'il n'y a aucune contamination croisée des produits apicoles.

c) DOIT FAIRE On doit documenter tous les aspects de la lutte antiparasitaire qui pourraient avoir un effet sur la salubrité alimentaire des produits apicoles.

9.5.4 Élimination des déchets (produits chimiques agricoles)

a) S'assurer que les produits/emballages échus de produits chimiques agricoles utilisés pour lutter contre les espèces de ravageurs, assainir les surfaces et le matériel de transformation, ou les produits pétrochimiques utilisés pour l'entretien du matériel de transformation sont éliminés selon les instructions figurant sur l'étiquette du fabricant et les lois en vigueur.

b) S'assurer que les produits chimiques agricoles utilisés sont éliminés de manière à ne pas contaminer l'environnement, les sources d'aliments ou d'approvisionnement en eau à la ferme.

c) L'élimination des déchets de produits chimiques agricoles ne doit pas favoriser le pillage par les abeilles ouvrières, lesquelles pourraient entraîner une contamination biologique ou chimique des hausses de miel, la prolifération des espèces de ravageurs (par ex. : les rongeurs, les oiseaux et les insectes) dans les voisinages locaux, ou d'autres contaminations environnementales. Pour éliminer les produits chimiques agricoles contaminés de miel brut, se reporter à la **BPP 7 – MIEL BRUT : RÉCEPTION, ENTREPOSAGE, EXTRACTION ET TRANSFORMATION** et aux règlements provinciaux, au besoin.

d) On doit documenter tous les aspects relatifs à l'élimination des déchets qui pourraient avoir un effet sur la salubrité alimentaire des produits apicoles.

9.6 PROCÉDURES DE SURVEILLANCE

9.6.1 Entretien du matériel et des installations de transformation

a) Inspecter et confirmer l'état et l'intégrité des installations de transformation, y compris du matériel, des outils et des instruments connexes de transformation, avant la saison active afin de s'assurer que le matériel et les installations fonctionnent et qu'ils sont entretenus correctement avant et après leur réutilisation. Inspecter l'intérieur et l'extérieur des installations associées à l'extraction, à la transformation et à l'emballage des produits apicoles saisonniers, ou plus souvent au besoin, pendant la saison active afin de s'assurer que toutes les zones sont entièrement opérationnelles. Toutes les activités d'inspection annuelles menées à l'intérieur et à l'extérieur des installations de transformation qui pourraient avoir un effet sur l'assurance de la salubrité alimentaire du miel, devraient être documentées dans la *Liste des vérifications des installations (à l'intérieur et à l'extérieur) – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 9.0.1**).

b) Inspecter et confirmer l'état et l'intégrité du matériel de transformation, y compris les outils et les instruments connexes, avant la saison active afin de s'assurer que le matériel fonctionne et qu'il est entretenu correctement avant et après sa réutilisation. Inspecter matériel de transformation associé à l'extraction, à la transformation et à l'emballage des produits apicoles saisonniers, ou plus souvent au besoin, pendant la saison active afin de s'assurer que tout le matériel est entièrement opérationnel. Confirmer par observation directe des membres du personnel, au moins une fois au début de la saison active, que toutes les procédures et les horaires d'entretien pour le matériel de transformation sont suivis correctement selon les instructions du fabricant. Vérifier l'exactitude du *Dossier sur la formation du*

personnel - Surveillance et mesures correctives (**FORMULAIRE 11.0.1**) avant de permettre à un membre quelconque du personnel de mener des procédures associées à l'entretien du matériel ou des installations de transformation; surtout au cours des points de contrôle associés à l'utilisation de produits chimiques d'entretien et de procédures de manipulation visant à prévenir la contamination. Les activités d'entretien menées à l'intérieur des installations qui pourraient avoir un effet sur l'assurance de salubrité du miel (par ex. : l'étalonnage, l'entretien, la réparation ou une autre activité) doivent être documentées dans le *Dossier sur l'entretien des installations et du matériel – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 9.0.2)**.

9.6.2 Nettoyage et assainissement du matériel et des installations de transformation

a) S'assurer que les installations de transformation et matériels connexes sont nettoyés correctement en suivant les instructions figurant sur l'étiquette du fabricant du produit de nettoyage/d'assainissement avant chaque utilisation et documenter les activités de surveillance dans le *Dossier sur le nettoyage et l'assainissement des installations et du matériel – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 9.0.3**). Confirmer par observation directe des membres du personnel, avant le début de la saison active, que les produits de nettoyage et d'assainissement, les procédures et les programmes pour le matériel de transformation sont suivis correctement selon les instructions figurant sur les étiquettes des produits et/ou les instructions du fabricant. Examiner l'exactitude du *Dossier sur la formation du personnel - Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 11.0.1**) avant de permettre à un membre quelconque du personnel de mener des procédures associées au nettoyage et à l'assainissement du matériel ou des installations de transformation.

b) S'assurer que les installations conçues pour les membres du personnel, surtout les toilettes et les stations de lavage des mains, sont nettoyées et entretenues correctement sur une base hebdomadaire (ou plus souvent lorsqu'elles sont utilisées tel que justifié pendant la saison active), et documentées dans le *Dossier sur le nettoyage et l'assainissement des installations et du matériel – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 9.0.3**). Confirmer par observation directe des membres du personnel, au moins une fois avant le début de la saison active, que les produits de nettoyage et d'assainissement, les procédures et les programmes pour les toilettes et les stations de lavage des mains, sont suivis correctement selon les instructions figurant sur les étiquettes des produits et/ou les instructions du fabricant. Examiner l'exactitude du *Dossier sur l'hygiène du personnel – Surveillance et mesures corrective* (**FORMULAIRE 11.0.2**) avant de permettre à un membre quelconque du personnel de mener des procédures associées au nettoyage et à l'assainissement du matériel ou des installations de transformation.

9.6.3 Lutte antiparasitaire des installations

a) Inspecter et confirmer l'exactitude, l'intégrité et la sécurité des produits antiparasitaires utilisés à l'intérieur des installations de transformation et des aires d'entreposage (y compris le matériel de transformation) par une auto-inspection et par la tenue des dossiers, et ce, afin surveiller les mesures de contrôle qui pourraient potentiellement contaminer les produits apicoles ou les matériaux d'emballage, et qui exigent des mesures préventives et correctives. Prendre en note tous les produits antiparasitaires utilisés près des installations de transformation et des aires d'entreposage dans le *Dossier sur la lutte antiparasitaire des installations – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 9.0.5**) au

moment de leur application. Confirmer par observation directe des membres du personnel, au moins une fois avant la saison active, que les procédures et les programmes de lutte antiparasitaire, utilisés pour surveiller le matériel et les installations de transformation, ont été suivis correctement selon les instructions du fabricant et les pratiques acceptées. Examiner les dossiers à des intervalles mensuels (ou plus souvent tel que justifié pendant la saison active) afin de s'assurer que les produits chimiques ont été appliqués correctement dans les installations de transformation au sein des activités agricoles.

b) DOIT FAIRE Les pièges et les autres méthodes de contrôle sans pesticide utilisés dans les aires de transformation doivent être inspectés chaque semaine pendant la saison morte et chaque jour pendant la saison active, puis être notés dans le *Dossier sur la lutte antiparasitaire des installations – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 9.0.5**) afin d'éviter l'entrée des ravageurs ou de la contamination, puis déterminer l'efficacité des mesures de contrôle.

9.6.4 **Élimination des déchets (produits chimiques agricoles)** DOIT FAIRE L'exactitude, l'intégrité et la sécurité des activités d'élimination des déchets à la ferme qui pourraient contaminer les produits apicoles doivent être confirmées par une auto-inspection et par la tenue des dossiers (*Dossier sur les lots d'expédition des déchets* **(FORMULAIRE 9.0.4)**). À des intervalles mensuels (ou plus souvent tel que justifié pendant la saison active, surveiller toute pratique d'élimination de déchets qui pourrait potentiellement contaminer l'environnement de la ferme et les produits apicoles, et qui exige des mesures préventives et correctives. Examiner annuellement les dossiers relatifs aux procédures d'élimination des déchets utilisées à la ferme, ainsi que les dossiers indiquant que les procédures ont été mises en œuvre efficacement (par ex. : feuilles de tâches, auto-inspection, vérifications aléatoires, etc.).

9.7 PROCÉDURES DE MESURES CORRECTIVES

9.7.1 Entretien du matériel et des installations de transformation

a) DOIT FAIRE Tous les problèmes (c'est-à-dire, dérogation) associés à l'entretien ou au fonctionnement approprié du matériel de transformation (y compris l'étalonnage) que l'on détecte par une surveillance régulière, et par des mesures correctives correspondantes pour adresser de tels problèmes, doivent être documentés dans le *Dossier sur l'entretien des installations et du matériel – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 9.0.2)** afin de s'assurer que les procédures opérationnelles sont précises, que les produits chimiques d'entretien sont utilisés correctement, et que les mesures préventives de salubrité alimentaire sont efficaces.

b) DOIT FAIRE Les produits apicoles que l'on rejette, résultant des procédures d'entretien incorrecte, doivent être assainis pour la consommation non humaine, ou éliminés dans une installation d'élimination des déchets reconnue et documentés dans le *Dossier sur les lots d'expédition des déchets* (**FORMULAIRE 9.0.4**).

9.7.2 Nettoyage et assainissement du matériel et des installations de transformation

a) DOIT FAIRE S'assurer que les procédures de traitement, de nettoyage et d'assainissement des eaux, et l'utilisation de produits connexes, sont efficaces au moyen d'une auto-inspection visuelle et d'un

examen des dossiers. S'il y a des problèmes (c'est-à-dire dérogations) lorsque des produits de nettoyage ou d'assainissement ne sont pas utilisés selon les instructions du fabricant ou si l'on détecte des erreurs dans les procédures de nettoyage et d'assainissement pour le matériel de transformation, les outils et les aires de transformation et d'entreposage, documenter leur présence dans le *Dossier sur le nettoyage et l'assainissement des installations et du matériel – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 9.0.3**) et fournir une description de la mesure corrective prise (par ex. : mesure corrective de nettoyage et assainissement, rétention des membres du personnel, ou une surveillance accrue) afin de s'assurer que les mesures préventives pour éliminer les contaminants sont efficaces.

b)

Les produits apicoles que l'on rejette, résultant des procédures de nettoyage et d'assainissement incorrectes, pour la consommation humaine doivent être éliminés dans des installations d'élimination des déchets reconnue et documentés dans le *Dossier sur les lots d'expédition des déchets* (**FORMULAIRE 9.0.4**), ou retraités à d'autres fins d'utilisation (par ex. : comme aliment complémentaire pour les abeilles). Quant à l'élimination du miel brut, se reporter à la **BPP 7 – MIEL BRUT : RÉCEPTION, ENTREPOSAGE, EXTRACTION ET TRANSFORMATION**. L'élimination des déchets ne doit pas être propice au pillage par les abeilles ouvrières, lesquelles pourraient contaminer les hausses de miel de produits chimiques de nettoyage et d'assainissement ou d'autres sources de contamination environnementales.

9.7.3 **Lutte antiparasitaire des installations**

a)

Tous les problèmes associés à l'usage de produits antiparasitaires, toutes les mesures correctives correspondantes qui visent à traiter ces problèmes, doivent être documentés dans le *Dossier sur la lutte antiparasitaire des installations – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 9.0.5**) afin de s'assurer que les mesures préventives de salubrité alimentaire sont efficaces. On doit préserver tous les documents relatifs au plan de lutte antiparasitaire, y compris la fiche signalétique (FS) pour chaque rodenticide et les autres pesticides utilisés, et les rapports d'inspection indiquant que le plan de lutte a été mis en œuvre d'une manière efficace.

b)

Les produits apicoles qui sont rejetés à la suite d'une contamination entraînée par des procédures de lutte antiparasitaire inappropriée (par ex. : irrégulière), s'ils ne sont pas retraités, doivent être séparés pour la consommation non humaine, ou éliminés dans une installation d'élimination des déchets reconnue et documentés dans le *Dossier sur les lots d'expédition des déchets* (**FORMULAIRE 9.0.4**). Quant à l'élimination du miel brut, se reporter à la **BPP 7 – MIEL BRUT : RÉCEPTION, ENTREPOSAGE, EXTRACTION ET TRANSFORMATION**.

9.7.4 **Élimination des déchets (produits chimiques agricoles)**

- Tous les déchets chimiques agricoles doivent être éliminés selon les procédures appropriées indiquées sur l'étiquetage du fabricant, les instructions de la FS et les règlements provinciaux, le cas échéant. Tous les dossiers, toutes les dérogations et mesures correctives prises au moment de l'élimination des déchets, doivent être documentés dans le *Dossier sur les lots d'expédition des déchets* (**FORMULAIRE 9.0.4**). Quant à l'élimination des produits chimiques agricoles contaminés de miel brut, se reporter à la **BPP 7 – MIEL BRUT : RÉCEPTION, ENTREPOSAGE, EXTRACTION ET TRANSFORMATION**. L'élimination des déchets ne doit pas être propice au pillage par les abeilles ouvrières, lesquelles pourraient contaminer les hausses de miel de produits chimiques agricoles ou d'autres sources de contamination environnementales.

BPP 9–GESTION DES INSTALLATIONS :
ENTRETIEN, NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS

9.8 PROCÉDURES DE FORMATION

9.8.1

S'assurer que les employés ont reçu une formation appropriée sur les bonnes procédures d'entretien, de nettoyage et d'assainissement, de lutte antiparasitaire et d'élimination des déchets, sur la façon de reconnaître les risques associés à la gestion des installations, et sur le contrôle des risques relatifs à la **BPP 9**, et ce, afin de garantir l'exactitude et la conformité aux procédures écrites et pratiques, et tenue des dossiers. Documenter et surveiller la formation dans le *Dossier sur la formation du personnel - Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 11.0.1)**.

9.8.2

Confirmer visuellement par observation directe des employés au moins une fois pendant la mise en œuvre de la **BPP 9**, et plus souvent tel que justifié par la procédure de contrôle (par ex. : avant le début de chaque saison ou saison active ou du cycle de transformation), que les procédures sont suivies correctement, que les membres du personnel sont qualifiés et satisfont aux exigences de la **BPP 9**, et identifier les problèmes potentiels qui exigent une formation continue telle que documentée dans le *Dossier sur la formation du personnel - Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 11.0.1)**.

9.8.3

Reformer tout membre du personnel qui ne suit pas les procédures de la **BPP 9** et documenter les renseignements dans le *Dossier sur la formation du personnel - Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 11.0.1**) conformément à la **BPP 11 – PERSONNEL : CAPACITÉS, QUALIFICATIONS ET HYGIÈNE PERSONNELLE**.

9.8.4

Examiner la conformité aux procédures au moins une fois par année afin de confirmer l'efficacité de la **BPP 9**, identifier les aspects à améliorer et évaluer le besoin d'une formation supplémentaire.

9.9 PROCÉDURES DE TENUE DES DOSSIERS

9.9.1 Examiner annuellement la conformité aux procédures de tenue des dossiers, ou plus souvent tel que justifié par la procédure de contrôle (par ex. : avant le début de chaque saison active ou du cycle de transformation), afin de fournir les renseignements à propos de l'efficacité de la tenue des dossiers.

9.9.2 S'assurer que tous les membres du personnel suivant la **BPP 9** sont formés en tenue des dossiers, et ce, afin de garantir l'exactitude et la conformité aux procédures écrites. Confirmer visuellement par observation directe des membres du personnel au moins une fois, de préférence avant la saison active ou le cycle de transformation, que les procédures de tenue des dossiers sont suivies correctement pour tous les aspects de la **BPP 8**, et conformément aux procédures détaillées dans la **BPP 12 –CONTRÔLE DES DOSSIERS, TRAÇABILITÉ ET RAPPEL DES PRODUITS.**

9.9.3 S'assurer que tous les dossiers agricoles mentionnés et fournis dans la **BPP 9** sont complétés (c'est-à-dire, signés et datés) et actualisés au besoin et préservés pendant au moins hui (8) ans par le producteur/propriétaire afin de faciliter la traçabilité et/ou le rappel de produits.

9.10 DOSSIERS

 FORMULAIRE 9.0.1 Liste des vérifications des installations (à l'intérieur/à l'extérieur) –

Surveillance et mesures correctives Checklist (*optionnel*)
 FORMULAIRE 9.0.2 Dossier sur l'entretien des installations et du matériel - Surveillance et mesures correctives
 FORMULAIRE 9.0.3 Dossier sur le nettoyage et l'assainissement des installations et du matériel – Surveillance et mesures correctives
 FORMULAIRE 9.0.4 Dossier sur les lots d'expédition des déchets
 FORMULAIRE 9.0.5 Dossier sur la lutte antiparasitaire - Surveillance et mesures correctives

9.11 DOSSIERS DES RENVOIS

 FORMULAIRE 11.0.1 Dossier sur la formation du personnel – Surveillance et mesures correctives

BPP 10 – GESTION DE L'EAU POTABLE

10.1 OBJET ET PORTÉE

10.1.1 L'eau potable, ou autrement connu par de l'eau jugée saine pour la consommation humaine, est un prérequis important pour la production et la transformation du miel sous le programme ***CBISQT***. On utilise l'eau potable pour mélanger les aliments, nettoyer le matériel et les outils apicoles, et on l'utilise comme supplément dans un assortiment de dispositifs d'arrosage pendant les périodes de pénurie d'eau disponible aux colonies d'abeilles dans les champs.

10.1.2 Bien qu'on n'ajoute aucune eau au miel brut[35] pendant la transformation à la ferme, on utilise régulièrement l'eau potable comme un agent indirect de transformation pour le nettoyage et l'assainissement des contenants de miel en vrac, les outils de transformation, le matériel et les surfaces dans les aires d'extraction, de transformation et d'emballage, et d'entreposage des installations. Les polluants environnementaux, les pathogènes biologiques contenus dans l'eau et les résidus de produits chimiques toxiques dans l'eau non traitée, ou l'eau potable traitée incorrectement, sont des préoccupations importantes en matière de salubrité des aliments. L'inspection irrégulière des sources d'eau, les procédures de traitement et les systèmes de distribution peuvent aussi augmenter le risque de contamination directement au miel brut ou indirectement aux produits emballés si de tels systèmes sont irréguliers ou autrement erronés. La **BPP 10** a pour objet de fournir des lignes directrices pour gérer l'eau potable afin de prévenir ou réduire le risque de contamination du miel brut et des produits emballés, respectivement.

10.1.3 Une eau non traitée ou traitée incorrectement peut abriter plusieurs microorganismes pathogènes, y compris des bactéries (par ex. : le *C. botulinum*, *le Bacillus cereus*, l'*Escherichia coli* O157:H7, les *Salmonella* spp., le *Vibrio cholerae*, les *Shigella* spp.), les virus (par ex. : le Norwalk et l'hépatite A) et les protozoaires, notamment le *Cryptosporidium parvum*, le *Cyclospora cayetanesis* et la *Giardia lamblia)*. Les bactéries pathogènes dans l'eau contaminée de déchets ou d'eau usée (par ex. : les bactéries coliformes dans les matières fécales) peuvent aussi contaminer le miel brut et pourraient poser un danger alimentaire aux consommateurs humains. La **BPP 10** traite des sources de risques potentiels biologiques, chimiques et physiques, et des bonnes pratiques visant à prévenir et à contrôler de tels risques, lors de la réception, du traitement et de la distribution de l'eau potable à la ferme. Afin d'obtenir les procédures associées à l'entreposage de l'eau potable (**Zone 1**), se reporter à la **BPP 3 – ENTREPOSAGE DES INTRANTS**.

10.2 RESPONSABILITÉS ET QUALIFICATIONS

10.2.1 C'est au ***producteur/propriétaire*** qu'il incombe de mettre en œuvre la **BPP 10** en se fondant sur les capacités, les connaissances des exigences en matière de salubrité et de réglementation, et l'expérience technique. Ces fonctions font en sorte que :

a) les démarches ont été prises afin d'éviter la contamination des réserves d'eau, des points de collecte et d'autres sources d'approvisionnement d'eau (par ex. : l'eau municipale ou de puit, les sources d'eau superficielles et les citernes) par des substances biologiques ou chimiques dangereuses, et tous les produits chimiques utilisés à la ferme conformes aux règlements et aux instructions du fabricant; surtout en ce qui concerne la méthode d'application, le dosage, les temps d'attente, les exigences de distances minimales des sources d'eau, et les méthode d'élimination,

b) seule l'eau municipale ou l'eau de puit qui satisfait aux recommandations fédérales (par ex. : les Recommandations pour la qualité de l'eau potable au Canada) et/ou les lois ou les recommandations provinciales de consommation d'eau est utilisée pour le mélange d'aliments complémentaires et dans les

[35] Le miel absorbe l'eau et est sujet à la fermentation et à la dégradation microbienne lorsqu'on le dilue. On rejette les produits apicoles pour la consommation humaine lorsque le contenu en eau est supérieur à 20 p 100, et ce, en raison du risque de contamination microbienne.

installations de transformation (par ex. : le nettoyage et l'assainissement),

c) toute l'eau potable associée à la réception, la distribution et l'utilisation n'est pas contaminée par des bactéries coliformes fécales pathogènes (par ex. : l'*E. coli, les Cryptosporidum* spp., les spores du *C. botulinum*) ou les virus entériques, résultant d'erreurs dans le traitement de l'eau, les procédures d'assainissement, ou les systèmes de distribution défectueux,

d) l'eau non traitée (non potable) est exclue de tout contact avec les produits apicoles, le matériel de transformation, les outils, les contenants ou les matériaux d'emballage,

e) les agents de traitement d'eau utilisés pour l'eau de puit ou l'eau superficielle sont approuvés, au besoin, et utilisés correctement selon les instructions du fabricant afin de prévenir la contamination des produits apicoles bruts,

f) l'eau potable provenant d'une source municipale, ou traitée à la ferme, est distribuée dans des conditions précises afin de prévenir la contamination des produits apicoles,

g) aucun matériel dans le réseau d'approvisionnement et de distribution d'eau ne contamine la source d'eau, et finalement, n'altère pas les produits apicoles avec des résidus de produits chimiques (par ex. : des matériaux de cuivre ou de plomb),

h) les membres du personnel qui mènent les tâches associées à la **BPP 10** sont supervisés efficacement,

i) la surveillance, les mesures correctives et les procédures de tenue des dossiers pour la **BPP 10** sont communiquées, comprises et suivies correctement par les membres du personnel qualifiés, et

j) tous les dossiers relatifs à la **BPP 10** sont documentés et contrôlés efficacement.

10.2.2 Tous les membres du personnel désignés suivant la **BPP 10** doivent comprendre entièrement les risques décrits et les procédures pertinentes, et doivent avoir une formation appropriée en ce qui concerne ces procédures.

10.2.3 tous les membres du personnel désignés sont chargés de rapporter les problèmes (les incidents dangereux) de la **BPP 10** au *producteur/propriétaire*.

10.3 RISQUES DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS

10.3.1 **EAU : Réception**

a) La contamination par des bactéries coliformes fécales pathogènes (par ex. : les *Cryptosporidum* spp.) et/ou les virus entériques résultant de transporteurs ou de matériel insalubres, et/ou d'une mauvaise manutention en transit.

b) La contamination par des résidus de produits chimiques (par ex. : les produits pétrochimiques), résultant de transporteurs ou matériel insalubres et/ou d'une mauvaise manutention en transit.

10.3.2 **EAU : Traitement** – La contamination par des résidus de produits chimiques (par ex. : les biocides, les désinfectants et les autres agents de traitement d'eau, notamment le chlore et l'ozone) résultant d'une mauvaise utilisation du produit ou méthode d'application.

10.3.3 **EAU : Distribution**

a) La contamination par des bactéries coliformes fécales pathogènes (par ex. : les *Cryptosporidum* spp.) et/ou les virus entériques résultant d'un système de distribution malsain (par ex. : non scellé).

b) La contamination par des résidus de produits chimiques (par ex. : les produits pétrochimiques) résultant d'un système de distribution inapproprié (par ex. : une qualité non alimentaire).

c) La contamination par des matières étrangères (par ex. : le métal, le verre, la roche, le sable) résultant d'un système de distribution inapproprié (par ex. : non scellé).

10.4 LIMITES ACCEPTABLES POUR LE CONTRÔLE

10.4.1 **EAU : Réception** – Toute l'eau qui s'écoule au moment de la réception est exempte de contaminants biologiques et chimiques dangereux résultant de transporteurs irréguliers, de matériel défectueux ou d'une mauvaise manutention en transit.

10.4.2 **EAU : Traitement –** Seule l'eau qui a été traitée au moyen d'agents de traitement d'eau, suivant les instructions du fabricant en ce qui concerne la dose et la méthode d'application, peut être consommée.

10.4.3 **EAU : Distribution –** Seule l'eau potable qui provient d'un système de distribution d'eau non contaminée peut être consommée.

10.5 PROCÉDURES DE CONTRÔLE

10.5.1 **EAU : Réception**

a) Aucune eau contaminée par des sources biologiques dangereuses ou des résidus de produits chimiques agricoles (par ex. : les produits pétrochimiques) résultant de transporteurs ou de matériel insalubres, et/ou d'une mauvaise manutention en transit, n'est accepté à la ferme.

b) En général, les sources d'approvisionnement d'eau municipales ou de puits n'exigent pas de traitement complémentaire s'il y a en place un programme de gestion d'eau potable. Au minimum, le programme de gestion exige un traitement d'eau continu établi selon des tests d'eau routiniers (annuellement, ou plus souvent lorsque justifié par la saison active) et la retenue de documents relatifs aux tests et à la méthode de traitement (par ex. : les agents de traitement tels que le chlore, l'ozone, le rayonnement UV, la filtration). S'assurer que tous les aspects d'usage d'eau qui pourraient avoir un effet sur l'assurance de salubrité alimentaire des produits apicoles, y compris la réception, l'entreposage et l'utilisation, sont contrôlés selon la **BPP 10** et dûment documentés.

c) L'eau superficielle, de puit et de citerne est acceptable uniquement lorsqu'il y a un programme de gestion d'eau en place.

d) Éviter la contamination des réserves d'eau, des points de collecte d'eau et des cours d'eau par des matières biologiques dangereuses (c'est-à-dire, les effluents) et des produits chimiques, et s'assurer que les déchets biologiques et les produits chimiques agricoles sont utilisés conformément à la loi et à les instructions du fabricant sur l'étiquette (c'est-à-dire, surtout en ce qui concerne la méthode d'application, le dosage, les temps d'attente, les exigences de distances minimales des sources d'eau, et les méthodes d'élimination).

10.5.2 **EAU : Traitement**

a)

On mène tous les traitements conformément aux instructions du fabricant ou du fournisseur en ce qui concerne les agents de traitement et le matériel. Dans les circonstances où l'approvisionnement d'eau provident d'un puit, d'une citerne ou d'une fosse-réservoir, l'eau doit être testée régulièrement afin de déterminer la potabilité de l'eau, et qu'on la traite avec des agents de traitement (par ex. : les UV, le chlore, l'ozone, les assainissants et les désinfectants) afin de contrôler tous les risques biologiques potentiels.

b)

Les agents de traitement d'eau, les assainissant et les désinfectants doivent être appropriés pour l'usage alimentaire et appliqués aux taux suggérés sur l'étiquette suivant les instructions du fabricant en ce qui concerne l'usage de biocides, détergents et désinfectants (préparation des surfaces, dilution, période de contact, etc.). Dans les aires de transformation, n'utiliser que des agents de traitement d'eau, des assainisants ou des désinfectants recommandés pour la production alimentaire et suivre la description du fabricant et l'utiliser pour le taux et le dosage et les procédures sanitaires progressives.

c)

Inscrire les détails relatifs aux traitements d'eau, le cas échéant, et tous les tests d'eau menés par une tierce partie, s'il y a lieu**.**

10.5.3 **EAU : Distribution**

a)

Réduire les risques salubrité alimentaire associés à l'introduction de pathogènes, de contaminants chimiques et physiques dans l'eau et le matériel de distribution d'eau, et gérer l'eau usée et les effluents d'eau d'une manière qui garantit que le système de distribution n'est pas contaminé et que l'eau qui quitte ce système est d'une qualité qui convient à l'usage ciblée (c'est-à-dire, une eau potable).

b)

Tester l'eau dans le système de distribution au moins une fois par année et préserver les documents.

10.6 PROCÉDURES DE SURVEILLANCE

10.6.1

EAU : Réception – Toute l'eau reçu à la ferme doit être propre et exempte de contaminants chimiques dangereux qui pourraient potentiellement contaminer les produits apicoles, résultant de conditions de transport non sécuritaires (par ex. : des conditions qui entraîneraient une contamination provenant de sources biologiques, chimiques ou physiques dangereuses), un matériel défectueux ou une mauvaise manutention en transit. Toutes les sources d'eau destinées à devenir de l'eau potable, surtout pour mélanger les aliments et l'usage dans les installations de transformation du miel, doivent être testées annuellement, ou plus souvent au besoin, afin de garantir l'exactitude ou le besoin de mesures correctives. Confirmer par un examen de la documentation et/ou d'un test d'une tierce partie que l'eau potable qui s'écoule est identifiée correctement et acceptable selon les recommandations fédérales (par ex. : les Recommandations de la qualité des eaux du Canada) et/ou les lois ou recommandations provinciales en matière d'eau potable. Les renseignements relatifs à l'eau potable qui s'écoule, y compris les dossiers sur les échantillons et les essais, doivent être préservés et/ou documentés dans le *Dossier sur l'eau potable – Échantillonnage, traitement et mesures correctives* (**FORMULAIRE 10.0.1**) ou dans le *Dossier sur les*

essais (**FORMULAIRE 1.0.3)** et examinés annuellement, ou plus souvent au besoin, par des changements dans l'approvisionnement.

10.6.2 **EAU : Traitement –** Inspecter et confirmer l'état et l'intégrité des agents de traitement d'eau et du matériel connexe avant la saison active, et ce, afin de s'assurer que le matériel fonctionne et qu'on l'entretien correctement avant et après son utilisation. Confirmer par observation directe des membres du personnel que les agents de traitement d'eau, les procédures de traitement d'eau non potable de prélèvement d'échantillons d'eau pour des tests, sont utilisés ou suivis correctement selon les instructions du fabricant. Les activités de traitement d'eau qui peuvent avoir un effet sur l'assurance de salubrité alimentaire du miel brut doivent être documentées dans le *Dossier sur l'eau potable – Échantillonnage, traitement et mesures correctives* (**FORMULAIRE 10.0.1**)). Inscrire les résultats des tests dans le *Dossier sur les essais* (**FORMULAIRE 1.0.3**). Examiner annuellement tous les documents qui attestent la fréquence des tests et la qualité de l'eau (potable) traitée, ou plus souvent au besoin pendant la saison active.

10.6.3 **EAU : Distribution** – Inspecter et confirmer au moyen d'une auto-inspection et des dossiers (le *Dossier sur l'eau potable – Échantillonnage, traitement et mesures correctives* (**FORMULAIRE 10.0.1**) et le *Dossier sur les essais* (**FORMULAIRE 1.0.3**)), si cela est possible, sur une base mensuelle (ou plus souvent au besoin pendant la saison active) que la qualité de l'eau disponible (eau superficielle et/ou de citernes), fournie (eau municipale ou eau de puit), ou entreposée à la ferme est correcte afin de garantir un entreposage et un système de distribution d'eau propre. Surveiller l'état du système de distribution d'eau (par ex. : les installations de distribution d'eau et le matériel connexe et les contenants) sur une base hebdomadaire ou plus régulièrement, au besoin, pendant la saison active, pour les débris ou les autres signes de contamination et documenter les renseignements dans le *Dossier sur l'eau potable – Échantillonnage, traitement et mesures correctives* (**FORMULAIRE 10.0.1**)). S'assurer que tous les produits chimiques agricoles et les déchets utilisés ou déposés aux alentours du système de distribution d'eau sont conformes à l'étiquetage du fabricant et aux lois en ce concerne la méthode d'application, le dosage, les temps d'attente, les exigences de distances minimales de sources d'eau, et la méthode d'élimination des déchets. Les programmes d'appui continu doivent être en place et surveillés chaque mois pour la lutte antiparasitaire, l'assainissement et le nettoyage, et l'élimination des déchets (Se reporter à la **BPP 9 – GESTION DES INSTALLATIONS : ENTRETIEN, NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS**).

10.7 PROCÉDURES DE MESURES CORRECTIVES

10.7.1 Les erreurs ou les problèmes associés à la réception et à la distribution de l'eau potable, et au traitement de l'eau non potable, que l'on détecte par une surveillance régulière, et des mesures correctives correspondantes pour adresser de tels problèmes, doivent être documentés dans le *Dossier sur l'eau potable – Échantillonnage, traitement et mesures correctives* (**FORMULAIRE 10.0.1**) afin de s'assurer que les procédures opérationnelles sont précises et que les mesures préventives de salubrité alimentaire sont efficaces.

10.7.2 Les tests d'eau peuvent être garantis dans certaines situations s'il y a des indications qui suggèrent une contamination potentielle et une mesure corrective. Tous les résultats de tests devraient être inscrits dans le *Dossier sur les essais* (**FORMULAIRE 1.0.3**) et reportés aux mesures correctives dans le *Dossier sur l'eau potable – Échantillonnage, traitement et mesures correctives* (**FORMULAIRE 10.0.1**), au besoin.

10.7.3 Tous les documents relatifs au plan de gestion d'eau, y compris la fréquence des tests d'une tierce partie et la qualité de l'eau utilisée dans les installations de transformation (*Dossier sur les essais* (**FORMULAIRE 1.0.3**)), et les documents provenant des rapports d'auto-inspection (*Dossier sur l'eau potable – Échantillonnage, traitement et mesures correctives* (**FORMULAIRE 10.0.1**)) signalant que le plan de gestion d'eau a été mis en œuvre efficacement, doivent être préservés par le producteur.

10.8 PROCÉDURES DE FORMATION

10.8.1 S'assurer que les membres du personnel ont reçu une formation appropriée sur les procédures de réception, de traitement et de distribution de l'eau potable, afin qu'ils puissent reconnaître les risques associés à l'eau potable et contrôler les risques relatifs à la **BPP 10**, et ce, afin de garantir l'exactitude et la conformité des procédures écrites, des pratiques et de la tenue des dossiers.

10.8.2 Confirmer visuellement par observation directe des membre du personnel, au moins une fois pendant la mise en œuvre de la **BPP 10**, et plus souvent au besoin par la procédure de contrôle (par ex. : avant le début de chaque saison ou saison active ou du cycle de transformation), que les procédures sont suivies correctement, que les membres du personnel sont qualifiés et satisfont aux exigences de la **BPP 10**, et d'identifier les zones à problèmes potentiels qui exigent une formation continue.

10.8.3 Reformer tout membre du personnel qui ne suit pas les procédures de la **BPP 10** et documenter les renseignements dans le *Dossier sur la formation du personnel - Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 11.0.1**) conformément à la **BPP 11 – PERSONNEL : CAPACITÉS, QUALIFICATIONS ET HYGIÈNE PERSONNELLE**.

10.8.4 Examiner la conformité aux procédures au moins une fois par année afin de confirmer l'efficacité de la **BPP 10**, d'identifier les aspects exigeant des améliorations, et d'évaluer le besoin de formation supplémentaire.

10.9 PROCÉDURES DE TENUE DES DOSSIERS

10.9.1 Examiner la conformité des procédures de tenue des dossiers annuellement, ou plus souvent lorsque justifié par la procédure de contrôle (par ex. : avant le début de chaque saison active ou cycle de transformation), afin de fournir les renseignements au sujet de l'efficacité de la tenue des dossiers.

10.9.2 S'assurer que tous les membres du personnel qui suivent la **BPP 10** ont reçu une formation sur la tenue des dossiers, et ce, afin de garantir l'exactitude et la conformité aux procédures écrites. Confirmer visuellement par observation directe du personnel au moins une fois, de préférence avant la saison active ou le cycle de transformation, que les procédures de tenue des dossiers sont suivies correctement en ce qui concerne les aspects de la **BPP 10**, et conformément aux procédures détaillées dans la **BPP 12 –CONTRÔLE DES DOSSIERS, TRAÇABILITÉ ET RAPPEL DES PRODUITS.**

10.9.3 S'assurer que tous les dossiers agricoles mentionnés et fournis dans la **BPP 10** doivent être complétés (c'est-à-dire, signés et datés) et actualisés au besoin et préservés pendant au moins huit (8) ans par le producteur/propriétaire afin de faciliter la traçabilité et/ou le rappel des produits.

10.10 DOSSIERS

- FORMULAIRE 10.0.1 *Dossier sur l'eau potable – Échantillonnage, traitement et mesures correctives*

10.11 DOSSIERS DES RENVOIS

- FORMULAIRE 1.0.3 Dossier sur les essais
- FORMULAIRE 11.0.1 Dossier sur la formation du personnel – Surveillance et mesures correctives

BPP 11 – PERSONNEL : CAPACITÉS, QUALIFICATIONS ET HYGIÈNE PERSONNELLE

11.1 OBJET ET PORTÉE

11.1.1 Des compétences suffisantes chez les membres du personnel désignés et une formation de suivi sont des éléments importants du programme ***CBISQT***. Les producteurs, les producteurs-emballeurs, les gestionnaires, les exploitants et les autres travailleurs qui font partie du personnel de la ferme peuvent prévenir, voire grandement réduire, ou dans certains cas, éliminer, la présence de tels risques (ou dangers) en adoptant un ensemble de prérequis du programme ***CBISQT***. De plus, s'assurer que les membres du personnel sont qualifiés et qu'ils ont suivi une formation sur les **BPP** pertinentes et qu'ils respectent les lois agricoles et alimentaires fédérales et provinciales qui régissent l'apiculture et les bonnes pratiques de transformation du miel.

11.1.2 L'adoption de bonnes pratiques hygiéniques chez les membres du personnel, surtout aux étapes des processus d'extraction et de tamisage, liées à une formation adéquate dans le besoin d'un lavage fréquent des mains, des chaussettes sanitaires et un nettoyage régulier (par ex. : les postes de lavage des mains et des bottes, le matériel et les installations), peuvent grandement réduire, ou dans certains cas, empêcher la contamination des produits apicoles par des spores bactériens pathogènes (par ex. : le *C. botulinum et les Bacillus* spp.). La **BPP 11** souligne l'importance que les membres du personnel doivent bien comprendre toutes les bonnes pratiques de production (**BPP**) pertinentes indiquées dans le Manuel du producteur ***CBISQT***.

11.2 RESPONSABILITÉS ET QUALIFICATIONS

11.2.1 C'est au ***producteur/propriétaire*** qu'il incombe de mettre en œuvre la **BPP 11** en se fondant sur les capacités, les connaissances des exigences en matière de salubrité et de réglementation, et l'expérience technique. Ces fonctions font en sorte que:

a) tous les éléments du programme ***CBISQT*** se rapportant à leur propre rucher et/ou leurs installations de transformation à la ferme sont opérationnels,

b) tous les membres du personnel sont compétents et qualifiés dans l'application des pratiques apicoles sécuritaires, des procédures d'extraction et de manipulation sécuritaires du miel conjointement avec une hygiène personnelle adéquate conformément aux exigences de formation pertinentes pour les BPP dans le programme ***CBISQT***,

c) les membres du personnel désignés et impliqués directement dans les activités identifiées par le programme ***CBISQT*** qui pourraient poser un risque de salubrité alimentaire, adoptent une hygiène, une tenue vestimentaire de protection et sanitaire, et des vêtements de travail hygiéniques appropriés,

d) les installations de lavage et sanitaires, et les fournitures sont fournies et entretenues adéquatement,

e) les compétences, les qualifications et les procédures de tenue des dossiers pour la **BPP 11** sont communiquées, comprises et suivies correctement par les membres du personnel appropriés, et

f) tous les dossiers relatifs à la **BPP 11** sont documentés et contrôlés efficacement.

11.2.2 Tous les membres du personnel qui suivent le programme ***CBISQT*** doivent :

a) Comprendre complètement les risques biologiques, chimiques et physiques décrits et des procédures pertinentes associées aux pratiques désignées et auxquelles ils participent, et avoir les compétences appropriées en ce qui concerne ces procédures,

b) Connaître les exigences[36] en matière de biosécurité, de rapportage et de surveillance des maladies des abeilles, du bon usage des médicaments, et des bonnes procédures associées à la manipulation des hausses de miel, à la récolte, l'extraction, la transformation et l'emballage du miel, à la protection environnementale, à la gestion des déchets, à l'expédition des produits et au rappel des produits, et

c) Avoir des compétences adéquates afin de s'assurer de l'exactitude et de la conformité des bonnes pratiques de production, et la tenue des dossiers impliquées dans le programme ***CBISQT***.

11.2.3 Tous les membres du personnel désignés doivent rapporter les problèmes associés à la **BPP 11** au *producteur/propriétaire*.

11.3 PROCÉDURES DE CONTRÔLE

11.3.1 FORMATION

a)

S'assurer qu'un programme de formation est mis en œuvre afin d'enseigner continuellement aux membres du personnel d'importance du programme ***CBISQT*** afin de contrôler ou prévenir les risques biologiques, chimiques et/ou physiques des produits apicoles. Les membres du personnel doivent recevoir une formation sur l'hygiène personnelle, la reconnaissance d'un rayon de couvain, l'usage sécuritaire des produits chimiques utilisés pour l'entretien, la lutte antiparasitaire, l'assainissement, le nettoyage, le traitement de l'eau, et sur la façon d'exécuter les mesures correctives associées à la version la plus récente du programme ***CBISQT***.

b)

Une formation sur la salubrité des aliments et une éducation permanente doivent fournir aux membres du personnel une connaissance pratique des principes et des pratiques de base de la biosécurité afin de minimiser la probabilité d'introduire ou de propager les pathogènes, les risques chimiques et physiques présents à la ferme et les méthodes pour gérer de tels risques, en plus des autres pratiques de salubrité alimentaire associés à l'apiculture.

c)

S'assurer que les membres du personnel pertinents sont formés sur l'importance des bonnes techniques d'hygiène personnelle et sanitaires lors de la manipulation et l'entreposage du miel. Cette formation devra comprendre une éducation sur les sources et les causes de contamination, des techniques de lavage des mains, des mesures d'assainissement du matériel et d'autres mesures préventives. S'assurer que les membres du personnel directement impliqués dans l'extraction du miel comprennent le besoin de connaître les procédures appropriées pour minimiser le risque de contamination des produits apicoles.

d)

S'assurer de documenter la formation des membres du personnel impliqués dans le programme ***CBISQT***.

e)

Reformer tout membre du personnel qui ne suit pas les procédures du programme ***CBISQT*** et

[36] Se reporter à la **Norme nationale de biosécurité à la ferme pour l'industrie apicole de l'ACIA**.

documenter les renseignements conformément à la **BPP 11** et les autres **BPP** pertinentes.

11.3.2 HYGIÈNE PERSONNELLE

a)

Les membres du personnel peuvent être des sources primaires ou secondaires de contamination biologique des produits apicoles en raison d'une hygiène négligeable et de mauvaise pratiques de manipulation. La contamination biologique par des membres du personnel survient principalement lors des étapes des processus d'extraction, de transformation et d'emballage où les produits apicoles sont exposés à la contamination par une manipulation directe ou à proximité du produit. S'assurer que l'état hygiénique des membres du personnel qui extraient et manipulent le miel n'a pas d'effet négatif direct sur la salubrité des produits alimentaires destinés à la consommation humaine. Les membres du personnel doivent suivre des protocoles hygiéniques rigoureux afin d'éviter la transmission des contaminants biologiques aux produits apicoles provenant de maladies d'origine alimentaire transmissibles, des microorganismes pathogènes (par ex. : les bactéries coliformes, les *Salmonella* spp.), le sang ou les matières particulaires, et des chaussures insalubres.

b)

Les pratiques de santé et d'hygiène chez les membres du personnel et les visiteurs sont des points de contrôle importants utilisées afin d'empêcher l'introduction de pathogènes et de contaminants à la ferme. S'assurer que les membres du personnel en contact avec les abeilles et les produits apicoles sont en bonne santé (par ex. : aucune maladie transmissible) et qu'ils suivent toutes les mesures de biosécurité et sanitaires (par ex. : l'exclusion des animaux sauvages ou domestiques, la restriction des visites, les tenues vestimentaires convenables, la propreté des mains et des chaussures, la restriction de bijoux[37], les blessures ouvertes, manger, mâcher de la gomme, cracher, fumer, etc.) tout en travaillant dans le rucher et/ou dans les installations de transformation. Ces mesures sont nécessaires pour réduire la présence, ou la propagation de contaminants biologiques et/ou chimiques qui pourraient avoir un effet sur la salubrité alimentaire des produits apicoles, et/ou la santé des abeilles. Se reporter au site Web de l'ACIA (www.inspection.gc.ca) afin d'obtenir des renseignements relatifs à la *Norme nationale de biosécurité à la ferme pour l'industrie apicole*.

c)

Les installations pour la récolte et l'entreposage du miel ne doivent être accédées que par des membres du personnel autorisés et qualifiés, lors des cycles de récolte afin de minimiser les voies de contamination pour les agents biologiques, physiques et/ou chimiques dangereux.

d)

Toutes les personnes impliquées dans la manipulation des abeilles et la récolte, la manipulation et l'entreposage du miel doivent suivre les pratiques hygiéniques décrites dans la **BPP 11**. Ces exigences et pratiques sont les suivantes :

i) Comportement – Toutes les personnes qui travaillent dans le rucher ou les installations de transformation doivent porter des vêtements convenables (y compris des chaussures et un casque). Le port de bijoux est limité ou protégé, et la consommation de nourriture est interdite (hors des zones désignées). Éviter de mâcher de la gomme, de cracher ou de fumer dans la zone de transformation, ou à proximité de celle-là.

[37] On doit enlever les bijoux ou les recouvrir, si on les garde sur soi, afin d'éliminer les possibilités de contamination croisée.

ii) Lavage des mains – Toutes les personne qui manipulent le miel au moment de la récolte ou lors de la transformation, utiliseront des techniques de lavage des mains avant d'entreprendre les activités de récolte et de manipulation, surtout après avoir touché une surface potentiellement insalubre, et après les pauses-santé lesquelles pourraient compromettre l'hygiène personnelle.

iii) Toilettes – Toutes les toilettes et installations de lavage des mains utilisées par les membres du personnel, pendant l'extraction et/ou la transformation du miel, doivent être propres et approvisionnés adéquatement de serviettes essuie-mains (jetables) (ou d'un séchoir à mains), de papier hygiénique, de nettoyant pour les mains (savon), de poubelles et d'eau potable.

iv) Procédures de premiers soins – Une trousse de premiers soins bien stockée et à jour doit être disponible sur le site de travail à la disposition des personnes désignées. Toute coupure, abrasion ou autre blessure doit être traitée immédiatement afin de garantir la sécurité et la santé des membres du personnel et de minimiser le risque de contamination des produits apicoles. Le producteur/propriétaire sera avisé par les membres du personnel en cas de traitements immédiats additionnels à l'égard des coupures, abrasions ou blessures.

v) Maladie – Les membres du personnel qui participent à la récolte et à la manipulation des produits apicoles doivent être en bonne santé. Les personnes qui présentent des signes de troubles ou de maladies transmissibles aviseront le producteur/propriétaire immédiatement et ne manipuleront pas le miel lors de la récolte, et se tiendront éloignés des produits apicoles, lorsqu'aucune précaution hygiénique en vigueur (y compris l'exclusion), et ce, afin d'éliminer les possibilités de contamination croisée.

11.3.3 COMMUNICATION

a)

S'assurer qu'il existe une communication efficace entre le producteur/propriétaire et les membres du personnel pertinents, que cette communication est écrite et verbale à des intervalles mensuels (ou plus souvent au besoin), surtout avant chaque cycle de récolte, accentuant l'importance de bonnes techniques hygiéniques et sanitaires lors de la récolte, de la transformation et de la manipulation des produits apicoles.

b)

Communiquer aux membres du personnel concernés que les objets en contact avec les produits apicoles doivent être propres, assainis ou désinfectés. Cela comprend, sans y être limité, les mains, le matériel de récolte, les contenants, les matériaux d'emballage, le matériel d'entreposage et le matériel de transport.

11.4 PROCÉDURES DE SURVEILLANCE

11.4.1

S'assurer que les personnes qui travaillent en apiculture, à la récolte et la manipulation des produits apicoles, possèdent les compétences appropriées et qu'elles ont reçu une formation du programme ***CBISQT***. Examiner l'exactitude du *Dossier sur la formation du personnel - Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 11.0.1**) avant de permettre à une quelconque personne de mener des procédures associées à la récolte, au processus de manipulation et d'entreposage, surtout pendant les points de contrôle associés aux médicaments et aux produits chimiques agricoles.

11.4.2 DOIT FAIRE Examiner le *Dossier sur la formation du personnel - Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 11.0.1**) à propos des compétences avant de permettre à une quelconque personne de mener des procédures associées à l'extraction, la transformation, l'emballage et la manipulation des produits apicoles, surtout pendant les points de contrôle, notamment l'étape de transformation du déboîtage/désoperculation.

11.4.3 DOIT FAIRE Les membres du personnel qui participent à l'extraction, la transformation, l'emballage et la manipulation des produits apicoles doivent indiquer leur état de santé pertinent dans le *Dossier sur l'hygiène personnelle – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 11.0.2**) avant de mener des procédures associées à la récolte, la manipulation et au processus d'entreposage. On peut exiger d'autres membres du personnel d'utiliser ce formulaire s'il existe un risque de contamination des produits apicoles par de telles personnes.

11.4.4 DOIT FAIRE Les dossiers des risques associés aux membres du personnel et aux mesures correctives utilisées devraient être préservés dans le *Dossier sur l'hygiène personnelle – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 11.0.2**) sur une base permanente tout au long du cycle de production.

11.4.5 DOIT FAIRE S'assurer que les toilettes et les postes de lavage des mains sont entretenus et nettoyés sur une base hebdomadaire (ou plus souvent au besoin) et vérifiés au moins chaque jour au cours du cycle de transformation. Se reporter à la **BPP 9 – GESTION DES INSTALLATIONS : ENTRETIEN, NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS.**

11.4.6 DOIT FAIRE Vérifier le *Dossier sur l'hygiène personnelle – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 11.0.2**) avant le début de la saison active afin de s'assurer que les personnes participant à la récolte et à la manipulation des produits apicoles ont suivi un protocole d'hygiène approprié par rapport à certaines préoccupations hygiéniques.

11.5 PROCÉDURES DE MESURES CORRECTIVES

11.5.1 DOIT FAIRE Toutes les dérogations aux bonnes conditions hygiéniques des membres du personnel et aux mesures correctives prises à l'égard d'un tel protocole d'hygiène, devraient être notées dans le *Dossier sur l'hygiène personnelle – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 11.0.2**).

11.5.2 DOIT FAIRE Si, au cours du processus de récolte, d'extraction ou de transformation, les produits apicoles venaient à être contaminés des pathogènes biologiques provenant de personnes non hygiéniques, les produits doivent être isolés, évalués et éliminés par des personnes compétentes, le cas échéant. Se reporter à la **BPP 9 – GESTION DES INSTALLATIONS : ENTRETIEN, NETTOYAGE ET ASSAINISSEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS** et à la **BPP 11 – PERSONNEL : CAPACITÉS, QUALIFICATIONS ET HYGIÈNE PERSONNELLE** afin d'obtenir les procédures d'appui sur les mesures correctives. Quant à l'élimination du miel brut, se reporter à la **BPP 7 – MIEL BRUT : RÉCEPTION, ENTREPOSAGE, EXTRACTION ET TRANSFORMATION** et documenter les renseignements dans le *Dossier sur les lots d'expédition des déchets* **(FORMULAIRE 9.0.4)**. Au besoin, consulter votre apiculteur provincial,

un vétérinaire ou un autre professionnel médical adéquat afin de discuter des mesures préventives et correctives (c'est-à-dire, les choix de traitements).

11.5.3 DOIT FAIRE Reformer tout membre du personnel qui ne suit pas les procédures de la **BPP 11**.

11.6 PROCÉDURES DE TENUE DES DOSSIERS

11.6.1 Examiner la conformité des procédures de tenue des dossiers annuellement, ou plus souvent au besoin pat la procédure de contrôle (par ex. : avant le début de chaque saison active ou cycle de transformation), afin de fournir les renseignements au sujet de l'efficacité de la tenue des dossiers.

11.6.2 S'assurer que les membres du personnel qui suivent la **BPP 11** sont qualifiés en tenue des dossiers, et ce, afin de garantir l'exactitude et la conformité aux procédures écrites. Confirmer visuellement par observation directe des membres du personnel au moins une fois, de préférence avant la saison active ou le cycle de transformation, que les procédures de tenue des dossiers sont suivies correctement en ce qui concerne les aspects de la **BPP 11**, et conformément aux procédures détaillées dans la **BPP 12** – **CONTRÔLE DES DOSSIERS, TRAÇABILITÉ ET RAPPEL DES PRODUITS**.

11.6.3 S'assurer que tous les dossiers agricoles mentionnés et fournis dans la **BPP 11** sont complétés (c'est-à-dire, signés et datés) et actualisés au besoin et préservés pendant une durée de huit (8) années par le producteur/propriétaire afin de faciliter la traçabilité et/ou le rappel des produits.

11.7 DOSSIERS

- **FORMULAIRE** 11.0.1 Dossier sur la formation du personnel - Surveillance et mesures correctives
- **FORMULAIRE** 11.0.2 Dossier sur l'hygiène personnelle – Surveillance et mesures correctives

BPP 12 – GESTION DES DOSSIERS, TRAÇABILITÉ ET RAPPEL DES PRODUITS

12.1 OBJET ET PORTÉE

12.1.1 Les dossier renferment des renseignements écrits, imprimés et/ou électroniques qui procurent des faits historiques que les étapes ou les procédures d'un processus ont été complétées. Les dossiers servent aussi d'outil de gestion qui permet de décrire les problèmes qui surviennent à un moment donnée lors d'une certaine étape du processus (c'est-à-dire, des dérogations ou ce qui a mal tourné) et la mesure prise pour remédier au problème (c'est-à-dire, une mesure corrective). Les dossiers associés aux BPP dans le programme ***CBISQT*** sont indispensable à l'évaluation qui vise à savoir si un point de contrôle (PC) est contrôlé efficacement (par ex. : les activités de surveillance, les dérogations et les mesures correctives connexes) ou non.

12.1.2 En tant que programmes de prérequis du programme ***CBISQT***, des exemples des dossiers fondés sur l'HACCP pour les activités apicoles ont été créés par le CCM et sont représentés par des formulaires à l'**Annexe I**. Les dossiers décrits dans le Manuel du producteur sont pertinents aux activités apicoles générales; cependant, certains dossiers qui ne s'appliquent pas doivent être soulevés par les producteurs, les gestionnaires de ferme ou les autres personnes désignées. S'assurer que d'autres formulaires créés par certaines activités apicoles, comprennent au moins les éléments qu'on trouve dans les dossiers pertinents du programme ***CBISQT***.

12.1.3 Quand certains produits apicoles potentiellement non conformes au programme ***CBISQT*** ont été expédiés par erreur à la ferme et entrent, ou ont été distribués, dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire, ils peuvent poser un risque de salubrité alimentaire aux consommateurs. La **BPP 12** a pour objet de fournir des lignes directrices de gestion pour la tenue des dossiers et un système de traçabilité et de rappel pour les produits apicoles non conformes, s'il y a lieu, après les protocoles[38] établis par l'ACIA.

12.1.4 La **BPP 12** adresse les procédures de tenue des dossiers, la gestion des dossiers, la traçabilité et le rappel des produits au sein des activités agricoles. Un système de traçabilité et de rappel devrait être en place afin de retracer le produit reçu ou expédié afin de rappeler efficacement un produit du client, limiter la durée du rappel en retirant le produit identifié de la distribution aussi rapidement et précisément que possible, et aider à identifier et à prévenir la source potentielle du produit non conforme lorsque le rappel est nécessaire (par ex. : une gestion interne, une plainte-client, ou une mesure de l'ACIA). Un rappel simulé annuel devrait être mené afin de mettre à l'épreuve le système de rappel des produits.

12.2 RESPONSABILITÉS ET QUALIFICATIONS

12.2.1 C'est au ***producteur/propriétaire*** qu'il incombe l'entière responsabilité de mettre en œuvre la **BPP 12** en se fondant sur leurs compétences, leurs connaissances des exigences de règlementation et de salubrité des aliments, et leur expérience technique. Ces fonctions suivantes permettent :

a) tous les dossiers pertinents, établis soit à partir du programme ***CBISQT*** ou au moyen des intrants reçus, sont préservés et servent de preuve de conformité aux exigences du programme ***CBISQT*** et démontrent l'efficacité continue des activités agricoles en assurant la salubrité des produits apicoles,

b) les personnes chargées de mener les tâches associées à la **BPP 12** sont supervisées efficacement, et

c) les procédures de surveillance, de mesures correctives et de tenue des dossiers pour la **BPP 12** sont communiquées, comprises et suivies correctement par les membres du personnel concernés.

12.2.2 Les personnes désignées qui suivent la **BPP 12** doivent bien comprendre les procédures pertinentes et avoir

[38] ACIA - LES RAPPELS D'ALIMENTS : FAITES UN PLAN ET APPLIQUEZ-LE! *http://www.inspection.gc.ca/english/fssa/recarapp/rap/igguide/shtml*

reçu une formation appropriée en ce qui concerne ces procédures.

12.2.3 Tous les membres du personnel ont la responsabilité de rapporter les problèmes associés à la gestion des dossiers, à la traçabilité et au rappel des produits selon la **BPP 12** au *producteur/propriétaire*.

12.3 GESTION ET TENUE DES DOSSIERS

12.3.1 Un système d'enregistrement exhaustif et uniforme conçu pour documenter les intrants, les risques, les procédures et les mesures de contrôle mis en œuvre est un point de contrôle important pour le programme ***CBISQT***. La tenue des dossiers pour les procédures et pratiques pertinentes relatives aux activités de la ferme démontre aussi une diligence raisonnable à l'égard des exigences réglementaires associées aux pratiques de production.

12.3.2 Une tenue des dossiers précise exige le respect aux protocoles de tenue des dossiers suivants :

a) les dossiers sont remplis en « temps réel » dans la mesure du possible afin d'éviter les erreurs à documenter « après coup »,

b) les dossiers sont aussi précis que possible et ne renferment pas de renseignements faux ou trompeurs, et

c) toute erreur dans l'entrée de renseignements doit être rayée (par ex. : ~~rayé)~~ plutôt que effacé ou autrement ombragé, suivie des bons renseignements et initiales au changement par la personne responsable (par ex. : producteur/propriétaire). Advenant une correction apportée après un certain temps depuis le point d'entrée d'origine, alors il faut inscrire au dossier l'heure et la date de la correction et la raison du retard.

12.3.3 Garder tous les reçus, factures, connaissements et/ou bons d'emballage et les déclarations du fournisseur associées à la **BPP 2 – RÉCEPTION DES INTRANTS** et les entreposer dans un lieu sûr. S'assurer que tous les dossiers mentionnés et fournis dans le Manuel du producteur ***CBISQT*** (**Annexe I**.) sont complétés et mis à jour au besoin et préservés pendant au moins hui (8) années afin de faciliter la traçabilité et/ou le rappel des produits.

12.3.4 S'assurer que les dossiers associés aux BPP selon le programme ***CBISQT*** sont préservés d'une manière sécuritaire afin de restreindre l'accès non autorisé et d'assurer leur conservation.

12.3.5 Les dossiers peuvent être préservés sur papier ou électroniquement. Les dossiers électroniques sont acceptables à condition que le producteur ou les personnes désignées mettent en œuvre les mesures de contrôle appropriées visant à assurer l'intégrité des données électroniques. S'assurer que l'accès aux bases de données électroniques est protégé au moyen d'un mot de passe.

12.4 TRAÇABILITÉ

12.4.1 S'assurer que les produits apicoles qui entrent, ou retenus dans le système de production agricole, sont identifiés de façon distincte. Tous les lots de produits apicoles et les contenants en vrac doivent être identifiés distinctement et documentés afin de faciliter la traçabilité et le rappel des produits.

12.4.2 Faire l'acquisition des documents pertinents à chaque produit et les garder afin de retracer leurs déplacements depuis le lieu d'origine jusqu'à leur destination finale (par ex. : les installations de transformation), au besoin.

12.4.3 Appliquer un système de document qui peut être utilise afin de vérifier l'origine précise (par ex. : le numéro du rucher) et la destination d'un produit apicole provenant de la ferme.

12.5 RAPPEL DES PRODUITS

12.5.1 *Demande d'un contrôle interne*

a) Dans l'éventualité d'une *demande de contrôle interne* pour le rappel possible d'un produit identifié par les membres du personnel de la ferme, identifier d'abord le problème de non-conformité potentiel avec le produit apicole, puis aviser les personnes concernées à la ferme (par ex. : le producteur/propriétaire) afin de déterminer le besoin d'une *évaluation préliminaire d'un rappel*.

b) Tous les dossiers pertinents du programme ***CBISQT***, et documents relatifs, sont examinés afin de déceler les signes de produits non conforme et le besoin de mesures correctives lors d'une enquête à la ferme. Lorsque l'évaluation préliminaire d'un rappel indique qu'aucune mesure corrective ou de rappel n'est nécessaire, documenter l'évènement du contrôle interne dans le *Dossier sur la demande du contrôle interne et des plaintes sur les produits – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 12.0.1**).

c) Dans les cas où l'évaluation préliminaire d'un rappel garantit un rappel possible, contact l'ACIA afin d'obtenir plus de renseignements sur les rappels et au sujet des mesures à prendre, y compris la mise en œuvre pour retracer et rappeler un produit.

12.5.2 *Plainte du client*

a) Lors de la réception d'une *plainte du client*, ou de toute autre source de préoccupation externe sur le rappel possible d'un produit, identifier d'abord le problème possible de non-conformité avec un produit apicole, puis aviser les personnes concernées à la ferme (par ex. : le producteur/propriétaire) afin de déterminer le besoin d'une *évaluation préliminaire de rappel*.

b) Tous les dossiers pertinents du programme ***CBISQT***, et les documents pertinents, sont examinés afin de déceler les signes de produits non conformes et le besoin de mesures correctives. Lorsque l'évaluation préliminaire de rappel indique qu'aucune mesure corrective ou de rappel n'est nécessaire, répondre par écrit au plaignant et document les renseignements dans le *Dossier sur la demande du contrôle interne et des plaintes sur les produits – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 12.0.1**). S'assurer que tous les renseignements provenant du plaignant au sujet du produit potentiellement non conforme (y compris les détails sur le produit, le plaignant et la nature soi-disant non conforme) sont entrés dans le *Dossier sur la demande du contrôle interne et des plaintes sur les produits – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 12.0.1**).

12.5.3 *Retraçage et rappel de produits* - Dans les cas où l'évaluation préliminaire d'un rappel garantit un rappel possible, contacter l'ACIA afin d'obtenir plus de renseignements sur les rappels et au sujet des mesures à prendre, y compris la mise en œuvre pour retracer et rappeler un produit. Lors d'un processus de rappel exigé par l'ACIA, on utilise une méthode d'encadrement où les lots de miel ci-dessus et ci-dessous du lot touché doit aussi être rappelé. Dans l'éventualité d'un rappel de produit, s'assurer que les produits apicoles potentiellement non conformes ou incorrects, et/ou les lots encadrées, sont identifiés et sujets à des mesures correctives au moyen de procédures de retraçage et de rappel.

12.5.4 *Renvoi d'une plainte* – Si le problème de non-conformité ne provenant pas de la ferme, alors, renvoyer la plainte immédiatement à individus concernés, producteurs et producteurs-emballeurs faisant partie de la chaîne de surveillance.

12.6 PROCÉDURES DE SURVEILLANCE POUR LE RAPPEL DE PRODUIT

12.6.1 *Produits apicoles à la ferme* – Lors de l'évaluation préliminaire de rappel, et avant le rappel d'un produit, s'assurer que tous les produits potentiels rappelés sont identifiables et que les produits apicoles à la ferme à

être retirés des aires d'entreposage ou de pré-expédition, sont identifiés et séparés des autres produits. Au point de rappel, les renseignements sur la raison du rappel, la quantité de produits reçus, la quantité de produits en stock, la quantité de produits, la quantité de produits non pris en compte, la mesure corrective, et le résultat de cette mesure corrective sont documentés dans le *Dossier sur le rappel des produits – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 12.0.2**).

12.6.2 *Produits apicoles expédiés* – Dans les cas où l'on garantit le rappel des produits qui ont été expédiés d'une ferme, s'assurer que les dossiers des produits associés à un rappel de produit renvoie le numéro d'identification unique pour chaque lot de produits qui renvoie à l'*échantillon-témoin* du lot de production (Se reporter à la **BPP 7 – MIEL BRUT : RÉCEPTION, ENTREPOSAGE, EXTRACTION ET TRANSFORMATION**) et à la documentation connexe.

12.6.3 *Échantillons-témoins* – Confirmer visuellement que les échantillons-témoins provenant des lots rappelés sont disponibles et conviennent à subir un test d'une tierce partie, tel que justifié par l'examen du *Dossier sur les échantillons-témoins* (**FORMULAIRE 7.0**.4). S'assurer que tous les résultats des tests d'une tierce partie sur les échantillons-témoins sont documentés dans le *Dossier sur les essais* (**FORMULAIRE 1.0.3**). Confirmer visuellement que l'identification des numéros de lot de l'*échantillon-témoin* et l'identification du contenant sont vérifiables tout au long du cycle de production et sont liés dans la mesure du possible au processus de rappel. Les documents qui sont examinés au cours du retraçage et du processus de rappel peuvent être parmi les suivants :

- *Dossier sur les lots de hausses de miel – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 5.0.1**),
- *Dossier sur la réception des hausses remplies de miel – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 7.0.1**),
- *Dossier sur la réception des contenants en vrac remplis de miel - Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 7.0.2**),
- *Dossier sur l'extraction du miel* (**FORMULAIRE 7.0.3**),
- *Dossier sur les échantillons-témoins* (**FORMULAIRE 7.0.4**),
- *Dossier sur l'extraction et la transformation du miel – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 7.0.5**),
- *Dossier sur l'emballage du miel - Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 8.0.2**),
- *Déclaration du fournisseur* (**FORMULAIRE 8.0.4**), et le
- *Dossier sur les lots d'expédition* (**FORMULAIRE 8.0.5**).

12.6.4 Lors de l'évaluation préliminaire de rappel, inclure dans le *Dossier sur le rappel des produits – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 12.0.2**) le nom de la personne responsable du rappel au sein de votre ferme, le nom de la personne de contact de l'ACIA en cas de renvoi, y compris les coordonnées du personnel de l'ACIA, et la date et l'heure du renvoi.

12.6.5 Examiner le *Dossier sur les lots de hausses de miel – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 5.0.1**), le *Dossier sur l'extraction et la transformation du miel – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 7.0.5**), le *Dossier sur l'emballage du miel - Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 8.0.2**), la *Déclaration du fournisseur* (**FORMULAIRE 8.0.4**), le *Dossier sur les lots d'expédition* (**FORMULAIRE 8.0.5**) au moment du rappel afin d'identifier et de renvoyer les numéros de lot de production touchés par le retraçage des factures des clients, les numéros d'identification de lots de produits apicoles, y compris la date de récolte, la date d'expédition ou les autres dossiers pertinents.

12.7 PROCÉDURES DE MESURES CORRECTIVES POUR LE RAPPEL DES PRODUITS

12.7.1 Dans l'éventualité d'un rappel, aviser les clients ou distributeurs concernés du rappel dès que possible, et prendre les dispositions pour la collecte ou la consolidation des produits depuis le(s) numéro(s) de lot

impliqué(s), au besoin, documenter les renseignements dans le *Dossier sur la demande du contrôle interne et des plaintes sur les produits – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 12.0.1)**. Contacter l'ACIA au sujet des mesures correctives à prendre.

12.7.2 S'assurer que tous les produits rappelés sont contrôlés et remédiés ou éliminés, conformément à la nature des mesures de rappel, et documentés dans le *Dossier sur le rappel des produits – Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 12.0.2**) tout au long du processus de rappel. Lorsque des mesures correctives de remédiation pour la consommation non humaine ne sont pas garanties ou possibles, éliminer le produit rappelé au besoin selon les règlements provinciaux, ou les autres lois, dans des installations d'élimination des déchets et documenter les renseignements dans le *Dossier sur les lots d'expédition des déchets* (**FORMULAIRE 9.0.4**). Suivre la **BPP 7 – MIEL BRUT : RÉCEPTION, ENTREPOSAGE, EXTRACTION ET TRANSFORMATION** en ce qui concerne l'élimination du miel brut.

12.8 PROCÉDURES DE FORMATION

12.8.1 S'assurer que les membres du personnel sont formés sur les bonnes méthodes de gestion des dossiers, sur la documentation et sur les procédures associées à la traçabilité et au rappel des produits relatives à la **BPP 12**, afin de garantir l'exactitude et la conformité aux procédures écrites, aux pratiques et à la tenue des dossiers.

12.8.2 Confirmer visuellement par observation directe au moins une fois pendant la mise en œuvre de la **BPP 12**, et plus souvent au besoin par la procédure de contrôle (par ex. : avant le début de chaque saison ou saison active ou cycle de transformation), que les procédures sont suivies correctement, que les membres du personnel sont qualifiés et satisfont aux exigences de la **BPP 12**, et identifier les zones à problèmes potentiels qui exigent une formation permanente.

12.8.3 Reformer tout membre du personnel qui ne suit pas les procédures de la **BPP 12** et documenter les renseignements dans le *Dossier sur la formation du personnel - Surveillance et mesures correctives* (**FORMULAIRE 11.0.1**) conformément à la **BPP 11 – PERSONNEL : CAPACITÉS, QUALIFICATIONS ET HYGIÈNE PERSONNELLE.**

12.8.4 Examiner la conformité aux procédures au moins une fois par année afin de confirmer l'efficacité de la **BPP 12**, d'identifier les aspects à améliorer et d'évaluer le besoin d'une formation supplémentaire.

12.9 TENUE DES DOSSIERS

12.9.1 Examiner la conformité des mesures de contrôle de tenue des dossiers documentées, et les procédures de traçabilité et de rappel chaque année, ou plus souvent lorsque justifié par la procédure de contrôle (par ex. : avant le début de chaque saison active ou cycle de transformation), afin de fournir les renseignements au sujet de l'efficacité des procédures et d'identifier les zones à problèmes potentiels qui exigent une surveillance ou une formation permanente. La **BPP 12** devrait être évaluée au moins une fois par année afin de confirmer la bonne application, et modifiée au besoin afin d'assurer un contrôle adéquat.

12.9.2 S'assurer que tous les dossiers de la ferme mentionnés et fournis dans la **BPP 12** sont complétés (c'est-à-dire, signés et datés) et actualisés au besoin et gardés en archives pendant au moins huit (8) ans par le producteur/propriétaire afin de faciliter la traçabilité et/ou le rappel d'un produit.

12.10 DOSSIERS

- **FORMULAIRE** 12.0.1 Dossier sur la demande du contrôle interne et des plaintes sur les produits – Surveillance et mesures correctives
- **FORMULAIRE** 12.0.2 Dossier sur le rappel des produits – Surveillance et mesures correctives

BPP 12 – GESTION DES DOSSIERS, TRAÇABILITÉ ET RAPPEL DES PRODUITS

12.11 DOSSIERS DE RENVOI

- FORMULAIRE 1.0.3 Dossier sur les essais
- FORMULAIRE 5.0.1 Dossier sur les lots de hausses de miel – Surveillance et mesures correctives
- FORMULAIRE 7.0.1 Dossier sur la réception des hausses remplies de miel – Surveillance et mesures correctives
- FORMULAIRE 7.0.2 Dossier sur la réception des contenants en vrac remplis de miel - Surveillance et mesures correctives
- FORMULAIRE 7.0.3 Dossier sur l'extraction du miel
- FORMULAIRE 7.0.4 Dossier sur les échantillons-témoins
- FORMULAIRE 7.0.5 Dossier sur l'extraction et la transformation du miel – Surveillance et mesures correctives
- FORMULAIRE 8.0.2 Dossier sur l'emballage du miel - Surveillance et mesures correctives
- FORMULAIRE 8.0.4 Déclaration du fournisseur
- FORMULAIRE 8.0.5 Dossier sur les lots d'expédition
- FORMULAIRE 9.0.4 Dossier sur les lots d'expéditions des déchets
- FORMULAIRE 11.0.1 Dossier sur la formation du personnel - Surveillance et mesures correctives

GLOSSAIRES DES TERMES

Adultération (Adulteration) – En ce qui concerne le miel, lorsqu'on ajoute des sucres étrangers (par ex. : sirop de maïs/ sucre de canne ou d'autre composés ou produits similaires) au-delà des limites prescrites selon les règlements en vigueur (voir *contaminer*).

Aide à la surveillance (Monitoring Aid) – Dispositif ou produit utilisé en apiculture afin de faciliter l'observation, la surveillance, l'échantillonnage et/ou la mesure de l'état d'une colonie avec le temps, surtout en ce qui concerne les ravageurs des abeilles (par ex. : la détection des acariens *Varroa* au moyen de cartons autocollants, d'un lavage à l'alcool, d'un bocal d'éther, etc.).

Alvéole (Cell) – Espace simple dans un rayon dans lequel le miel est emmagasiné ou une abeille peut être élevée; les alvéoles des travailleuses occupent environ 25 alvéoles par pouce carré du rayon, les faux-bourdons (abeilles mâles) occupent environ 18 alvéoles par pouce carré.

Analyse des risques (Hazard Analysis) – Analyse exhaustive des étapes dans un système de production. On mène l'analyse conformément aux principes du système HACCP afin de déterminer les risques, développer un plan HACCP et élaborer pour chaque risque son point de contrôle et sa limite acceptable tels qu'ils sont définis par le Codex Alimentarius.

Aseptique (Sanitary) – Exempt de microorganismes pathogènes et d'autres substances nocives.

Assainir (Sanitize) – Traitement par la chaleur ou par agents chimiques visant à réduire le nombre de microorganismes existants.

Assainissement (Sanitation) - Création et entretien de conditions favorables à la bonne santé et conditions exemptes de maladies.

Bac (Tote) – Contenant en vrac ayant une capacité de stockage se situant entre 470 et 950 litres (de 125 à 250 gallons) composé d'une palette en aluminium ou en plastique, d'une cage en aluminium et d'une enveloppe en plastique.

Baril reconditionné (Reconditioned Drum) – Baril réutilisé ou recyclé pour l'entreposage du miel qui satisfait aux critères suivants : a) peinture enlevée du métal nu, b) jable de fond resertie et arrondie, c) enduit d'un revêtement approuvé, et d) cuit.

Biosécurité (Biosecurity) – Une suite de pratiques de gestion conçues afin de minimiser, prévenir et contrôler l'introduction de maladies infectieuses étrangères et endémiques sur une ferme, la propagation de la maladie au sein des activités agricoles, l'exportation d'agents de maladies hors de la ferme.

Biotoxine (Biotoxin) – Un composé produit naturellement produit ou dérivé de plantes ou d'animaux, lequel présente une activité biologique prononcée, une toxicité importante, à une variété d'organismes.

Bonne pratique de production (BPP) (Good Production Practices (GPPs)) – Les étapes, les mesures ou les procédures générales qi contrôlent les conditions opérationnelles au sein d'unité de production, et qui permettent des conditions environnementales favorables à la production d'aliments salubres, tels qu'ils sont définis dans le programme ***CBISQT*** de l'appliquant. Les bonnes pratiques de production équivalent les programmes de prérequis du HACCP et comprennent les procédures génériques qui décrivent les processus de production.

GLOSSAIRES DES TERMES

Bonne pratique de production niveau B « Doit faire » (Level B "Must Do" Good Production Practice) – Étapes, mesures ou procédures générales qui renferment les *limites acceptables*, ainsi que le quoi, le qui et le quand des procédures de surveillance, des procédures de dérogation et des procédures de vérification (si elles sont soumises), et les protocoles qu'on doit garder dans le contexte du contrôle des conditions d'exploitation au sein d'une unité de production afin de permettre des conditions environnementales favorables à la production d'aliments salubres tel qu'on les définit dans un programme de salubrité alimentaire à la ferme. On désigne les BPP du niveau B comme étant des pratiques qu'on DOIT FAIRE dans le Manuel du producteur du CCM. (**Nota :** La pratique qu'on « doit faire » de la *Bonne pratique de production du Niveau A fait référence aux points de contrôle critiques et aux limites critiques, lesquelles ne font pas partie du programme* ***CBISQT***.).

BPP restante(s) (Remaining GPP(s)) – **BPP** qui, au cours de la détermination aux PCC a été évaluée pour partiellement, mais non adéquatement, contrôler un risque. La description de cette **BPP** comprend les renseignements suivants : la personne, le moment, et une brève description de ce qu'elle est, de la procédure de surveillance.

Cadre (Frame) – Quatre pièces assemblées en bois ou en plastique de qualité alimentaire conçues pour tenir le rayon de miel. Le cadre se compose d'une barre supérieure, d'une barre inférieure et de deux barres d'extrémité.

Chambre à couvain (Brood Chamber) – Partie d'une ruche où le couvain est élevé et où la nourriture est emmagasiné, et peut comporter une ou plusieurs corps de ruche et de rayons de miel à l'intérieur.

Chasse-abeilles (Escape Board) – Planche dotée d'une ou plusieurs sorties d'abeille qu'on utilise pour enlever les abeilles des hausses situées au-dessus du chasse-abeilles.

Chauffé au minimum (Minimally Heated) – Chauffage (par ex. : de 24°C à 40 °C (75 °F à 104 °F) permettant un écoulement convenable du miel liquide pour l'extraction, mais bien en dessous des techniques de transformation à haute température courte durée (HTST) (par ex. : la pasteurisation à 70 ° C à 100 °C (158 °F à 212 °F) conçue pour détruire les cellules de levure).

Cheptel (Livestock) – Tous les stades vitaux d'une abeille mellifère, *Apis mellifera*, y compris des abeilles reines, des nucléus (noyaux de colonies) ou paquets d'abeilles (c'est-à-dire, une cage à reine avec 1 à 2 kg (2 à 4 lb) d'abeilles ouvrières) pour l'établissement de nouvelles colonies, le remplacement de vieilles colonies ou la continuité/le rajeunissement continu des colonies.

Colonie (Colony) – Une grappe (ou ensemble) d'abeilles composée principalement de plusieurs milliers d'abeilles ouvrières et d'une reine, et à certains moments de la saison, de plusieurs faux-bourdons et d'une abeille de couvain habitant dans le réceptacle d'une ruche, ou dans un autre gîte, en tant qu'unité sociale simple.

Compétence (Competence) – Capacité démontrée pour appliquer avec efficacité les connaissances et les habiletés appropriées.

Comportement de pilleur (Robbing Behavior) – Comportement défavorable du butinage lorsque le nectar se fait rare, ou lorsque les autres sources d'alimentation sont plus facile à accéder (par ex. : lors de la manipulation des ruches et des activités d'extraction du miel), et lorsque les abeilles ouvrières butinent à partir des ruches plus faibles, des mangeoires ouvertes, ou à partir de miel et rayon de miel exposé ou inutilisable. On utilise aussi des réducteurs d'entrée de ruche afin de réduire le pillage.

Contamination (Contamination) – Présence d'un produit chimique, d'une drogue, d'un métal lourd, d'un polluant industriel, d'un médicament, d'un pesticide, d'un poison, d'une toxine ou d'une toute autre substance non permis par, ou qui dépasse les limites prescrites selon la Loi canadienne sur la protection de l'environnement, la Loi sur les aliments et les drogues (par ex. : les drogues vétérinaires) et la Loi sur les produits antiparasitaires (par ex. : les

pesticides).

Contamination croisée (Cross-contamination) – Transfert d'un contaminant à partir d'une source de contamination vers un article non contaminé (par ex. : aliment médicamenté et non médicamenté).

Contaminer (Contaminate) – Ajouter une matière étrangère ou défavorable à un objet ou un milieu.

Contenant en vrac (Bulk Container) – Un contenant qui a une capacité pondérale de plus de cinq (5) kg; construit soit en plastique, soit en métal.

Contrôle (Control) – Prendre les mesures nécessaires pour assurer et maintenir la conformité par rapport aux critères établis dans le plan HACCP, ou l'état dans lequel on suit les procédures appropriées et satisfait aux critères établis.

Corps de ruche (Hive Body) – Boîte en bois ou en plastique qui retient les cadres et fait partie de la ruche.

Couvain (Brood) –Stades immature ou du développement des abeilles : comprend les œufs, les larves et les nymphes.

Couvain non operculé (Unsealed Brood) – Couvain d'abeilles contenant seulement les œufs et les stades larvaires.

Couvain operculé (Capped Brood) – Couvain dont les alvéoles ont été scellées par les abeilles au moyen d'une substance poreuses afin d'isoler les abeilles immatures à l'intérieur au cours des périodes d'alimentation larvaires ou nymphales.

Couvain operculé (Sealed Brood) – Couvain aux derniers stades larvaire et nymphal avec les alvéoles operculées. (Voir *Couvain operculé).*

Cuvette (Sump) – Zone de retenue temporaire pour le miel situé en l'extracteur et le réservoir.

Cuvette à miel (Honey Sump) – Zone de retenue temporaire du miel dotée de cloisons (qui retiennent typiquement d'importants morceaux de rayon de cire qui flottent à la surface) ou sans cloison (où l'on utilise une centrifuge).

Danger biologique (Biological Hazard) – Un organisme pathogène (qui entraîne la maladie) (par ex.: le *C. botulinum*), ou ses produits (c'est-à-dire les spores qui produisent des biotoxines), lesquels lorsqu'on les trouve dans de la nourriture destinés à l'alimentation humaine, pourraient provoquer une maladie aux consommateurs.

Déclaration de conformité du producteur (déclaration personnelle) (Producer Declaration of Conformity (Self-declaration)) – Attestation par une exploitation agricole que toutes les exigences mentionnées (BPP du Niveau B ainsi que les exigences supplémentaires) du programme ont été satisfaites; voir la Déclaration du fournisseur.

Déclaration du fournisseur (Supplier's Declaration) – Énoncé de conformité écrit provenant d'un fournisseur/concessionnaire qu'un produit a été produit dans des conditions précises. Cet énoncé comprend les étapes prises pour réduire les contaminants biologiques, chimiques ou physiques conformément aux lois gouvernementales en vigueur.

Dérogation (Deviation) – Situation ou problème où l'on détecte une anomalie dans l'étape d'un processus afin de satisfaire à une limite acceptable.

Désinfectant (Disinfectant) – Agent chimique qui est capable de détruire les agents pathogènes ou des bactéries qui provoquent la maladie, mais pas les spores et pas tous les virus.

GLOSSAIRES DES TERMES

Désoperculer (Uncapping) – Procédé qui vise à enlever une mince couche de cire ou un opercule ciré, qui scelle les alvéoles contenant le miel.

Document (Document) – Tout renseignement écrit, imprimé ou électronique qui permet de guider et/ou diriger l'exécution d'une tâche, les prises de décisions ou les rendements de jugements qui ont un effet sur l'efficacité du programme ***CBISQT***. Les renseignements contenus dans un *document* est sujet au changement et peut être révisé, contrairement aux *dossiers* qui représentent un dossier historique d'un événement qui est survenu et qui prend fin après un certain intervalle (par ex. : six ans).

Documentation (Documentation) – Descriptions et dossiers systématiques, ordonnés et compréhensibles de politiques et procédures qui touchent au programme ***CBISQT***.

Dossier (Record) – Tout renseignement qui prouve que les étapes du processus ont été exécutées (par ex. : (par ex. : les réquisitions, les résultats d'examens et des rapports, les feuilles de travail, les dossiers d'talonnage, les dossiers des vérifications, les problèmes (c'est-à-dire, les dérogations) et les mesures prises). On utilise les dossiers comme outils de surveillance afin de fournir une description des problèmes qui surviennent au fil du temps à une étape précise de la transformation (c'est-à-dire, les dérogations ou ce qui ont fait défaut) et la mesure prise pour remédier à la situation (c'est-à-dire, la mesure corrective). On utilise aussi les dossiers pour retracer les produits et les activités (par ex. : la production du miel associée aux ruches et les extrants de transformation).

Drêches (Slumgum) – Résidus provenant d'un rayon de miel ou d'opercules qui ont fondu après avoir rendu ou retiré la cire.

Eau potable (Potable Water) – Eau convenable ou autrement sécuritaire à la consommation humaine, tel qu'elle est définie dans les normes nationales et/ou provinciales.

Enveloppe plastique (Plastic Liner) – Sac en polyéthylène, ou enveloppe, qui convient au contact direct avec les aliments et capable de résister à des températures de 82 °C (180 °F) pendant une période de huit (8) heures.

Étape (Step) – Un point, une procédure, une activité ou un stade dans la chaîne d'alimentation, y compris les matières brutes, de la production primaire à la consommation finale.

Évaluation des dossiers (Records Assessment) – Évaluation hors de la ferme d'un sous-ensemble de dossiers ou d'autres renseignements pertinents visant à déterminer l'étendue à laquelle tous les sous-ensembles ou un sous-ensemble des exigences mentionnées (BPP Niveau B, ainsi que tous les renseignements supplémentaires) du programme ont été satisfaites. Cette évaluation peut inclure la communication directe avec le représentant de la ferme.

Excédent de miel (Surplus Honey) – Miel extrait de la ruche qui dépasse les exigences de la colonie.

Extracteur (Extractor) – Machine qui fait tourner le rayon de miel à une vitesse suffisante pour enlever le miel des alvéoles au moyen de la force centrifuge.

Fiche signalétique (FS) (Material Safety Data Sheet (MSDS)) – Document composé de renseignements normalisés fournis par les fournisseurs à propos de la toxicité, des risques pour la santé, des propriétés physiques, de la réactivité et des renseignements d'entreposage des produits chimiques et composés connexes.

Fondation (Foundation) – Voir Fondation de rayon.

Fondation du rayon (Comb Foundation) – Cadres contenant des feuilles fabriquées de cire d'abeilles avec une base de cellules d'ouvrières gaufrées dans la cire, ou une base construite de plastique de qualité alimentaire.

GLOSSAIRES DES TERMES

Fondé sur le HACCP (HACCP-Based) – Éléments du programme de salubrité alimentaire fondés sur les principes du HACCP, sauf un dans lequel l'analyse des risques menée est générique (c'est-à-dire, qu'il couvre tous les producteurs et les producteurs-emballeurs dans un secteur donné des produits de consommation) et qui résulte d'une liste de risques communément acceptés et de moyens de contrôle qui sont alors traduits en un ensemble de bonnes pratiques de production et de dossiers auxquels les producteurs et les producteurs-emballeurs doivent se reporter.

Fonte de la cire (Rendering Wax) – Procédé qui vise à faire fonder les rayons et les opercules et le raffinage de la cire.

Formation (Training) – Processus où l'on présente l'objet avec l'intention qu'il sera compris.

Fournisseur reconnu (Reputable Supplier) – Fournisseur de produits qui est bien connu ou établi, qui suit un programme agréé ou reconnu (par ex. : le programme ***CBISQT***) de gestion de la qualité ou de salubrité des aliments là où cela est possible, et qui est capable de fournir une assurance écrite de la salubrité d'un produit.

Générique (Generic) – Un programme qui s'applique nationalement aux producteurs et aux producteurs-emballeurs impliqués dans la production d'un produit qui fait partie d'un programme de salubrité alimentaire à la ferme.

Gouvernement (Government) – Notamment l'Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA), Santé Canada parmi les autres gouvernements fédéral, provinciaux et territoriaux.

Granulation (Granulation) – Formation initiale de cristaux dans le miel.

HACCP – Le système d'analyse des risques aux points critiques[39] est un système fondé sur la science et systématique qui identifie les risques précis et les mesures pour leur contrôle afin d'assurer la salubrité des aliments. Le HACCP est un outil qui permet d'évaluer les risques et d'établir des systèmes de contrôle qui accentue la prévention plutôt que de se fier aux essais du produit final.

Hausse (Super) – Boîte de ruche ou corps de ruche avec cadres (jusqu'à neuf (9) cadres en bois ou en plastique) ou sans cadre. Ces boîtes mesurent 42 cm (16 po 5/8) de largeur sur 50 cm (20 po) de longueur avec des profondeurs variantes (la profondeur normale est de 24.2 cm (9 po 5/8).

Hors-ruche (Off-hive) – Activités de gestion qui ont lieu à l'extérieur de la ruche et au sein du rucher. Par exemple, on utilise les rodenticides et les insecticides comme produits de gestion antiparasitaire hors de la ruche afin de contrôler les rats, les souris et les espèces d'insectes ravageurs, respectivement, au sein du rucher.

Hygiène (Hygiene) – Pratiques nécessaires pour établir et préserver une bonne santé et hygiène.

Ingrédient d'aliment (Feed Ingredient) – Un composant ou élément d'une combinaison ou d'un mélange qui constitue un aliment, y compris les additifs alimentaires nutritionnels et non nutritionnels provenant de substances organiques et inorganiques.

[39] Système d'analyse des risques aux points critiques et directives pour ses applications; Annexer au Code international recommandé des pratiques et des principes généraux d'hygiène alimentaire (Recommended International Code of Practice-General Principles of Food Hygiene) (CAC/RCP 1- (1969), Rév. 3 (1997)

GLOSSAIRES DES TERMES

Insalubre (Fouled) – État de contamination biologique, chimique ou physique des intrants ou des produits qui survient à n'importe quelle étape de la production ou de la transformation lorsqu'il y a des conditions d'insalubrité, de déversement, de bris, de contact avec des polluants ou une mauvaise manipulation.

Instrument (Instrument) – Tout outil ou appareil utilise en apiculture ou dans la transformation des produits apicoles.
Intrant (Input) – tout matériau, additive, aide à la transformation, ingrédient ou matériau d'emballage qu'on ajoute ou utilise pour la production ou la transformation des produits apicoles.

Limite acceptable (Acceptable Limit) – Critère qui distingue ce qui est acceptable et inacceptable en matière de salubrité des aliments.

Lot (Lot) – Cueillette de miel récolté dans une même journée ou emballé dans des contenants dans les mêmes conditions et identifiée par l'établissement/le tiers réglementé par « lot » à des fins d'échantillonnage ou de vente. On détermine le format du lot selon la capacité du réservoir ou la production quotidienne, peu importe la méthode est clairement identifiable.

Manuel du producteur - Programme de salubrité des aliments à la ferme (On-farm Food Safety Program Producer Manual) – Le manuel fourni au producteurs et aux producteurs-emballeurs qui établit les exigences qu'ils doivent respecter afin de mettre en œuvre le programme de salubrité des aliments à la ferme sur le leur ferme.

Matériel apicole (Hive Equipment) – Matériel utilisé pour les activités dans un rucher, y compris les corps de ruches, les hausses, les cadres, les plateaux supérieur et inférieur, et les lève-cadres.

Matière étrangère (Foreign Material) – Présence de matières étrangères (par ex. : des fragments de métal ou de verre, des copeaux de peinture, des parties excessives d'abeilles) lesquelles pourraient nuire à la salubrité alimentaire du miel s'il n'est pas filtré.

Mesure corrective (Corrective Action) – Mesure prise lors de la surveillance lorsqu'un point de contrôle (PC) indique une perte de contrôle.

Mesure de contrôle (Control Measure) – Mesure ou activité qui peut être utilisée afin d'empêcher ou d'éliminer un risque de salubrité alimentaire ou de le réduire à un niveau acceptable.

Miel avec morceaux de rayons (Chunk Comb Honey) – Une type de miel dont un morceau de rayon de miel est placé dans un contenant de miel liquide ou enveloppé « sec » dans un contenant en plastique.

Miel brut (Raw Honey) – Miel mûr qui a été retiré des ruches composées de hausses remplies de miel et soumis à des conditions nominales de transformation, lesquelles peuvent inclure une chaleur minimale (par ex. : de 24 °C à 40 °C (de 75 °F à 104 °F)) afin de permettre une miellée convenable pour l'extraction, avant de procéder au conditionnement afin de préserver une certaine qualité et des attributs nutritionnels pour la consommation par les humains. Seul le miel qui est filtré et les morceaux de rayons de miel (ou miel en rayon) sont considérés comme du *miel brut*. (Voir *Miel filtré*).

Miel cristallisé (Crystallized Honey) – Miel granulé ou cristallisé, sans tenir compte que le miel soit du type confit, fondant, écrémé ou tartinable.

Miel en rayon (Comb Honey) – Miel emmagasiné par les abeilles dans les alvéoles d'un rayon sans couvain fraîchement construit, lequel est vendu dans son état original comme rayon complet scellé ou par sections de rayon.

Miel dérobé ou pillé (Robbed Honey) – Miel non contrôlé que les abeilles butineuses ont acquis de sources non florale (par ex. : un miel obtenu de colonies plus faibles, de miel exposé, d'eau sucrée ou de matières apicoles éliminées).

GLOSSAIRES DES TERMES

Miel écrémé (Creamed Honey) – Aussi appelé miel fouetté, centrifuge, battu ou confit obtenu dans un état semi-solide produit en ensemençant le miel liquide de fins cristaux de miel et en contrôlant le processus de cristallisation naturelle par le mélange et la température, obtenant ainsi une consistance crémeuse, tartinable et non liquide.

Miel égoutté (Drained Honey) – Miel qu'on obtient en égouttant des rayons sans couvain désoperculés.

Miel extrait (Extracted Honey) – Miel qui a été séparé des rayons sans couvain désoperculés au cours d'un processus qui utilise la force centrifuge, la gravité, le tamisage ou d'autres méthodes d'extraction.

Miel filtré (Filtered Honey) – Miel qui a été soumis à un processus de filtration afin d'enlever grandement les solides étrangers, les particules fines, les grains de pollen, les bulles d'air ou les autres matières qu'on trouve normalement en suspension, et ce, afin de produire un produit apicole plus clair et relativement non cristallisé. Le miel filtré n'est pas considéré comme du miel brut (voir *Miel brut*).

Miel fouetté (Whipped Honey) – Forme de miel crémeux et tartinable (voir *Miel écrémé).*

Miel granulé (Granulated Honey) – Miel cristallisé.

Miel liquide (Liquid Honey) – Miel généralement non filtré ou, dans certains cas, filtré et exempt de cristaux visibles.

Miel mûr (Ripe Honey) – Miel que les abeilles ont évaporé le contenu en humidité de pas plus de 18,5 pourcent d'eau.

Miel operculé (Capped Honey) – Miel emmagasiné dans des alvéoles scellées.

Miel pressé (Pressed Honey) – Miel obtenu en pressant les rayons sans couvain.

Miellée (Honey Flow) – Processus de cueillette du nectar provenant des fleurs et d'emmagasinage de ce nectar dans les cellules (alvéoles) par les abeilles ouvrières. C'est habituellement pendant cette période que les abeilles recueillent les plus grosses quantités de nectar.

Miellerie (Honey House) – Bâtiment utilise pour l'extraction du miel, pour entreposer les hausses, etc.

Modèle générique de l'HACCP (Generic HACCP Model) – Modèle utilise à l'échelle nationale chez tous les producteurs et producteurs-emballeurs impliqués dans la production d'un produit de consommation faisant partie d'un programme de salubrité alimentaire à la ferme. Le modèle comprend les FORMULAIRES et documents prescrits, y compris la détermination au PCM et le plan HACCP qui en résulte.

Nucléus (Nucleus) – Petites colonies d'abeilles utilisées dans l'élevage/l'accouplement des reines ou pour augmenter le nombre de colonies.

Numéro de produit antiparasitaire (#PA) (Pest Control Product Number (PCP #)) – Numéro assigné afin d'identifier un produit antiparasitaire approuvé/enregistré au Canada.

Opercule (Cap) – Couverture d'une alvéole.

Opercules (Cappings) – Fin couvercle de cire sur les alvéoles remplies de miel, et pareil, après avoir été tranché de la surface d'un rayon rempli de miel afin d'extraire le miel.

GLOSSAIRES DES TERMES

Outils apicoles (Hive Tool) – Outil métallique utilise pour ouvrir les ruches, lever/sortir les cadres, nettoyer la ruche, etc.

Pain des abeilles (Beebread) – Un mélange granulaire aggloméré de pollen floral et de miel ou de nectar modifié chimiquement par les abeilles ouvrières et emballé dans les alvéoles à couvain à l'intérieur de la ruche afin d'être utilisé comme source alimentaire aux abeilles adultes et les larves en développement.

Pathogène (Pathogen) - Microorganisme capable de provoquer la maladie lorsqu'il entre le corps d'un humain ou d'un animal.

Personne responsable (Person Responsible) – Le producteur/propriétaire d'une ferme tel qu'on le reconnaît par le *Formulaire de responsabilité du producteur : Déclaration d'intention* (**FORMULAIRE 0.0.1**) signé. On utilise les termes : *producteur, producteur-emballeur, gestionnaire agricole, exploitant* et *le personnel désigné* d'une manière interchangeable dans le présent manuel comme synonymes pour la personne responsable, bien que ces termes, et leur utilisation connexe, peuvent varier selon l'activité agricole.

Plan HACCP (HACCP Plan) - Document préparé conformément aux principes du système HACCP dans le but de contrôler les risques qui sont importants pour la salubrité des aliments dans le secteur des chaînes d'alimentation en délibération. On utilise un *plan générique HACCP* comme guide pour les exploitants agricoles puisqu'il a été conçu afin d'adresser les risques, et les points de contrôle, au sein de la toute la production du miel et de la transformation primaire, et doit être individualisé pour chaque exploitation agricole.

Plateau de fumigation (Fume Board) – Dispositif de répulsif chimique compose d'une couche de tissu absorbant qui reçoit les produits chimiques répulsifs liquides d'abeilles, agrafée à un cadre en bois de 5 à10 cm (2 à 4 po) d'épaisseur doté d'un couvercle extérieur en plastique translucide ou en tôle noire. Pendant la récolte du miel, on place les plateaux de fumigation ou acide sur le dessus des hausses de miel (à la place de couvercles intérieur et extérieur) et on applique les répulsifs chimiques pendant une période minimale afin de chasser les abeilles vers le bas ou pour les éloigner de la hausse de miel supérieure avant de la retirer.

Point de contrôle (Control Point (CP)) – Point, étape ou procédure où l'on peut exercer un certain contrôle afin d'empêcher, d'éliminer ou de réduire un risque de salubrité alimentaire biologique, chimique ou physique à un niveau acceptable.

Pollen (Pollen) – Substance granulaire fine et poudreuse provenant des anthères en fleur (c'est-à-dire les gamètes mâles) des semences qui sont recueillies par les abeilles ouvrières en tant que sources de minéraux, de matières grasses et de vitamines pour la consommation par les jeunes abeilles nourricières et la conversion de nourriture de couvain ou de « gelée royale ».

Pompe à miel (Honey Pump) – Pompe servant à transférer le liquide d'un contenant à l'autre.

Procédure (Procedure) – Pratiques écrites et documentées ou consignes de travail qui indiquent une façon de mener une activité ou un processus.

Procédure documentée (Documented Procedure) – Description établie, écrite, mise en œuvre et tenue à jour dans le but d'exécuter une activité; peut aussi comprendre les instructions d'une tâche et les dossiers à produire. Une procédure peut être documentée par l'intermédiaire d'organigrammes, de schémas, etc.

GLOSSAIRES DES TERMES

Producteur (Producer) – Exploitant agricole (*ou la personne responsable*) engagé dans une entreprise commerciale produisant du miel à partir d'une production apicole axée sur la vente commerciale de produits apicoles connexes destinés à la consommation humaine.

Producteur-emballeur (Producer-Packer) – Exploitant agricole (*ou la personne responsable*) engagé dans la production apicole, la transformation et le conditionnement du miel extrait à des fins de ventes au détail de produits apicoles connexes destinés à la consommation humaine.

Produits pétrochimiques (Petrochemical-Based Products) – Produits dérivés du pétrole brut (pétrole) et de sous-produits connexes, notamment les carburants gazeux et liquides, les huiles lubrifiantes, le souffre, les engrais, les insecticides et une vaste gamme de produits dérivés de substances chimiques (par ex. : l'éthylèneglycol, les solvants, les détergents, les plastiques, etc.).

Programme de salubrité alimentaire à la ferme (On-farm Food Safety Program) – Une approche systématique fondée sur le HACCP afin de promouvoir la production de produits salubres au niveau de la ferme, représentée par un ensemble de pratiques de production, y compris des mesures de prévention et de contrôle, un manuel du producteur et un manuel de gestion.

Programmes de prérequis (PP) (Prerequisite Programs (PRPs)) – Programmes conçus pour contrôler les risques relatifs au personnel et au milieu de la production, et comprend typiquement, mais ne sont pas limités aux programmes de composants relatifs aux installations, aux intrants, à la gestion du fumier, à l'eau, à l'assainissement, à l'hygiène des ouvriers et à la formation, au matériel, à la lutte antiparasitaire, au transport, aux méthodes d'entreposage, à la traçabilité et aux rappels de produits.

Propolis (Propolis) – Combinaison de résines et de gommes prélevées de sources végétales utilisées comme une « colle d'abeille » pour sceller les fissures, réparer les alvéoles ou recouvrir les matières étrangères à l'intérieur de la ruche.

Propre (Clean) – Un état dans lequel on a retiré physiquement un corps étranger ou défavorable des surfaces, au besoin, (voir *assainir*) selon les instructions du fabricant.

Rayon (Comb) – Structure cellulaire de cire que les abeilles utilisent pour retenir leur couvain ou pour emmagasiner le pollen et le miel. La présence de particules fines de rayon en suspension sont des défauts de classement et contribuent au manque de clarté dans un miel de style filtré.

Rayon de couvain (Brood Comb) – Une structure cellulaire de forme hexagonale construite par les abeilles travailleuses à partir de la cire d'abeilles comme une chambre à couvain afin d'appuyer le développement des larves d'abeilles (couvain).

Rayon de miel (Honeycomb) – Structure alvéolaire de forme hexagonale construite par les abeilles ouvrières à partir de la cire d'abeilles afin d'emmagasiner le miel.

Réception (Receiving) – Le processus d'obtention (c'est-à-dire, par un achat ou une autre acquisition) et d'acceptation des matières reçues appropriées (c'est-à-dire, des recevables ou des intrants), y compris le cheptel et les intrants de production connexes (y compris la nourriture, le matériel, l'emballage et les autres matières), qui sont livrés ou autrement transportés à la ferme.

Remédiation (Remediation) – L'action ou le processus d'inversion ou de retrait des substances dangereuses dans les produits apicoles, notamment l'utilisation d'agents de nettoyage ou de la filtration pour éliminer les agents biologiques ou physiques dangereux.

GLOSSAIRES DES TERMES

Répulsif (Repellent) – Intrants chimiques tel que l'anhydride butyrique utilise pour chasser les abeilles des hausses de miel pendant la récolte. En général, on utilise des produits d'enfumage d'origine végétale, notamment des copeaux de bois, des toiles de jute ou de la paille (on les allume dans un enfumoir en métal avec un foyer et des soufflets), pour diriger la fumée afin de chasser les abeilles hors des hausses ou pour calmer les abeilles lors de l'inspection de la colonie. On utilise les répulsifs physiques tels que les balais, les souffleurs et les panneaux-séparateurs à grillage en métal ou en bois (c'est-à-dire, des vide-hausse) comme alternative aux répulsifs chimiques afin de chasser les abeilles des hausses pendant la récolte.

Retraçage (Traceback) – Le processus ou la capacité d'identifier au moyen de dossiers papier ou électroniques un produit alimentaire et son producteur, sa provenance et son arrivée de la ferme, sa destination d'envoi et sa date d'expédition. On appelle cela *vérification à la source ou traçabilité*.

Revêtement (Coating) – Matériau servant à recouvrir l'intérieur et l'extérieur des barils.

Revêtement de qualité alimentaire approuvé (Approved Food Grade Coating) – Matériau qui satisfait aux exigences de la Division 23 du Règlement sur les aliments et les drogues en tant que revêtement conçu pour les surfaces intérieures et extérieures des contenants, y compris les barils, où les produits apicoles sont en contact direct, ou avec lesquels elles peuvent entrer en contact.

Risque (Hazard) – Agent biologique, chimique ou physique dans un aliment, ou état d'un aliment, capable de provoquer des effets néfastes sur la santé[40].

Risque chimique (Chemical Hazard) – On considère comme toxique ou agent provocateur de maladie chez le consommateur un produit chimique, une drogue, un métal lourd, un polluant industriel, un médicament, un pesticide, un poison, une toxine ou toute autre substance que l'on trouve dans un aliment destiné à la consommation humaine.

Risque physique (Physical Hazard) – Matières étrangères dangereuses (par ex. : les particules de métal, de verre, de plastique, de roche/sable) qui, en général, ont une grosseur de deux (2) mm ou plus, qui, lorsque décelées dans un aliment destiné à la consommation humaine, peuvent être dangereuses pour les consommateurs.

Robinet à miel (Honey Gate) – Robinet utilise pour vider le miel des réservoirs et d'autres récipients.

Rucher (Apiary) – Emplacement et ensemble des colonies d'abeilles domestiques, des ruches et des autres équipements réunis en un lieu pour mener les activités apicoles (c'est-à-dire un rucher).

Saison active (Active Season) – Période de l'année pendant laquelle les colonies d'abeilles domestiques sont actives dans les butinages saisonniers de nectar et de pollen et la production du miel, habituellement lorsque les températures printanières diurnes dépassent un seuil de température de butinage entre 10° et 13 °C (50° et 55°F) jusqu'à l'automne alors que le butinage est limité par la disponibilité des sources de nectar et pollen et que les températures plus froides qui chutent sous ce seuil. En général, la saison active au Canada varie de mai à août (ouest du Canada), de la mi-mai à la mi-septembre (au Québec et au nord du Nouveau Brunswick), d'avril à octobre dans les autres régions du sud du Canada, et plus longtemps le long de la région côtière de la Colombie Britannique.

Contrôlé adéquatement (Adequately Controlled) – Indication que le danger identifié a été éliminé ou réduit à un niveau acceptable et défini comme étant « égal à l'exigence, tout en demeurant logique, juste, sensé et rationnel. »

[40] Principes et directives concernant la conduite d'évaluation des risques microbiologiques (Principles and Guidelines for the Conduct of Microbiological Risk Assessment) (CAC/GL 30-1999) http://www.who.int/foodsafety/publications/micro/cac1999/en/ (*accédé le 15 Juin 2012*)

GLOSSAIRES DES TERMES

Sceau en plastique (Plastic Seal) – Feuille en polyéthylène qui convient au contact accidentel avec les aliments, mais qui ne résiste pas à la chaleur puisqu'on l'enlève avant de faire fondre le miel.

Substitut de pollen (Pollen Substitute) – Matière alimentaire utilisée en tant que substitut artificiel pour le pollen afin de fournir les protéines alimentaires, les vitamines et les matières grasses essentielles. Les substituts utilisés comme nourriture d'abeille sont : l'eau, le sucre et les autres matières telles que la farine de soja, levure de bière et jaune d'œuf.

Supplément de pollen (Pollen Supplement) – Matière alimentaire mélangée avec du pollen pour complémenter la source de pollen à l'intérieur de la ruche.

Surveillance (Monitoring) – L'application de recueillir des données, fondée sur une séquence planifiée d'observations directes ou de mesures, qui vise à fournir des renseignements à propos des échantillons prédéfinis et à identifier les problèmes potentiels pour les activités de surveillance.

Tamisé (Strained) – Miel tamisé jusqu'à ce que la plupart des particules (y compris le rayon de miel, la propolis ou les autres défauts que l'on trouve normalement dans le miel) aient été éliminées. Normalement, on n'élimine pas les graines de pollen, les petites bulles d'air et la matière particulaire très fine au cours de ce procédé.

Tiers (Third Party) – Une personne ou un corps reconnu comme indépendant du propriétaire/exploitant d'une entreprise agricole (par ex. : des vérificateurs), en tenant compte de l'évaluation ou de l'inspection.

Traitement (Treatment) – L'administration ou l'utilisation d'un remède pour gérer une maladie transmissible et/ou pour lutter contre les ravageurs. Les traitements qui utilisent des pesticides ou des drogues vétérinaires doivent être approuvés/enregistrés selon le système d'approbation de l'Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire (ARLA) ou de la Direction des médicaments vétérinaires (DMV).

Transport extérieur (Transport Out) – Ajout de boîtes avec des rayons vides vers une ruche pendant les périodes de miellée et de production de miel au printemps (aussi appelé « haussage » ou « ajout de hausses »).

Transport intérieur (Transport In) – Cueillette et transport des hausses remplies de miel ou de miel hors de la ferme vers une installation de transformation ou une miellerie.

Vérificateur agricole (On-farm Auditor) – Personne chargée de mener les vérifications des unités de production conformément aux exigences du programme de salubrité des aliments à la ferme et qui satisfait aux normes établies dans la politique et le manuel de gestion du programme de salubrité des aliments à la ferme et les critères des procédures.

Vérification (Audit) – Un processus optionnel, systématique, indépendant et documenté conçu pour obtenir des preuves et une évaluation objective du Programme sur la ***S****QTIAC* afin de déterminer l'étendue dans laquelle les critères du programme ont été respectés.

Vérification (Verification) – Processus d'application de méthodes, de procédures, de tests et d'autres évaluation, en plus de surveiller un système de contrôle o uses dossiers, qui est exécuté sur une base régulière afin de déterminer l'efficacité du système de contrôle préventif de salubrité des aliments.

Vérification interne (Internal Audit) – Examen systématique mené par une organisation afin de déterminer sa conformité par rapport à ses composantes du programme de salubrité des aliments à la ferme, qu'il soit mené par les employés de l'organisation ou un sous-traitant.

ABRÉVIATIONS/ACRONYMES

AAC	Agriculture et agroalimentaire Canada
ACIA	Agence canadienne d'inspection des aliments
AFB	Loque américaine
ARLA	Agence de réglementation de la lutte antiparasitaire
A**V**	*Varroa*
BPP	Bonne pratique de production
CHC	Conseil canadien du miel
CP	Point de contrôle
DIN	Numéro d'identification du médicament
DMV	Direction des médicaments vétérinaires (Santé Canada)
EFB	Loque européenne
FS	Fiche signalétique
HACCP	Analyse des risques et maîtrise des points critiques
LPA	Lois sur les produits antiparasitaires
#PA	Numéro de produit antiparasitaire
PCM	Point critique de maîtrise
PRP	Programme de prérequis
RVCP	Relation vétérinaire-client-patient
rAFB	Loque américaine résistante aux antibiotiques
rVM	*Varroa* résistante aux pesticides
SAAF	Salubrité des aliments à la ferme
SAFC	Salubrité des aliments à ferme canadienne
SMHTF	Sirop de maïs à haute teneur en fructose
CBISQT	Salubrité, qualité et traçabilité de l'industrie canadienne du miel

RÉFÉRENCES

Agriculture et agroalimentaire Canada. 1997. Modèle générique HACCP : Miel pasteurisé. AAC, Direction générale de la production et de l'inspection des aliments, le 22 janvier 1997, 70 p.

Alberta HACCP Advantage Guidebook 2009. Alberta Agriculture and Rural Development (ARD) (**Fr. : Agriculture et développement rural Alberta**), http://www1.agric.gov.ab.ca/$department/deptdocs.nsf/all/afs9851, 435 p. (accédé le 29 mars 2011)

Anonymous 2002. Pre-harvest safety. Report of a WHO consultation with the participation of the Food and Agriculture Organization of the United Nations and the Office International des Epizooties (**Fr. : Salubrité pré-récolte. Rapport d'une consultation de OSM avec la participation de l'Organisation des nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture et Office International des Epizooties**). Berlin, Allemagne, 26-28 mars 2001 WHO/CDS/CSR/EPH/2002.9, 25 p.

Bogdanov, S. 2006. Contaminants of bee products (**Fr. : Contaminants des produits apicoles**). Apidologie, 37:1-18.

Bogdanov, S. & P. Martin. 2002. Honey Authenticity: a Review. Swiss Bee Research Centre (**Fr. : Authenticité du miel. Centre de recherches apicoles de la Suisse**), 20 p. http://www.agroscope.admin.ch/imkerei/01810/02085/index.html (accédé le15 avril 2014).

Agence canadienne d'inspection des aliments. 2008. Base de données de référence pour l'identification des dangers. 301 p.

Agence canadienne d'inspection des aliments. 2010. Guide de salubrité des aliments. http://www.inspection.gc.ca/food/non-federally-registered/safe-food-production/guide/eng/1352824546303/1352824822033 (accédé le 15 juin 2012).

Agence canadienne d'inspection des aliments. 2011. Principes généraux d'hygiène alimentaire, de composition et d'étiquetage. 1ère Éd. Juin 2011, 55 p. http://www.inspection.gc.ca/DAM/DAM-food-aliments/STAGING/text-texte/fssa_nonfed_guides_generalprinciples_princ_1352990806345_eng.pdf (accédé le 19 juin 2013).

Agence canadienne d'inspection des aliments. 2013. Biosécurité animale. Norme nationale de biosécurité à la ferme pour l'industrie apicole. ACIA P0838-13, 36 p.

Conseil canadien du miel. 2008. Norme de l'industrie du miel pour les récipients en vrac, Conseil canadien du miel/Agence canadienne d'inspection des aliments, 9 p. http://honeycouncil.ca/images2/pdfs/drum_regs14.pdf (accédé le 12 janvier 2012).

Codex Alimentarius Commission 2001. Norme pour le miel CODEX STAN 12-1981, (Rév. 2 - 2001), http://www.codexalimentarius.net/download/standards/310/cxs_012e.pdf, 8 pp. (accédé le 3 décembre 2011).

Codex Alimentarius Commission 2003. Code international de pratique recommandé, Principes généraux en matière d'hygiène alimentaire, SYSTÈME D'ANALYSE DES RISQUES AUX POINTS CRITIQUES (HACCP) ET DIRECTIVES POUR SON APPLICATION, Annexé au CAC/RCP 1-1969 (Rév. 4 - 2003), 11 p.

Commission européenne 2002. Opinion of the Scientific Committee on Veterinary Measures Relating to Public Health on Honey and Microbiological Hazards. (adopted on 19-20 June 2002), European Commission, Health & Consumer Protection Directorate-General, Directorate C – Scientific Opinions (**Fr. : Opinion du comité scientifique sur les mesures vétérinaires relatives à la santé publique en ce qui concerne le miel et les dangers microbiologiques. (adopté les 19 et 20 juin 2002), Commission européenne, Direction générale de la santé et de la protection du consommateur, Direction C – Opinions scientifiques**), 40 p., http://ec.europa.eu/food/fs/sc/scv/out53_en.pdf (accédé le 15 mars 2012).

PROGRAMME DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS À LA FERME FÉDÉRAL–PROVINCIAL–TERRITORIAL 2009. Glossaire des termes, abréviations et acronymes, Version 2F, Déc., 2009 RDIMS # 817358

RÉFÉRENCES

Formato, G., & F. J.M. Smulders. 2011. Risk management in primary apicultural production. Part 1: bee health and disease prevention and associated best practices (**Fr. : Gestion des risques dans la production apicole primaire. Partie 1 : Santé des abeilles et prévention des maladies et pratiques optimales connexes**). Vet. Quart. 31: 29-47.

Formato, G, R. Zilli, R. Condoleo, S. Marozzi, I. Davis & F. J. M. Smulders. 2011. Risk management in primary apicultural production. Part 2. a Hazard Analysis Critical Control Point approach to assuring the safety of unprocessed honey (**Gestion des risques dans la production apicole primaire. Partie 2 : Une méthode d'analyse des risques aux points critiques afin d'assurer la salubrité du miel non transformé**). Vet. Quart. 31:87-97.

Graham, J. M., Ambrose, J. T., & L. L. Langstroth (eds.) 1992. The Hive and the Honey Bee (**Fr. : La ruche et le miel d'abeille**). Dadant & Sons Publ. Hamilton, Il. 740 p.

Krell, R. 1996. Value-Added Products from Beekeeping. Food & Agriculture Organization of the United Nations (FAO) (**Fr. : Produits apicoles à valeur ajoutée. Organisation des nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO).**), Agricultural Services Bulletin (Fr. : **Bulletin des services agricoles**) 124, 411 p.

López, A. C. & A. M. Alippi. 2007. Phenotypic and genotypic diversity of *Bacillus cereus* isolates recovered from honey (**Fr. : Diversité phénotype et génotype des isolats du *Bacillus cereus* récupérés du miel**). Int. J. Food Microbiol., 117:175–184.

Mohapatra, D. P., V. Thakur & S. K. Brar. 2011. Antibacterial efficacy of raw and processed honey (**Fr. : Efficacité antibactérienne du miel brut et transformé**). Biotech. Res. Int. vol. 2011, Article ID 917505, 6 p., doi:10.4061/2011/917505.

Nevas, M, M. Lindström, A. Hörman, R. Keto-Timonen, & H. Korkeala. 2006. Contamination routes of *Clostridium botulinum* in the honey production environment (**Fr. : Voie de contamination du *Clostridium botulinum* en milieu de production apicole**). Environ. Microbiol. 8:1085-1094.

Noori Al-Waili, K. Salom, A. Al-Ghamdi, & M. J. Ansari. 2012. Antibiotic, Pesticide, and Microbial Contaminants of Honey: Human Health Hazards (**Fr. : Antibiotique, pesticide et contaminants microbiens du miel : Dangers pour la santé humaine**), The Scientific World Journal, 2012, Article ID 930849, 9 p., doi:10.1100/2012/930849.

O'Brian, J. & R.S. Marsh. 1990. Vertebrate pests of beekeeping (**Fr. : Ravageurs vertébrés en apiculture**). Proc. 14th Vert. Pest Conf., Univ. Nebraska, Lincoln. Paper 64. http://digitalcommons.unl.edu/vpc14/64. (accessed 26 March 2012).

Subramanian, R., H. Umesh Hebbar & N.K. Rastogi. 2007. Processing of Honey: A review (**Fr. : Transformation du miel : Un examen**). Int. J. Food Prop. 10:127-143.

Viuda-Martos, M, Y. Ruiz-Navajas, J. Fernandez-Lopez, & J. A Perez-Alvarez. 2008. Functional properties of honey, propolis, and royal jelly (**Fr. : Propriétés fonctionnelles du miel, de la propolis et de la gelée royale**). J. Food Sci. 73:117-124.

(Note du traducteur – Bien que certains titres n'existent pas en français, une traduction française a été ajoutée et mise en caractères gras afin de faciliter la compréhension de la bibliographie.)

ANNEXE I. DOSSIERS

SECTION	NOM DU DOSSIER
INTRODUCTION	**FORMULAIRE** 0.0.1 Responsabilité du producteur : Déclaration d'intention
BPP 1 –GESTION DU RUCHER : EMPLACEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRE HORS-RUCHE, ENTRETIEN ET NETTOYAGE DU MATÉRIEL ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS	**FORMULAIRE** 1.0.1 Dossier sur le rucher – Surveillance et mesures correctives **FORMULAIRE** 1.0.2 Dossier sur la lutte antiparasitaire hors de la ruche – Surveillance et mesures correctives **FORMULAIRE** 1.0.3 Dossier sur les essais
BPP 2 – RÉCEPTION DES INTRANTS	**FORMULAIRE** 2.0.1 Dossier sur la réception – Surveillance et mesures correctives **FORMULAIRE** 2.0.2 Dossier sur l'inspection des contenants en vrac et mesures correctives
BPP 3 – ENTREPOSAGE DES INTRANTS	**FORMULAIRE** 3.0.1 Dossier sur l'entreposage – Surveillance et mesures correctives
BPP 4 – GESTION DE LA SANTÉ DU CHEPTEL : MANIPULATION ET UTILISATION DES ALIMENTS COMPLÉMENTAIRES, DES MÉDICAMENTS ET DES TRAITEMENTS	**FORMULAIRE** 4.0.1 Dossier sur les médicaments/traitements – Gestion des stocks et élimination **FORMULAIRE** 4.0.2 Dossier sur les aliments complémentaires non médicamentés - Surveillance et mesures correctives **FORMULAIRE** 4.0.3 Dossier sur les aliments complémentaires médicamentés - Surveillance et mesures correctives **FORMULAIRE** 4.0.4 Registre de surveillance des maladies et des ravageurs sur la ruche (***OPTIONNEL***) **FORMULAIRE** 4.0.5 *Dossier sur les médicaments/traitements – Surveillance et mesures correctives*
BPP 5 – RÉCOLTE DU MIEL : MANIPULATION ET TRANSPORT DES HAUSSES REMPLIES DE MIEL	**FORMULAIRE** 5.0.1 Dossier sur les lots de hausses de miel – Surveillance et mesures correctives
BPP 6 – INSTALLATION DE TRANSFORMATION : DIRECTIVES DE CONCEPTION ET DE CONSTRUCTION	**FORMULAIRE** 6.0.1 Carte des installations de transformation et de conditionnement du miel (***OPTIONNEL)***
BPP 7 – MIEL BRUT : RÉCEPTION, ENTREPOSAGE, EXTRACTION ET TRANSFORMATION	**FORMULAIRE** 7.0.1 Dossier sur la réception des hausses remplies de miel – Surveillance et mesures correctives **FORMULAIRE** 7.0.2 Dossier sur la réception des contenants en vrac remplis de miel – Surveillance et mesures correctives **FORMULAIRE** 7.0.3 Dossier sur l'extraction du miel **FORMULAIRE** 7.0.4 Dossier sur les échantillons-témoins **FORMULAIRE** 7.0.5 Dossier sur l'extraction et la transformation du miel – Surveillance et mesures correctives
BPP 8 – MIEL FINI : GESTION DE L'EMBALLAGE, ENTREPOSAGE ET EXPÉDITION DU PRODUIT	**FORMULAIRE** 8.0.1 Dossier sur le remplissage de contenant/baril **FORMULAIRE** 8.0.2 Dossier sur l'emballage du miel – Surveillance et mesures correctives **FORMULAIRE** 8.0.3 Dossier sur l'expédition – Surveillance et mesures correctives **FORMULAIRE** 8.0.4 Déclaration du fournisseur **FORMULAIRE** 8.0.5 Dossier sur les lots d'expédition **FORMULAIRE** 8.0.6 Dossier sur le justificatif des lots d'expédition **FORMULAIRE** 8.0.7 Dossier sur les mesures correctives des lots d'expédition

ANNEXE I. DOSSIERS

SECTION	NOM DU DOSSIER
BPP 9 – GESTION DES INSTALLATIONS : ENTRETIEN, NETTOYAGE / ASSAINISSEMENT, LUTTE ANTIPARASITAIRE ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS	**FORMULAIRE** 9.0.1 Liste des vérifications des installations (à l'intérieur/à l'extérieur) – Surveillance et mesures correctives **(*OPTIONNEL*)** **FORMULAIRE** 9.0.2 Dossier sur l'entretien des installations et du matériel – Surveillance et mesures correctives **FORMULAIRE** 9.0.3 Dossier sur le nettoyage et l'assainissement des installations et du matériel – Surveillance et mesures correctives **FORMULAIRE** 9.0.4 Dossier sur les lots d'expédition des déchets **FORMULAIRE** 9.0.5 Dossier sur la lutte antiparasitaire des installations – Surveillance et mesures correctives
BPP 10 – GESTION DE L'EAU POTABLE	**FORMULAIRE** 10.0.1 *Dossier sur l'eau potable – Échantillonnage, traitement et mesures correctives*
BPP **11 – PERSONNEL : CAPACITÉS, QUALIFICATIONS ET HYGIÈNE PERSONNELLE**	**FORMULAIRE** 11.0.1 Dossier sur la formation du personnel - Surveillance et mesures correctives **FORMULAIRE** 11.0.2 Dossier sur l'hygiène personnelle – Surveillance et mesures correctives
BPP 12 – GESTION DES DOSSIERS, TRAÇABILITÉ ET RAPPEL DES PRODUITS	**FORMULAIRE** 12-01 Dossier sur la demande du contrôle interne et des plaintes sur les produits – Surveillance et mesures correctives **FORMULAIRE** 12-02 Dossier sur le rappel des produits – Surveillance et mesures correctives

DOIT FAIRE

ID CBISQT :	**RESPONSABILITÉ DU PRODUCTEUR : DÉCLARATION D'INTENTION**	**FORMULAIRE 0.0.1**

Instructions : *Le soussigné accepte les conditions suivantes :*

de se conformer au ***Programme*** *de salubrité, de qualité, de traçabilité de l'industrie apicole canadienne (****CBISQT****) du Conseil canadien du miel (CCM), une version reconnue (plus récente) du système de salubrité des aliments à la ferme (SSAF) tel qu'il est présenté dans le* ***Manuel du producteur CBISQT****,*

de fournir une formation aux membres du personnel/aux employés de la ferme ayant certaines responsabilités pour la présentation continue du ***Programme CBISQT*** *à l'emplacement ou aux emplacements du producteur ou du producteur-emballeur. Cette formation sera mise à jour chaque année accompagné d'information fournie par le coordonnateur HACCP du CCM,*

de mener un examen annuel du ***Programme CBISQT*** *et d'inclure les mises à jour du Conseil canadien du miel comme prévu, et*

de compiler, d'identifier l'emplacement, et de garder en filière, tous les dossiers HACCP pertinents utilisés dans le ***Programme CBISQT****. Tous les dossiers écrits et les renseignements électroniques, créés par le producteur/propriétaire ou les personnes désignées, démontrent l'efficacité du* ***Programme CBISQT*** *et sont clairement identifiables et récupérables.*

NOM DE LA FERME		**EMPLACEMENT**	
ADRESSE POSTALE			
PERSONNE RESPONSABLE (*Producteur/Propriétaire*) : (NOM EN LETTRES MOULÉES)			
SIGNATURE		**DATE (J/M/A)**	

DOIT FAIRE

ID CBISQT :	DOSSIER SUR LE RUCHER – SURVEILLANCE ET MESURES CORRECTIVES	FORMULAIRE 1.0.1

Instructions : *Surveiller au moins chaque douze (12) mois, et avant tous les événements ou toutes les activités de gestion d'importance, et s'assurer d'avoir identifié les problèmes, d'avoir pris la mesure corrective pour éliminer les risques biologiques, chimiques et physiques qui peuvent contaminer les produits apicoles et d'avoir enregistré les mesures. Utiliser le présent dossier pour documenter toutes les mesures de surveillance et correctives associées aux procédures, au matériel ou aux activités au sein du rucher, tout au long de l'année. Les essais par une tierce parties du sol, de l'eau, de l'air ou du cheptel peuvent être garantis dans certaines situations s'il y a des indications qui suggèrent une contamination potentielle, sinon indiquer S.O. dans la colonne. Tous les essais menés doivent être renvoyés dans le* **Dossier sur les essais** *(**FORMULAIRE** **1.0.3**).*

RUCHER (identification, emplacement et/ou numéro) :

SURVEILLANCE		MESURE CORRECTIVE					
DATE	PROCÉDURE, MATÉRIEL OU ACTIVITÉ	PROBLÈME	MESURE CORRECTIVE PRISE	PRODUIT UTILISÉ	TAUX	DATE EFFECTUÉ	INITIALES

ÉMISSION : 1	DATE D'ÉMISSION : (J/M/A)	

PERSONNE RESPONSABLE DU DOSSIER : _____ (SIGNÉ OU INITIALISÉ) DAT E: _____ (J/M/A)
(*passer en revue chaque dossier avant de signer*)

SIGNATURE_____DATE _____ (J/M/A)

DOIT FAIRE

ID CBISQT :	DOSSIER SUR LA LUTTE ANTIPARASITAITE HORS DE LA RUCHE – SURVEILLANCE ET MESURES CORRECTIVES	FORMULAIRE 1.0.2

Instructions : *Surveiller au moins chaque semaine pendant la saison active et avant les activités ou les événements de gestion importants, et ce, afin de s'assurer que les problèmes ont été identifiés, que des mesures correctives ont été prises afin d'éliminer les dangers biologiques, chimiques et physiques qui peuvent contaminer les produits apicoles, et que toutes les activités ont été enregistrées. Les trappes et les méthodes de contrôle doivent être surveillées au moins une fois par semaine (lorsqu'on les utilise) et les résultats doivent être notés dans le tableau ci-dessous. Évaluer et déterminer la nature du problème associé à la lutte antiparasitaire hors de la ruche à l'emplacement où le problème est survenu, au moment de la surveillance/de l'inspection, ou lorsque le problème a été détecté en premier. Chaque trappe ou zone contrôlée (par ex. : pour les rongeurs, les insectes) doit être indiquée dans le tableau. Effectuer des exemplaires supplémentaires au besoin. Utiliser le présent dossier pour documenter toutes les mesures correctives et de surveillance associées à la lutte antiparasitaire hors de la ruche, au besoin tout au long de l'année.*

SURVEILLANCE						MESURE CORRECTIVE				
DATE D'INSPECTION	RAVAGEUR	STATION D'APPÂT (EMPLACEMENT)	RÉSULTAT	PROBLÈME	INITIALES	MESURE CORRECTIVE PRISE	PRODUIT UTILISÉ	TAUX	DATE D'EXÉCUTION	INITIALES

ÉMISSION : 1	DATE D'ÉMISSION : (J/M/A)	

PERSONNE RESPONSABLE DU DOSSIER : _____ (SIGNÉ OU INITIALISÉ) DAT E: _____ (J/M/A)
(*passer en revue chaque dossier avant de signer***)**

SIGNATURE_____DATE _____ (J/M/A)

DOIT FAIRE

ID CBISQT :	**DOSSIER SUR LES ESSAIS**	**FORMULAIRE 1.0.3**

Instructions : *Inscrire au registre tous les essais de tierces parties menés à partir d'échantillons de miel, de sol, d'eau, d'air ou de cheptel d'abeilles, qui pourraient être justifiés dans certaines situations. Inclure le numéro de référence de l'essai et joindre et/ou classer les résultats de l'essai dans le présent dossier.*

ÉCHANTILLONNAGE			ESSAI		
TYPE D'ESSAI	EMPLACEMENT	DESCRIPTION	RAISON SOCIALE	RÉSULTAT DE L'ESSAI	DATE D'EXÉCUTION DE L'ESSAI

ÉMISSION : 1	DATE D'ÉMISSION : (J/M/A)	

PERSONNE RESPONSABLE DU DOSSIER : _____ (SIGNÉ OU INITIALISÉ) DATE: _____ (J/M/A)
(*passer en revue chaque dossier avant de signer***)**

SIGNATURE_____DATE _____ (J/M/A)

DOIT FAIRE

ID CBISQT :	**DOSSIER SUR LA RÉCEPTION – SURVEILLANCE ET MESURES CORRECTIVES**	**FORMULAIRE 2.0.1**

Instructions : *Au moment de livraison, surveiller, évaluer et déterminer la nature du problème associé à la réception des intrants agricoles à l'emplacement où le problème est survenu, au moment de la réception, de la surveillance et/ou de l'inspection, ou lorsque le problème a été détecté en premier. Utiliser le présent dossier pour documenter toutes les mesures de surveillance et correctives associées à la réception des intrants agricoles, tel qu'il est justifié tout au long de l'année. Lors de la réception de miel à la ferme ou hors de la ferme pour le traitement, se reporter au* **Dossier sur la réception des hausses remplies de miel – Surveillance et mesures correctives (FORMULAIRE 7.0.1**) *ou* **Dossier sur la réception des contenants en vrac remplis de miel – Surveillance et mesures correctives (FORMULAIRE 7.0.2)**.

DATE DE RÉCEPTION	FOURNISSEUR ET N° DE FACTURE	DESCRIPTION DE L'ARTICLE	DATE D'EXPI-RATION	DÉCLARATION DU FOURNISSEUR O/N?	PROBLÈME	MESURE(S) CORRECTIVE(S) PRISE(S)	DATE D'EXÉCUTION	INITIALES

ÉMISSION : 1	DATE D'ÉMISSION : (J/M/A)	

PERSONNE RESPONSABLE DU DOSSIER : _____ **(SIGNÉ OU INITIALISÉ) DAT E:** _____ **(J/M/A)**
(*passer en revue chaque dossier avant de signer***)**

SIGNATURE_____**DATE** _____ **(J/M/A)**

DOIT FAIRE

ID CBISQT :	**DOSSIER SUR L'INSPECTION DES CONTENANTS EN VRAC ET MESURES CORRECTIVES**	**FORMULAIRE 2.0.2**

Instructions : *Surveiller, évaluer et déterminer la nature du problème associé aux contenants en vrac vides à l'emplacement où le problème est survenu, au moment de l'inspection, ou lorsque le problème a été détecté en premier. Utiliser le présent dossier pour document toutes les mesures de surveillance et correctives associées à l'inspection des contenants en vrac, tel qu'il est justifié tout au long de l'année.*

DATE DE RÉCEPTION	FOURNISSEUR DES CONTENANTS EN VRAC	MATIÈRE DE QUALITÉ ALIMENTAIRE O/N	NOMBRE DE CONTENANTS EN VRAC EXPÉDIÉS	ID DU LOT	PROBLÈME	MESURE(S) CORRECTIVE(S) PRISE(S)	DATE D'EXÉCUTION	INITIALES

ÉMISSION : 1	DATE D'ÉMISSION : (J/M/A)	

PERSONNE RESPONSABLE DU DOSSIER : _____ (SIGNÉ OU INITIALISÉ) DAT E: _____ (J/M/A)
(*passer en revue chaque dossier avant de signer***)**

SIGNATURE_____DATE _____ (J/M/A)

© CONSEIL CANADIEN DU MIEL

DOIT FAIRE

ID CBISQT :	**DOSSIER SUR L'ENTREPOSAGE – SURVEILLANCE ET MESURES CORRECTVES**	**FORMULAIRE 3.0.1**

Instructions : *Surveiller, évaluer et déterminer la nature du problème associé à l'entreposage des intrants agricoles dans la zone d'entreposage* où le problème est survenu, au moment de la surveillance/de l'*inspection, *ou lorsque le problème a été détecté en premier. Utiliser le présent dossier pour document toutes les mesures de surveillance et correctives associées à l'entreposage des intrants agricoles, tel qu'il est justifié tout au long de l'année. Si* ***l'eau potable*** *est contaminée, le documenter ici et effectuer un renvoi au Dossier sur l'eau potable – Échantillonnage, traitement et mesures correctives* (**FORMULAIRE 10.0.1**)).

DATE ARR.	DESCRIPTION DE L'ARTICLE	AIRE D'ENTRE-POSAGE*	EMPLACE-MENT	QUANTITÉ	UNITÉ DE MESURE	PROBLÈME OU ÉTAT	MESURE(S) CORRECTIVE(S) PRISE(S)	DATE D'EXÉCUTION	INITIALES

***Zone 1** - Cheptel, ruche et matériel de transformation, aliments complémentaires et eau potable
Zone 2 - Médicaments/Traitements
Zone 3 - Miel brut (de hausses remplies de miel à la ferme et/ou hors de la ferme, et/ou de contenants en vrac)
Zone 4 - Répulsifs d'abeilles et produits chimiques agricoles (produits d'entretien, d'assainissement, de nettoyage et de lutte antiparasitaire hors de la ruche)
Zone 5 - Matériaux de conditionnement et produits apicoles finis

ÉMISSION : 1	DATE D'ÉMISSION : (J/M/A)	

PERSONNE RESPONSABLE DU DOSSIER : _____ (SIGNÉ OU INITIALISÉ) DAT E: _____ (J/M/A)
(*passer en revue chaque dossier avant de signer***)**

SIGNATURE_____DATE _____ (J/M/A)

© CONSEIL CANADIEN DU MIEL
| Tél.: 877-356-8935 | Courriel : chc-ccm@honeycouncil.ca | http://www.honeycouncil.ca |

DOIT FAIRE

ID CBISQT :	**DOSSIER SUR LES MÉDICAMENTS/TRAITEMENTS - GESTION DES STOCKS ET ÉLIMINATION**	**FORMULAIRE 4.0.1**

Instructions : *Maintenir une gestion détaillées des stocks des médicaments approuvés/enregistrés (par ex. : les antibiotiques) et des traitements (par ex. : les miticides, les outils de surveillance) au moment de leur réception et de leur élimination. Utiliser le présent dossier pour documenter toutes les mesures de surveillance et correctives associées à la gestion des stocks et à l'élimination des médicaments/traitements, tel qu'il est justifié tout au long de l'année.*

GESTION DES STOCKS								ÉLIMINATION		
DATE DE RÉCEPTION	NOM DU PRODUIT	NUMÉRO IDENTIFICATION* (DIN/PCP#)	N° DE LOT	QUANTITÉ REÇUE	FOURNISSEUR	N° DE FACTURE OU ACTE DE VENTE	DATE D'EXPIRATION	REMARQUES D'ÉLIMINATION	DATE D'ÉLIMINATION	INITIALES

ÉMISSION : 1 | **DATE D'ÉMISSION : (J/M/A)**

PERSONNE RESPONSABLE DU DOSSIER : _____ **(SIGNÉ OU INITIALISÉ) DAT E:** _____ **(J/M/A)**
(*passer en revue chaque dossier avant de signer***)**

SIGNATURE_____**DATE** _____ **(J/M/A)**

* Drug Identification Number (DIN) or Pest Control Products Number (PCP#)

DOIT FAIRE

ID CBISQT :	**DOSSIER SUR LES ALIMENTS COMPLÉMENTAIRES NON MÉDICAMENTÉS – SURVEILLANCE ET MESURES CORRECTIVE**	**FORMULAIRE 4.0.2**

Instructions : *Surveiller, évaluer et déterminer la nature du problème associé au mélange et à la distribution des aliments complémentaires non médicamentés à l'emplacement où le problème est survenu, au moment de l'inspection ou lorsque le problème a été détecté en premier. Les détails concernant les ingrédients, le mélange et les mesures correctives dans le mélange et la distribution des aliments doivent être documentés dans le tableau ci-dessous. Utiliser le présent dossier pour documenter toutes les mesures de surveillance et corrective associées aux aliments complémentaires non médicamentés, tel qu'il est justifié tout au long de l'année.*

ALIMENT COMPLÉMENTAIRE NON MÉDICAMENTÉ						MESURE(S) CORRECTIVE(S) (MÉLANGE OU DISTRIBUTION DES ALIMENTS)				
DATE (J/M/A)	INGRÉDIENTS ALIMENTAIRES		TYPE DE RATION	FOURNISSEUR	QUANTITÉ FORMULÉE	PROBLÈME	DATE DÉTECTÉE	MESURE(S) PRISE(S)	DATE DE RÉSOLUTION	INITIALES
	RATION	QUANTITÉ								

** Comprend l'emplacement de distribution des aliments, le cas échéant.*

ÉMISSION : 1	DATE D'ÉMISSION : (J/M/A)	

PERSONNE RESPONSABLE DU DOSSIER : _____ (SIGNÉ OU INITIALISÉ) DAT E: _____ (J/M/A)
(*passer en revue chaque dossier avant de signer***)**

SIGNATURE_____DATE _____ (J/M/A)

ID CBISQT :	DOSSIER SUR LES ALIMENTS COMPLÉMENTAIRES MÉDICAMENTÉS – SURVEILLANCE ET MESURES CORRECTIVES	FORMULAIRE 4.0.3

Instructions : *Surveiller, évaluer et déterminer la nature du problème associé au mélange et à la distribution des aliments complémentaires médicamentés à l'emplacement où le problème est survenu, au moment de l'inspection ou lorsque le problème a été détecté en premier. Les détails concernant les ingrédients, le mélange et les mesures correctives dans le mélange et la distribution des aliments doivent être documentés dans le tableau ci-dessous. Utiliser le présent dossier pour documenter toutes les mesures de surveillance et corrective associées aux aliments complémentaires médicamentés, tel qu'il est justifié tout au long de l'année.*

ALIMENT COMPLÉMENTAIRE MÉDICAMENTÉ							MESURE(S) CORRECTIVE(S) (MÉLANGE OU DISTRIBUTION DES ALIMENTS)				
DATE (J/M/A) MÉLANGÉ	TYPE D'ALIMENT	NOM DU MÉDICAMENTS	N^{O} DIN	PÉRIODE DE RETRAIT (JOURS)	QUANTITÉ AJOUTÉE	TOTAL D'ALIMENTS MÉLANGÉS	PROBLÈME*	DATE DÉTECTÉE	MESURE PRISE	DATE DE RÉSOLUTION	INITIALES

** Comprend l'emplacement de distribution des aliments, au besoin.*
*Renvoi au Dossier sur les médicaments/traitements – Surveillance et mesures correctives (**FORMULAIRE 4.0.5**)*

ÉMISSION : 1	DATE D'ÉMISSION : (J/M/A)

PERSONNE RESPONSABLE DU DOSSIER : _____ (SIGNÉ OU INITIALISÉ) DATE : _____ (J/M/A)
(*passer en revue chaque dossier avant de signer***)**

SIGNATURE_____DATE _____ (J/M/A)

OPTIONNEL

ID CBISQT :	**REGISTRE SUR LA SURVEILLANCE DES MALADIES ET DES RAVAGEURS SUR LA RUCHE**	**FORMULAIRE 4.0.4**

Instructions : *Utiliser le présent dossier pour enregistrer les inspections présaisonnières et postsaisonnières ou l'échantillonnage des maladies ou des ravageurs d'abeilles en suivant toutes les activités de surveillance.*

Date	Ravageur ou maladie	Méthode d'échantillonnage	Nombre de colonies échantillonnées	Nombre d'échantillons d'abeilles	Nombre de cellules d'acariens ou loques américaines	% d'infestation par des acariens	Traitement nécessaire O/N	Envoyé au lab. O/N	Résultats	Initiales de l'échantillonneur

ÉMISSION : 1	DATE D'ÉMISSION : (J/M/A)	

PERSONNE RESPONSABLE DU DOSSIER : _____ (SIGNÉ OU INITIALISÉ) DAT E: _____ (J/M/A)
(*passer en revue chaque dossier avant de signer***)**

VÉRIFIÉ PAR _____ SIGNATURE _____ DATE _____ (J/M/A)

© CONSEIL CANADIEN DU MIEL

DOIT FAIRE

ID CBISQT :	**DOSSIER SUR LES MÉDICAMENTS/TRAITEMENTS – SURVEILLANCE ET MESURES CORRECTIVES**	**FORMULAIRE 4.0.5**

Instructions : *Surveiller, évaluer et déterminer la nature du problème associé au mélange et à la distribution des aliments complémentaires médicamentés à l'emplacement où le problème est survenu, au moment de l'inspection ou lorsque le problème a été détecté en premier. Utiliser le présent dossier afin d'obtenir les traitements présaisonniers et postsaisonniers. Inscrire les initiales de l'opérateur antiparasitaire des traitements et les initiales du producteur/propriétaire ou de la personne désignée pour la mesure corrective. Renvoyer au* **Dossier sur les aliments complémentaires médicamentés – Surveillance et mesures correctives** (**FORMULAIRE 4.0.3**), *le cas échéant. Utiliser le présent dossier pour documenter toutes les mesures de surveillances et correctives associées aux médicaments et aux traitements connexes approuvés/enregistrés, tel qu'il est justifié tout au long de l'année.*

MÉDICAMENT/TRAITEMENT							**MESURE(S) CORRECTIVE(S)**			
DATE APPLIQUÉ	**PRODUIT ET DOSE N^{O} DIN/PCP**	**DATE DU PREMIER HAUSSAGE**	**DATE RETIRÉ**	**RETRAIT SATISFAIT O/N**	**DATE D'EXPIRATION DU PRODUIT CONFIRMÉE O/N**	**INITIALES**	**PROBLÈME**	**MESURE(S) CORRECTIVE(S)**	**DATE EXÉCUTÉE(S)**	**INITIALES**

ÉMISSION : 1 | **DATE D'ÉMISSION : (J/M/A)**

PERSONNE RESPONSABLE DU DOSSIER : _____ (SIGNÉ OU INITIALISÉ) DAT E: _____ (J/M/A)
(*passer en revue chaque dossier avant de signer***)**

SIGNATURE_____DATE _____(J/M/A)

© CONSEIL CANADIEN DU MIEL

DOIT FAIRE

ID CBISQT :	DOSSIER SUR LES LOTS DE HAUSSES DE MIEL – SURVEILLANCE ET MESURES CORRECTIVES	FORMULAIRE 5.0.1

Instructions : *Surveiller, évaluer et déterminer la nature du problème associé aux hausses remplies de miel à l'endroit où le problème est survenu (par ex. : l'entretien, la récolte et le transport), au moment de l'inspection, ou lorsque le problème a été détecté en premier. Utiliser le présent dossier pour documenter tous les déplacements des hausses de miel et les conditions de transport, tel qu'il est justifié tout au long de l'année.*

CODE DU PROBLÈME :		CODE DE MESURE CORRECTIVE :
1. Matières étrangères : (par ex. ; huile, poussière/saleté) **2.** Dommage (par ex. : matériel apicole fragmenté) **3.** Odeurs (par ex. : produits pétrochimiques) **4.** Entretien nécessaire (par ex. : charnières, verrous ou dispositifs d'arrimage de charge défectueux)	**5**. ID palette (par ex. : aucun identificateur) **6**. État de la palette (qualité non alimentaire) **7**. Autre (décrire)	**A.** Rayon de couvain séparé du rayon de miel **B.** Palette nettoyée/véhicule nettoyé **C.** Transporteur rejeté **D.** Palette rejeté et remplacée **E.** Entretien mené **F.** Autre (décrire)

SURVEILLANCE								MESURE(S) CORRECTIVE(S)		
DATE	EMPLACE-MENT DU RUCHER ID	N° DU LOT	HAUSSE - NON RECOUVERTE CONTACT AVEC LE SOL O/N	COUVAIN MORT RETIRÉ O/N	PALETTES/ TRANSPORTEUR PROPRE(S) O/N	CHARGE RECOUVERTE O/N	CODE DU PROBLÈME	MESURE(S) CORRECTIVE(S) PRISE(S)	DATE EXÉCUTÉE	INITIALES

ÉMISSION : 1	DATE D'ÉMISSION : (J/M/A)	

PERSONNE RESPONSABLE DU DOSSIER : _____ (SIGNÉ OU INITIALISÉ) DAT E: _____ (J/M/A)
(*passer en revue chaque dossier avant de signer***)**

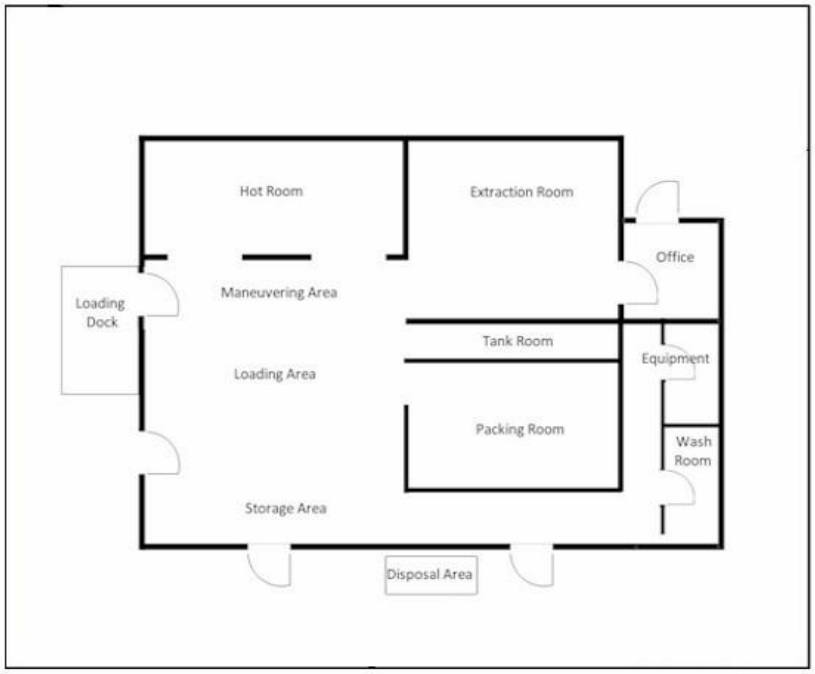
SIGNATURE_____DATE _____ (J/M/A)

© CONSEIL CANADIEN DU MIEL

OPTIONNEL

ID CBISQT :	**CARTE DES INSTALLATIONS DE TRANSFORMATION ET DE CONDITIONNEMENT DU MIEL**	**FORMULAIRE 6.0.1**

Instructions : *On suggère d'identifier sur une carte les installations de transformation et de conditionnement du miel présentée (c'est-à-dire, la miellerie) et les produits déplacés dans les installations, au moins aux douze (12) mois, et avant tous les événements de gestion importants ou toutes les activités importantes relatives à la récolte. On suggère aussi de s'assurer que tous les « **sites contaminés possibles** » sont identifiés, y compris les zones de réception, d'entreposage et d'élimination, les points de contrôle d'accès, et les sens de déplacement des membres du personnel et toutes les zones où il y peut y avoir un risque de contamination.*



Property Name	Property Number
Legal land location	GPS coordinates

ÉMISSION : 1	**DATE D'ÉMISSION : (J/M/A)**	

PERSONNE RESPONSABLE DU DOSSIER : _____ (SIGNÉ OU INITIALISÉ)
DATE : _____ (J/M/A)
(*passer en revue chaque dossier avant de signer***)**

SIGNATURE_____DATE _____ (J/M/A)

DOIT FAIRE

ID CBISQT :	**DOSSIER SUR LA RÉCEPTION DES HAUSSES REMPLIES DE MIEL – SURVEILLANCE ET MESURES CORRECTIVE**	**FORMULAIRE 7.0.1**

Instructions : *Surveiller, évaluer et déterminer la nature du problème associé à la réception des hausses remplies de miel (de la ferme ou hors de la ferme) à l'endroit où le problème est survenu, au moment de l'inspection ou lorsque le problème a été détecté en premier. Inspecter les transporteurs et chaque envoi au moment de l'arrivée (**transport intérieur)** en cas de bris, dommages ou signes de contamination (par ex. : saleté) afin de confirmer que les lots de hausses remplies de miel ont été identifiés correctement et qu'ils sont acceptables et conformes aux modalités et à la documentation. Utiliser le présent dossier pour documenter toute surveillance et toutes les mesures correctives associées à la réception des hausses garnies de miel, tel qu'il est justifié tout au long de l'année.*

SURVEILLANCE							**MESURE(S) CORRECTIVE(S)**		
DATE TRANSPORT INTÉRIEUR	**EMPLACEMENT DU RUCHER /ID DU FOURNISSEUR**	**DATE DE LA RÉCOLTE**	**ID DU LOT**	**NOMBRE TOTAL DE HAUSSE DANS LE LOT**	**PROBLÈME**	**INITIALES**	**MESURE(S) CORRECTIVE(S) PRISE(S)**	**DATE EXÉCUTÉE**	**INITIALES**

ÉMISSION : 1	**DATE D'ÉMISSION : (J/M/A)**	

PERSONNE RESPONSABLE DU DOSSIER : _____ (SIGNÉ OU INITIALISÉ) DAT E: _____ (J/M/A)
(*passer en revue chaque dossier avant de signer***)**

SIGNATURE_____DATE _____ (J/M/A)

© CONSEIL CANADIEN DU MIEL

DOIT FAIRE

ID CBISQT :	**DOSSIER SUR LA RÉCEPTION DES CONTENANTS EN VRAC REMPLIS DE MIEL – SURVEILLANCE ET MESURES CORRECTIVES**	**FORMULAIRE 7.0.2**

Instructions : *Surveiller, évaluer et déterminer la nature du problème associé à la réception des contenants en vrac remplis de miel (provenant hors de la ferme) à l'endroit où le problème est survenu, au moment de l'inspection ou lorsque le problème a été détecté en premier. Inspecter les transporteurs et chaque envoi au moment de l'arrivée (**transport intérieur)** en cas de bris, dommages ou signes de contamination (par ex. : saleté) afin de confirmer que les contenants en vrac remplis de miel ont été identifiés correctement et qu'ils sont acceptables et conformes aux modalités et à la documentation. Utiliser le présent dossier pour documenter toute surveillance et toutes les mesures correctives associées à la réception des hausses garnies de miel, tel qu'il est justifié tout au long de l'année.*

SURVEILLANCE								**MESURE(S) CORRECTIVE(S)**		
DATE TRANSPORT INTÉRIEUR	**ID DU FOURNIS-SEUR**	**DATE D'EXTRACTION**	**ID DU LOT**	**NOMBRE TOTAL DANS LE LOT**	**FILTRÉ O/N**	**PROBLÈME**	**INITIALES**	**MESURE(S) CORRECTIVE(S) PRISE(S)**	**DATE EXÉCUTÉE**	**INITIALES**

ÉMISSION : 1	**DATE D'ÉMISSION : (J/M/A)**	

PERSONNE RESPONSABLE DU DOSSIER : _____ (SIGNÉ OU INITIALISÉ) DAT E: _____ (J/M/A)
(*passer en revue chaque dossier avant de signer***)**

SIGNATURE_____DATE _____ (J/M/A)

© CANADIAN HONEY COUNCIL

DOIT FAIRE

ID CBISQT :	**DOSSIER SUR L'EXTRACTION DU MIEL**	**FORMULAIRE 7.0.3**

Instructions : *Remplir chaque jour le dossier en suivant les renseignements relatifs à l'extraction et aux renvois au* **Dossier sur la réception des hausses remplies de miel – Surveillance et mesures correctives (FORMULAIRE 7.0.1)** et/ou au **Dossier sur les contenants en vrac remplis de miel – Surveillance et mesures correctives (FORMULAIRE 7.0.2)**. *Inscrire dans la colonne Remarques les détails des sources de miel (par ex. : source végétale, qualités, etc.).*

EMPLACEMENT DU RUCHER/ ID DU FOURNISSEUR	ID DUR LOT	DATE D'EXTRACTION	NOMBRE DE CONTENANTS/ BARILS EXTRAITS	QUANTITÉ ☐KG ☐LB	REMARQUES	INITIALES

ÉMISSION : 1	DATE D'ÉMISSION : (J/M/A)	

PERSONNE RESPONSABLE DU DOSSIER : _____ (SIGNÉ OU INITIALISÉ)
DATE : _____ (J/M/A)
(*passer en revue chaque dossier avant de signer***)**

SIGNATURE_____DATE _____ (J/M/A)

© CONSEIL CANADIEN DU MIEL

DOIT FAIRE

ID CBISQT :	**DOSSIER SUR LES ÉCHANTILLONS-TÉMOINS**	**FORMULAIRE 7.0.4**

Instructions : *Prendre les échantillons témoins (250 g) à partir du milieu de chaque lot de miel lorsque les contenants/barils sont remplis. On détermine le format du lot par la capacité du réservoir ou la production quotidienne, peu importe la méthode est clairement identifiable.*
C'est le producteur qui détermine le nombre d'échantillons témoins requis par lot, et ce, tout dépendant du format du chargement, des exigences du client avant les ventes, en plus des demandes après-ventes possibles.
Inscrire le nombre d'échantillons par lot dans la colonne Remarques ci-dessous.

DATE	ID DU LOT	NOMBRE DE CONTENANTS/BARILS	FORMAT DU LOT	EMPLACEMENT D'ENTREPOSAGE	REMARQUES	INITIALES

ÉMISSION : 1	DATE D'ÉMISSION : (J/M/A)	

PERSONNE RESPONSABLE DU DOSSIER : _____ (SIGNÉ OU INITIALISÉ)
DATE : _____ (J/M/A)
(*passer en revue chaque dossier avant de signer***)**

SIGNATURE_____DATE _____ (J/M/A)

© CONSEIL CANADIEN DU MIEL

DOIT FAIRE

ID CBISQT :	**DOSSIER SUR L'EXTRACTION ET LA TRANSFORMATION DU MIEL - SURVEILLANCE ET MESURES CORRECTIVES**	**FORMULAIRE 7.0.5**

Instructions : *Surveiller, évaluer et déterminer la nature du problème associé à l'extraction et à la transformation du miel à l'endroit où le problème est survenu, au moment de l'inspection ou lorsque le problème a été détecté en premier. Utiliser le présent dossier pour documenter toute surveillance et toutes les mesures correctives associées à l'extraction et à la transformation du miel, tel qu'il est justifié pendant la saison active.*

SURVEILLANCE (ARTICLE OU ZONE)					**MESURE(S) CORRECTIVE(S)**		
DATE	**ID DU LOT**	**PROBLÈME**	**QUANTITÉ** ☐**KG** ☐ **LB**	**INITIALES**	**MESURE(S) CORRECTIVE(S) PRISE(S)**	**DATE EXÉCUTÉE(S)**	**INITIALES**

ÉMISSION : 1	**DATE D'ÉMISSION : (J/M/A)**	

PERSONNE RESPONSABLE DU DOSSIER : _____ (SIGNÉ OU INITIALISÉ) DAT E: _____ (J/M/A)
(*passer en revue chaque dossier avant de signer***)**

SIGNATURE_____DATE _____ (J/M/A)

© CONSEIL CANADIEN DU MIEL

DOIT FAIRE

ID CBISQT :	**DOSSIER SUR LE REMPLISSAGE DES CONTENANTS ET DES BARILS**	**FORMULAIRE 8.0.1**

Instructions : *Remplir le dossier en suivant les renseignements sur le remplissage et les renvois au* **Dossier sur la réception des hausses remplies de miel – Surveillance et mesures correctives (FORMULAIRE 7.0.1)** et/ou au **Dossier sur les contenants en vrac remplis de miel – Surveillance et mesures correctives (FORMULAIRE 7.0.2)**. *Inscrire dans la colonne Remarques les détails des sources de miel (par ex. : source végétale, qualités, etc.) et le* **Dossier sur les échantillons-témoins (FORMULAIRE 7.0.4).**

				POIDS ☐KG ☐ LB				
DATE	**N^{O} DU LOT**	**NOMBRE DE CONTENANTS/BARILS**	**FORMAT DU LOT**	**BRUT**	**À VIDE**	**NET**	**REMARQUES**	**INITIALES**

ÉMISSION : 1 | **DATE D'ÉMISSION : (J/M/A)**

PERSONNE RESPONSABLE DU DOSSIER : _____ (SIGNÉ OU INITIALISÉ)
DAT E : _____ (J/M/A)
(*passer en revue chaque dossier avant de signer***)**

SIGNATURE_____DATE _____ (J/M/A)

© CONSEIL CANADIEN DU MIEL
| Tél. : 877-356-8935 | Courriel : chc-ccm@honeycouncil.ca | http://www.honeycouncil.ca |

DOIT FAIRE

ID CBISQT :	**DOSSIER DUR LE CONDITIONNEMENT DU MIEL – SURVEILLANCE ET MESURES CORRECTIVES**	**FORMULAIRE 8.0.2**

Instructions : *Surveiller, évaluer et déterminer la nature du problème associé au conditionnement du miel (par ex. : bris de verre) à l'endroit où le problème est survenu, au moment de l'inspection ou lorsque le problème a été détecté en premier. Utiliser le présent dossier pour documenter toute surveillance et toutes les mesures correctives associées au conditionnement du miel, tel qu'il est justifié pendant la saison active.*

SURVEILLANCE (ARTICLE OU ZONE)					**MESURE(S) CORRECTIVE(S)**		
DATE	**ID DU LOT**	**PROBLÈME**	**QUANTITÉ** ☐**KG** ☐ **LB**	**INITIALES**	**MESURE(S) CORRECTIVE(S) PRISE(S)**	**DATE EXÉCUTÉE(S)**	**INITIALES**
ISSUE: 1		**ISSUE DATE: (D/M/Y)**					

PERSONNE RESPONSABLE DU DOSSIER : _____ (SIGNÉ OU INITIALISÉ) DAT E: _____ (J/M/A)
(*passer en revue chaque dossier avant de signer***)**

SIGNATURE_____DATE _____ (J/M/A)

© CONSEIL CANADIEN DU MIEL

DOIT FAIRE

ID CBISQT :	**DOSSIER SUR LES EXPÉDITIONS – SURVEILLANCE ET MESURES CORRECTIVES**	**FORMULAIRE 8.0.3**

Instructions : *Surveiller, évaluer et déterminer la nature du problème associé aux expéditions des produits apicoles à l'endroit où le problème est survenu, au moment de l'inspection ou lorsque le problème a été détecté en premier. Utiliser le présent dossier pour documenter toute surveillance et toutes les mesures correctives associées aux expéditions des produits apicoles, tel qu'il est justifié tout au long de l'année.*

LOTS DE PRODUCTION :	DESTINATION :	NOM DU DESTINATAIRE :	ADRESSE DU DESTINATAIRE :
ID DU LOT D'EXPÉDITION :	DATE D'EXPÉDITION :	TRANSPORTEUR :	NOMBRE TOTAL DE CONTENANTS :

SURVEILLANCE				MESURE(S) CORRECTIVE(S)		
ID DES CONTENANTS ET DES BARILS	PROBLÈME	INITIALES	QUANTITÉ ☐KG ☐ LB	MESURE(S) CORRECTIVE(S) PRISE(S)	DATE EXÉCUTÉE(S)	INITIALES

NOMBRE TOTAL DE CONTENANTS DANS LE LOT EXPÉDIÉ :	

ÉMISSION : 1	DATE D'ÉMISSION : (J/M/A)	

PERSONNE RESPONSABLE DU DOSSIER : _____ (SIGNÉ OU INITIALISÉ)
DAT E : _____ (J/M/A)
(*passer en revue chaque dossier avant de signer***)**

SIGNATURE_____DATE _____ (J/M/A)

DOIT FAIRE

ID CBISQT :	**DÉCLARATION DU FOURNISSEUR*** *DÉCLARATION DU PRODUCTEUR DE CONFORMITÉ (DÉCLARATION PERSONNELLE) PAR EXPÉDITION*			**FORMULAIRE 8.0.4**
LOTS DE PRODUCTION :	**DESTINATION :**	**NOM DU PRODUCTEUR-EMBALLEUR :**	**ADRESSE DU PRODUCTEUR-EMBALLEUR :**	
ID LOT D'EXPÉDITION :	**DATE D'EXPÉDITION :**	**TRANSPORTEUR :**		**NOMBRE TOTAL DE CONTENANTS :**
NOM DU DESTINATAIRE :		**ADRESSE DU DESTINATAIRE :**		

TYPE DE PRODUIT :	**QUANTITÉ**			**REMARQUES (DATE DE RÉCOLTE, ETC.)**
N^{O} D'EXPÉDITION	**POIDS BRUT** ☐KG ☐ LB	**POIDS À VIDE** ☐KG ☐ LB	**POIDS NET** ☐KG ☐ LB	

Les déclarations suivantes font référence à l'emplacement et l'intervalle que le rucher et/ou l'installation de transformation produisait et conditionnait les produits apicoles énoncés destinés à la consommation humaine contenus dans la présente déclaration.

- Tous les produits apicoles, le matériel apicole et de transformation, et les intrants connexes, ont été contrôlés conformément au **programme *CBISQT*** du Conseil canadien du miel, y compris la manipulation, l'entreposage et le transport sécuritaires dans des conditions visant à minimiser la contamination provoquer par des risques biologiques, chimiques et physiques.
- Seuls les médicaments/traitements approuvés/enregistrés pour l'utilisation dans les ruches d'abeilles et/ou le matériel apicole ont été utilisés après le produit approprié, la méthode d'application (préparation et dose recommandées), la période de retrait avant la récolte du miel, et la méthode d'élimination, et ce, conformément aux lois pertinentes fédérales et provinciales, à l'apiculteur provincial, à la prescription du vétérinaire et/ou aux recommandations du fabricant, le cas échéant.
- Tous les ruchers et toutes les installations de transformation, où on le mentionne, sont gérés conformément au **programme *CBISQT*** en suivant les bonnes pratiques de production, et ce, afin de gérer de tels risques conformément au modèle générique fondé sur l'HACCP.
- On garde des dossiers pour tous les traitements des colonies (par ex. : les médicaments, les miticides, les aides à la surveillance et les diagnostiques) et les aspects connexes sous le **programme *CBISQT***.

Je déclare que toutes les déclarations dans le présent document sont vraies et exactes.

PERSONNE RESPONSABLE DE LA DÉCLARATION : _____ (SIGNÉE) DATE : _____ (J/M/A)

***NOTA :** *Le présent Formulaire doit être accompagné du* **Dossier sur les lots d'expédition (FORMULAIRE 8.0.5**).

DOIT FAIRE

ID CBISQT :	**DOSSIER SUR LES LOTS D'EXPÉDITION***		**FORMULAIRE 8.0.5**
BON DE COMMANDE :	**DESTINATION :**	**NOM DU PRODUCTEUR-EMBALLEUR :**	**ADRESSE DU PRODUCTEUR-EMBALLEUR :**
N^{O} D'EXPÉDITION :	**DATE D'EXPÉDITION :**	**TRANSPORTEUR :**	**NOMBRE TOTAL DE CONTENANTS :**
NOM DU DESTINATAIRE :		**ADRESSE DU DESTINATAIRE :**	
TYPE DE PRODUIT :		**N^{O} DE SCEAU DU CAMION**	

IDENTIFICATION DU PRODUIT	**POIDS ☐KG ☐ LB**				
N^{O} ID DU CONTENANT/BARIL	**N^{O} DE LOT**	**BRUT**	**À VIDE**	**NET**	**REMARQUES**	**INITIALES**
ÉMISSION : 1	**DATE D'ÉMISSION: (J/M/A)**					

PERSONNE RESPONSABLE DU DOSSIER : _____ (SIGNÉ OU INITIALISÉ)
DAT E : _____ (J/M/A)
(*passer en revue chaque dossier avant de signer***)**

SIGNATURE_____DATE _____ (J/M/A)

***NOTA :** *Le présent formulaire doit être accompagné de la* **Déclaration du fournisseur** (**FORMULAIRE 8.0.4**) *pour chaque envoi hors de la ferme.*

© CANADIAN HONEY COUNCIL

DOIT FAIRE

ID CBISQT :	**DOSSIER SUR LE JUSTIFICATIF DES LOTS D'EXPÉDITION***		**FORMULAIRE 8.0.6**
BON DE COMMANDE :	**DESTINATION :**	**NOM DU PRODUCTEUR-EMBALLEUR :**	**ADRESSE DU PRODUCTEUR-EMBALLEUR :**
N^{O} D'EXPÉDITION :	**DATE D'EXPÉDITION :**	**TRANSPORTEUR :**	**NOMBRE TOTAL DE CONTENANTS :**

NOM DU DESTINATAIRE :	**ADRESSE DU DESTINATAIRE :**
N^{O} DE LOT	**NOMBRE DE CONTENANTS**
NOMBRE TOTAL DE CONTENANTS/BARILS	

ÉMISSION : 1	**DATE D'ÉMISSION : (J/M/A)**	

PERSONNE RESPONSABLE DU DOSSIER : _____ (SIGNÉ OU INITIALISÉ)
DATE : _____ (J/M/A)
(*passer en revue chaque dossier avant de signer***)**

SIGNATURE_____DATE _____ (J/M/A)

***NOTA :** Le présent dossier doit être accompagné de la *Déclaration du fournisseur* (**FORMULAIRE 8.0.4**) pour chaque expédition hors de la ferme.

© CANADIAN HONEY COUNCIL

ID CBISQT :	**DOSSIER SUR LE LOT D'EXPÉDITION - MESURES CORRECTIVES**		**FORMULAIRE 8.0.7**
LOTS DE PRODUCTION :	**DESTINATION :**	**NOM DU PRODUCTEUR-EMBALLEUR :**	**ADRESSE DU PRODUCTEUR-EMBALLEUR :**
ID DU LOT D'EXPÉDITION :	**DATE D'EXPÉDITION :**	**TRANSPORTEUR :**	**NOMBRE TOTAL DE CONTENANTS :**
NOM DU DESTINATAIRE :		**ADRESSE DU DESTINATAIRE :**	
TYPE DE PRODUIT :			

IDENTIFICATION DU PRODUIT							**MESURE(S) CORRECTIVE(S)**		
ID DU LOT D'EXPÉDITION	**ID DU CONTENANT**	**N° BARIL**	**N° LOT**	**PROBLÈME**	**QUANTITÉ** ☐KG ☐ LB	**INITIALES**	**MESURE PRISE**	**DATE EXÉCUTÉE**	**INITIALES**
NOMBRE TOTAL DE CONTENANTS DANS LE LOT :									

ÉMISSION : 1	**DATE D'ÉMISSION : (J/M/A)**	

PERSONNE RESPONSABLE DU DOSSIER : _____ (SIGNÉ OU INITIALISÉ)
DATE : _____ (J/M/A)
(*passer en revue chaque dossier avant de signer***)**

SIGNATURE_____DATE _____ (J/M/A)

© CONSEIL CANADIEN DU MIEL

OPTIONNEL

ID CBISQT :	**LISTE DES VÉRIFICATIONS DES INSTALLATIONS (À L'INTÉRIEUR/À L'EXTÉRIEUR) – SURVEILLANCE ET MESURES CORRECTIVES**	**FORMULAIRE 9.0.1**

Instructions : *On devrait inspecter annuellement l'intérieur et l'extérieur de la miellerie (ou plus souvent s'il le faut, au besoin, pendant la saison active), et la liste de vérifications suivantes complétées en tant qu'outil pour l'entretien de l'installation.*
En cas de réponse négative □ N, *veuillez décrire la mesure corrective ou la référence nécessaire ci-dessous dans le* **Dossier sur l'entretien des installations et du matériel – Surveillance et mesures correctives (FORMULAIRE 9.0.2)**.

NOM DE L'ÉVALUATEUR :	**SIGNATURE :**	**DATE :**

EMPLACEMENT :

Intérieur du bâtiment		**Extérieur du bâtiment**	
□ O □ N	Est-ce qu'il y a des trous/criques/fuites dans le bâtiment (par ex. : parois, fenêtres, moustiquaires)?	□ O □ N	Est-ce qu'il y a des trous/criques/fuites dans le bâtiment (par ex. : parois, fenêtres, moustiquaires)?
□ O □ N	Est-ce que l'éclairage est résilient ou protégé, au besoin?	□ O □ N	Est-ce qu'on peut fermer les fenêtres ou avoir des moustiquaires bien ajustés en bon état?
□ O □ N	Est-ce que l'éclairage est adéquat?	□ O □ N	Est-ce qu'une bande périmétrique (de ½ mètre de largeur) a été établie autour du bâtiment de pierre, de gravier broyé ou d'herbe courte?
□ O □ N	Est-ce que les tuyaux sont intact? (aucune fuite)	□ O □ N	Est-ce qu'il y a une accumulation de rebuts à 3 mètres du bâtiment (par ex. : machineries non utilisées, ordures, etc.)
□ O □ N	Est-ce que le drainage du plancher est adéquat (plancher incliné, couvercles de drains non obstrués)?	□ O □ N	Est-ce qu'il y a un contrôle des mauvaises herbes?
□ O □ N	Est-ce que les planchers, les murs et les plafonds sont exempts de rebuts, de déversements, de ravageurs, etc.)?	□ O □ N	Est-ce que le drainage du terrain autour du bâtiment est adéquat?
□ O □ N	Est-ce que les portes ferment correctement et peuvent être verrouillées?	□ O □ N	Est-ce qu'on vide les bennes à rebuts au besoin afin d'empêcher l'infestation des ravageurs et est-ce que les zones avoisinantes sont exemptes de rebuts/débris?

DATE	**PROBLÈME**	**MESURE(S) CORRECTIVE(S) PRISE(S)**	**DATE EXÉCUTÉE**	**INITIALES**

ÉMISSION : 1	**DATE D'ÉMISSION : (J/M/A)**	

PERSONNE RESPONSABLE DU DOSSIER : _____ (SIGNÉ OU INITIALISÉ)
DAT E : _____ (J/M/A)
(*passer en revue chaque dossier avant de signer***)**

SIGNATURE_____DATE _____ (J/M/A)

DOIT FAIRE

ID CBISQT :	**DOSSIER SUR L'ENTRETIEN DES INSTALLATIONS ET DU MATÉRIEL – SURVEILLANCE ET MESURES CORRECTIVES**	**FORMULAIRE 9.0.2**

Instructions : *Surveiller, évaluer et déterminer la nature d'un problème quelconque associé à l'entretien des installations et du matériel à l'endroit où le problème est survenu, au moment de l'inspection, conformément à l'horaire d'entretien établi ou lorsque le problème a été détecté en premier. Utiliser le présent dossier pour documenter toute surveillance et toutes les mesures correctives associées à l'entretien des installations et du matériel, tel qu'il est justifié pendant la saison active.*

SURVEILLANCE										MESURE(S) CORRECTIVE(S)		
DATE	DÉTAILS DE ZONE OU DE MATÉRIEL**	CODE D'ACTIVITÉ *	FILTRE VÉRIFIÉ O/N	PUISARD VÉRIFIÉ O/N	DATE PRÉVUE POUR LA PROCHAINE INSPECTION	INITIALES	PROBLÈME	PRODUIT UTILISÉ	TAUX	MESURE CORRECTIVE PRISE	DATE EXÉCUTÉE	INITIALES

Codes d'activité :* 1 – Étalonnage 2 – Entretien 3 – Réparation 4 – Nettoyage 5 – Autre *(préciser)
** ***Code de matériel :* *(a)* Dégorgeoir, *(b)* nettoyeur de barre inférieure, *(c)* convoyeurs, *(d)* désoperculateur, *(e)* extracteur, *(h)* échangeur de chaleur, *(o)* autre (*préciser*), *(p)* tuyaux/vannes/robinet, *(pu)* pompes, *(s)* balances, *(su)* puisard, *(t)* réservoirs, *(th)* thermomètres, *(u)* dispositif à désoperculer, *(w)* centrifugeuse de cire*

ÉMISSION : 1	DATE D'ÉMISSION : (J/M/A)	

PERSONNE RESPONSABLE DU DOSSIER : _____ (SIGNÉ OU INITIALISÉ)
DATE : _____ (J/M/A)
(*passer en revue chaque dossier avant de signer***)**

SIGNATURE_____DATE _____ (J/M/A)

© CONSEIL CANADIEN DU MIEL

DOIT FAIRE

ID CBISQT :	**DOSSIER SUR LE NETTOYAGE ET L'ASSAINISSEMENT DES INSTALLATIONS ET DU MATÉRIEL – SURVEILLANCE ET MESURES CORRECTIVES**	**FORMULAIRE 9.0.3**

Instructions : *Surveiller, évaluer et déterminer la nature de tout problème associé au nettoyage des installations et du matériel et/ou à l'hygiène à l'endroit où le problème est survenu, au moment de l'inspection conformément à l'horaire du nettoyage et de l'assainissement, ou lorsque le problème a été détecté au début. Utiliser le présent dossier pour documenter toutes les mesures de surveillance et correctives associées au nettoyage/à l'assainissement des installations et du matériel, tel que justifié pendant l'année. Effectuer au moins chaque semaine (lorsque les installations et le matériel sont utilisés) et chaque jour pendant la saison active. Le nettoyage et l'assainissement comprennent les portes, les planchers, le matériel, les poignées de portes, les comptoirs, les toilettes, les éviers, les distributrices à serviette, l'enlèvement des ordures, au besoin.*

SURVEILLANCE							MESURE(S) CORRECTIVE(S)		
DATE	INSTALLATIONS NETTOYÉES*	MATÉRIEL	INITIALES	PROBLÈME	PRODUIT UTILISÉ	TAUX	MESURE(S) CORRECTIVE(S) PRISE(S)	DATE EFFECTUÉE	INITIALES

**Codes de l'emplacement :* 1 – Cafétéria 2 – Salle de remplissage 3 – Salle d'extraction 4 – Chambre chaude 5 – Toilettes/Installations de lavage des mains 6 - Autres *(préciser)*

ÉMISSION : 1	DATE D'ÉMISSION : (J/M/A)	

PERSONNE RESPONSABLE DU DOSSIER : _____ (SIGNÉ OU INITIALISÉ)
DATE : _____ (J/M/A)
(*passer en revue chaque dossier avant de signer***)**

SIGNATURE_____DATE _____ (J/M/A)

© CONSEIL CANADIEN DU MIEL

DOIT FAIRE

ID CBISQT :	**DOSSIER SUR LES LOTS D'EXPÉDITION DES DÉCHETS**	**FORMULAIRE 9.0.4**

Instructions : *Surveiller, évaluer et déterminer la nature de tout problème associé à l'expédition des déchets à l'endroit où le problème est survenu, au moment de l'inspection conformément à l'horaire du nettoyage et de l'assainissement, ou lorsque le problème a été détecté au début. Utiliser le présent dossier pour documenter toutes les mesures de surveillance et correctives associées à l'expédition des déchets, tel que justifié pendant l'année.*

LOTS DE PRODUCTION :	DESTINATION :	NOM :	ADRESSE :
ID DU LOT D'EXPÉDITION :	DATE D'EXPÉDITION :	TRANSPORTEUR :	NOMBRE TOTAL DE CONTENANTS :
NOM DU FOURNISSEUR :		ADRESSE DU FOURNISSEUR :	
TYPE DE DÉCHET :			

RAISON DU REJET/DE L'ÉLIMINATION	ID DU CONTENANT	QUANTITÉ ☐KG ☐ LB	REMARQUES/ MESURES	INITIALES

ÉMISSION : 1	DATE D'ÉMISSION : (J/M/A)	

PERSONNE RESPONSABLE DU DOSSIER : _____ (SIGNÉ OU INITIALISÉ)
DAT E : _____ (J/M/A)
(*passer en revue chaque dossier avant de signer*)

SIGNATURE_____DATE _____ (J/M/A)

DOIT FAIRE

ID CBISQT :	DOSSIER SUR LA LUTTE ANTIPARASITAIRE DES INSTALLATIONS – SURVEILLANCE ET MESURES CORRECTIVES	FORMULAIRE 9.0.5

Instructions : *Surveiller, évaluer et déterminer la nature de tout problème associé à la lutte antiparasitaire des installations à l'endroit où le problème est survenu, au moment de l'inspection conformément à l'horaire de la surveillance des populations, ou lorsque le problème a été détecté au début. Utiliser le présent dossier pour documenter toutes les mesures de surveillance et correctives associées à la lutte antiparasitaire des installations, tel que justifié pendant l'année. Il faut surveiller au moins une fois par semaine (pendant la saison active) les trappes et les méthodes de lutte non chimiques à l'intérieur des installations d'entreposage et de transformation, et il faut inscrire les résultats dans le tableau ci-dessous. Chaque trappe ou zone contrôlée (par ex. ; les rongeurs, les insectes) doivent être notée. Produire des exemplaires supplémentaires au besoin.*

SURVEILLANCE								MESURE(S) CORRECTVE(S)		
DATE INSPECTÉE	RAVAGEUR	EMPLACEMENT DE LA TRAPPE	RÉSULTAT	PROBLÈME	INITIALES	PRODUIT UTILISÉ	TAUX	MESURE(S) CORRECTIVE(S) PRISE(S)	DATE EFFECTUÉE	INITIALES

ÉMISSION : 1	DATE D'ÉMISSION : (J/M/A)	

PERSONNE RESPONSABLE DU DOSSIER : _____ (SIGNÉ OU INITIALISÉ)
DATE : _____ (J/M/A)
(*passer en revue chaque dossier avant de signer***)**

SIGNATURE_____DATE _____ (J/M/A)

© CONSEIL CANADIEN DU MIEL

DOIT FAIRE

ID CBISQT :	**DOSSIER SUR L'EAU POTABLE - ÉCHANTILLONNAGE, TRAITEMENT ET MESURES CORRECTIVES**	**FORMULAIRE 10.0.1**

Instructions : *Surveiller, évaluer et déterminer la nature de tout problème associé à l'eau potable à l'endroit où le problème est survenu, au moment de la surveillance/l'inspection conformément à l'horaire établie, ou lorsque le problème a été détecté au début. Utiliser le présent dossier pour documenter toutes les mesures de surveillance et correctives associées à l'eau potable, tel que justifié pendant l'année. Effectuer des tests d'eau annuellement, ou plus souvent au besoin pendant la saison active. Inscrire les initiales de l'échantillonneur (surveillance) et du gestionnaire (mesure corrective).Si l'eau potable est contaminée lors de l'entreposage, effectuer un renvoi au Dossier sur l'entreposage – Surveillance et mesures correctives (**FORMULAIRE 3.0.1**).*

SURVEILLANCE							MESURE(S) CORRECTIVE(S)		
DATE TESTÉE	**SOURCE D'EAU**	**SITE DE L'ÉCHAN-TILLON**	**RÉSULTATS DU TEST***	**ANALYSTE**	**MÉTHODE DE TRAITEMENT**	**PROBLÈME**	**MESURE(S) CORRECTIVE(S) PRISE(S)**	**DATE EFFECTUÉE**	**INITIALES**

*Tous les résultats de test doivent être renvoyés au *Dossier dur les essais* (**FORMULAIRE 1.0.3)**

ÉMISSION : 1	**DATE D'ÉMISSION : (J/M/A)**	

PERSONNE RESPONSABLE DU DOSSIER : _____ (SIGNÉ OU INITIALISÉ)
DAT E : _____ (J/M/A)
(*passer en revue chaque dossier avant de signer***)**

SIGNATURE_____DATE _____ (J/M/A)

© CONSEIL CANADIEN DU MIEL

DOIT FAIRE

ID CBISQT :	**DOSSIER SUR LA FORMATION DU PERSONNEL – SURVEILLANCE ET MESURES CORRECTIVES**	**FORMULAIRE 11.0.1**

Instructions : *Surveiller, évaluer et déterminer la nature de tout problème associé à la compétence des membres du personnel à l'endroit où le problème est survenu, au moment de l'inspection, ou lorsque le problème a été détecté au début. Utiliser le présent dossier pour documenter toutes les mesures de surveillance et correctives associées à la formation du personnel, tout au long du cycle de production ou tout au long de l'année, le cas échéant.*

La formation s'applique aux techniques d'application et de manipulation sécuritaire des produits et aux pratiques relatives à l'apiculture et à la transformation du miel (le cas échéant) et comprend les aspects pertinents du programme ***CBISQT***, y compris mais non limité à la manipulation des abeilles, des produits chimiques, des médicaments, à la récolte, à la transformation, à l'entretien/au nettoyage du matériel, et à l'hygiène.

NOM :	**DATE D'EMPLOI :**

FORMATION PRÉALABLE :

☐
☐
☐

SURVEILLANCE					**MESURE(S) CORRECTIVE(S)**		
FORMATION	**DATE EFFECTUÉE**	**PROBLÈME**	**DATE DÉTECTÉE**	**INITIALES**	**MESURE (S) CORRECTIVE(S)**	**DATE EFFECTUÉE**	**INITIALES**

ÉMISSION : 1	**DATE D'ÉMISSION : (J/M/A)**	

PERSONNE RESPONSABLE DU DOSSIER : _____ (SIGNÉ OU INITIALISÉ)
DATE : _____ (J/M/A)
(*passer en revue chaque dossier avant de signer***)**

SIGNATURE_____DATE _____ (J/M/A)

© CONSEIL CANADIEN DU MIEL

ID CBISQT :	**DOSSIER SUR L'HYGIÈNE PERSONNELLE – SURVEILLANCE ET MESURES CORRECTIVES**	**FORMULAIRE 11.0.2**

Instructions : *Surveiller, évaluer et déterminer la nature de tout problème associé à l'hygiène des membres du personnel à l'endroit où le problème est survenu, au moment de la surveillance/de l'inspection, ou lorsque le problème a été détecté au début. Utiliser le présent dossier pour documenter toutes les mesures de surveillance et correctives associées à l'hygiène du personnel, tel que justifié pendant l'année.* ***Tous les membres du personnel qui participant à la récoltes et à la manipulation des produits apicoles*** *doivent remplis le présent formulaire avant de mener les procédures associées à la récolte, à la manipulation et au processus d'entreposage. Les gens qui visitant la ferme peuvent avoir à fournir des renseignements s'il y a un risque de contamination des produits apicoles.*

SURVEILLANCE					MESURE(S) CORRECTIVE(S)		
DATE	NOM DU MEMBRE DU PERSONNEL	PROTOCOLE D'HYGIÈNE	PROBLÈME D'HYGIÈNE	INITIALES	MESURE(S) CORRECTIVE(S) PRISE(S)	DATE EFFECTUÉE	INITIALES

ÉMISSION : 1	DATE D'ÉMISSION : (J/M/A)	

PERSONNE RESPONSABLE DU DOSSIER : _____ (SIGNÉ OU INITIALISÉ)
(*passer en revue chaque dossier avant de signer***)**

SIGNATURE_____DATE : _____ (J/M/A)

DOIT FAIRE

ID CBISQT :	DOSSIER SUR LA DEMANDE DU CONTRÔLE INTERNE ET DES PLAINTES SUR LES PRODUITS – SURVEILLANCE ET MESURES CORRECTIVES	FORMULAIRE 12.0.1

Instructions : *Surveiller, évaluer et déterminer la nature de tout problème associé aux demandes de contrôle interne ou aux plaintes des clients où le problème est survenu, au moment de la surveillance/de l'inspection, ou lorsque le problème a été détecté au début. Utiliser le présent dossier pour documenter toutes les mesures de surveillance et correctives associées à la demande du contrôle interne/aux plaintes sur les produits au moment de la demande du contrôle interne ou de la pliante sur le produit.*

	PLAIGNANT (CLIENT OU CONTRÔLE INTERNE)					MESURE(S) CORRECTIVE(S) (CLIENT OU CONTRÔLE INTERNE)				
DATE	NOM	ADRESSE DU CONTACT	NUMÉRO DU CONTACT	PLAIGNANT OU NON-PLAIGNANT	ID DU PRODUIT	MESURE(S) CORRECTIVE(S)	RÉSULTAT	CAUSE	DATE EFFECTUÉE	INITIALES

ÉMISSION : 1	DATE D'ÉMISSION : (J/M/A)	

PERSONNE RESPONSABLE DU DOSSIER : _____ (SIGNÉ OU INITIALISÉ)
(*passer en revue chaque dossier avant de signer*)

SIGNATURE_____DATE : _____ (J/M/A)

ID CBISQT :	DOSSIER SUR LE RAPPEL DES PRODUITS – SURVEILLANCE ET MESURES CORRECTIVES	FORMULAIRE 12.0.2

Instructions : *Utiliser le présent dossier pour documenter toutes les mesures de surveillance et correctives associées à un rappel de produit au moment de la demande d'un rappel d'un produit en suivant les exigences des procédures de rappel de l'Agence canadienne d'inspection des aliments.*

SURVEILLANCE							MESURE(S) CORRECTIVE(S)				
NOM DU PRODUIT	DATE D'EXPÉDITION	ID DU LOT	RAISON DU RAPPEL	QUANTITÉ DU PRODUIT REÇU	QUANTITÉ DU PRODUIT EN STOCKS	QUANTITÉ DU PRODUIT NON COMPTABILISÉ	MESURE(S) CORRECTIVE(S)	RÉSULTAT	CAUSE	DATE EFFECTUÉ	INITIALES

ÉMISSION : 1	DATE D'ÉMISSION : (J/M/A)	

PERSONNE RESPONSABLE DU DOSSIER : _____ (SIGNÉ OU INITIALISÉ)
(*passer en revue chaque dossier avant de signer***)**

SIGNATURE_____DATE : _____ (J/M/A)

ANNEXE II.
DESCRIPTION DES INTRANTS AGRICOLES TYPIQUES POUR LA PRODUCTION ET LA TRANSFORMATION DU MIEL BRUT OU FILTRÉ

INTRANT	DESCRIPTION
CHEPTEL	Les intrants du cheptel sont composés de reines d'abeilles individuelles achetées, de ruchettes à nucléus (c'est-à-dire, une reine avec quatre ou cinq cadres d'abeilles, y compris couvain, miel et pollen), des abeilles en paquets (c'est-à-dire, une cage à reine avec ouvrières) et/ou de grosses colonies pour l'établissement de nouvelles colonies, le remplacement de vieilles colonies ou la continuité/rajeunissement des colonies en cours. En tant que pratique de biosécurité efficace, le cheptel devrait être acheté chez des fournisseurs réputés qui fournissent des affidavits d'attestation d'inspection qui indique des états exempts de maladies et de parasite, et tous les documents associés à l'achat du cheptel devraient être préservés. Se reporter à la **Norme nationale de biosécurité à la ferme pour l'industrie apicole de l'ACIA**.
MATÉRIEL APICOLE	**Matériaux de bois** – Le bois et les produits du bois sont couramment utilisés pour construire des ruches et des cadres, des chasse-abeilles, des plateaux de fond, des couvercles, des grilles à reine et des nourrisseurs. Le matériel apicole aménagé à la ferme peut soit être nouveau ou usage, à condition que ce soit un matériel convenable. Les résidus d'agents de protection du bois, surtout le bois imprégné sous pression avec des agents de préservation à base de cuivre (par ex. : le cuivre alcalin quaternaire (CAQ), l'arséniate de cuivre chromaté (ACC) et l'azole de cuivre (AC)), sont toxiques aux abeilles, ainsi qu'aux consommateurs humains, et ne sont pas utilisés pour construire les parties des ruches qui entrent en contact avec le miel, sauf s'ils sont utilisés comme support de ruche. Les surfaces extérieures des ruches peuvent être peintes avec une peinture sans plomb ou trempée dans de la cire de paraffine afin de les protéger contre les intempéries.
	Matériaux en plastique (résine de plastique utilisée pour les cadres et la fondation) – La résine de plastique peut être cirée ou non cirée. L'avantage d'un produit en plastique est sa durabilité lors du processus d'extraction et son imperméabilité contre les rongeurs et les pyrales. Tous les produits en plastique qui entrent en contact avec le miel doivent être fabriqués dans un matériau de qualité alimentaire et devraient être accompagnés d'une déclaration du fabriquant, indiquant sa conformité.
	Matériaux en métal – On utilise le métal pour câbler la fondation, pour clouer les cadres, pour les chasse-abeilles et pour couvrir le dessus de la ruche et protéger celle-ci contre la pluie. Les pièces en métal n'entrent pas en contact avec le miel et il n'y a aucune exigence pour le métal de qualité alimentaire. Cependant, les nourrisseurs, les seaux ou les contenants en métal qui entrent en contact avec le sirop de sucre utilisé pour nourrir les abeilles devraient être construits à partir d'un matériau de qualité alimentaire (par ex. : en acier inoxydable). Le métal ne devrait pas contenir de plomb et être exempt de soudure.
	Matériaux pour fondation de cire ou de rayons – On achète commercialement la cire d'abeilles ou la fondation en cire d'abeilles afin de l'utiliser dans la ruche et fournir aux abeilles une base pour le nid d'abeilles. Les abeilles utilisent la structure cirée sortie fournie par le nid d'abeilles pour emmagasiner le miel, le pollen et le couvain.
	Dispositifs d'alimentation – L'alimentation des abeilles varie énormément selon le type de complément alimentaire, la période de l'année, le lieu intérieur ou extérieur favorable dans la ruche, et l'étendu opérationnelle de l'alimentation. Le matériel utilise pour nourrir les abeilles comprend un assortiment de garnitures de nourrisseurs en plastique, des cadres nourrisseurs et des seaux/couvercles nourrisseurs, et des nourrisseurs couvre-cadres extérieurs en bois ou Boardman avec des bocaux en verre, des seaux nourrisseurs en plastique (15 kg) et des barils avec dessus ouvert.

ANNEXE II.
DESCRIPTION DES INTRANTS AGRICOLES TYPIQUES POUR LA PRODUCTION ET LA TRANSFORMATION DU MIEL BRUT OU FILTRÉ

INTRANT	DESCRIPTION
	Abreuvoirs – Certaines sources d'eau que les apiculteurs utilisent sont les suivantes : (1) une bassine d'eau avec des flotteurs en bois afin d'empêcher les abeilles de se noyer, (2) un robinet qu'on laisse s'écouler dans le rucher, ou (3) des nourrisseurs d'entrée Boardman remplis d'eau (des bocaux d'un litre avec des trous dans le couvercle) et les ranger au sein de la colonie ou des colonies d'abeilles. Si vous utilisez des bassines d'eau, l'eau devrait être remplacée périodiquement afin d'éviter la stagnation et la reproduction des moustiques. Dans la plupart des régions du Canada, l'eau devrait être fournie entre le 1er mars et le 31 octobre.
ALIMENTS COMPLÉMEN-TAIRES	**Sucre** – Les abeilles mellifères ont besoin de sources d'hydrates de carbone (par ex. : saccharose, fructose, les sucres de betterave et de canne à sucre) pour leur métabolisme et pour produire de l'énergie. Bien que le miel soit une source de sucre favorable dans la plupart de cas[41], afin d'assurer la survie des colonies d'abeilles aux latitudes Nordiques pendant les mois d'hiver, les apiculteurs canadiens doivent normalement s'approvisionner de sucre complémentaire sous forme de sirop. On donne du sucre granulé aux abeilles soit sous forme de sirop de saccharose ou du sirop de maïs à haute teneur en fructose (SMHTF). Le sucre en poudre (par ex. : le sucre à glacer ou le sucre de confiseur) peut être utilisé en tant que véhicule à médicament, mais n'est pas vraiment une source d'alimentation convenable. Le miel brut peut aussi être utilise comme une source d'alimentation pour les colonies d'abeilles. Cependant, on ne recommande pas cette pratique si la source de miel est inconnue, puisqu'il y a une augmentation du risque de biosécurité de contamination croisée provenant de ruches infectées. Se reporter à la **Norme nationale de biosécurité à la ferme pour l'industrie apicole de l'ACIA**.
	Suppléments de pollen – Le pollen, la substance poudreuse à cellules végétales et reproductrice provenant des plantes à fleurs es la source protéinique privilégiée pour nourrir les abeilles et développer les larves. Le pollen contient un riche assortiment de protéines, de lipides, d'acides aminés, de vitamines et de minéraux qui sont essentiels pour la santé des abeilles et la production de couvain. Lorsque les sources de pollen naturel se font rares et que les conditions de butinage sont faibles, cela peut freiner la production du couvain au printemps presque partout au Canada. L'alimentation complémentaire de pollen est une pratique surtout importante dans les régions productrices de miel ayant une période de croissance courte. Le pollen utilisé pour nourrir les abeilles est disponible commercialement sous forme de pollen sec irradié ou galettes de pollen prémélangées. On mélange le pollen avec du saccharose pour former des galettes utilisées à l'intérieur de la ruche en tant que source de protéine complémentaire en automne ou tôt au printemps, ou à d'autres périodes de l'année lorsque les sources de pollen naturel se font rares.
	Substituts de pollen – Les régimes alimentaires à substituts de pollen sont composés d'une ou plusieurs variétés de sources de protéines, y compris la farine de soja, la farine de poisson ou la levure de bière, sans l'utilisation de pollen ajouté. On mélange habituellement le substitute de pollen avec du sucre et de l'huile végétale afin de faire des galettes qu'on utilise comme aliment complémentaire pour nourrir les abeilles mellifères lorsque le pollen de sources florales est limité ou à d'autres moments lorsqu'il y a un besoin supplémentaire de protéines.
EAU POTABLE (RUCHER ET	Au sein du rucher, on fournit des sources d'eau aux abeilles avant, pendant et après la saison active, tout dépendant du besoin et de la disponibilité. Les sources d'eau sont disponibles de

[41] NOTA : On ne recommande pas le miel dérivé du canola en tant que source d'alimentation hivernale parce qu'il forme des granulés dures dont l'accès est difficile aux abeilles.

ANNEXE II.
DESCRIPTION DES INTRANTS AGRICOLES TYPIQUES POUR LA PRODUCTION ET LA TRANSFORMATION DU MIEL BRUT OU FILTRÉ

INTRANT	DESCRIPTION
INSTALLATIONS DE TRANSFORMATION)	bassines, de robinets ouverts, de nourrisseurs d'entrée Boardman, de barils ou de contenants plus larges. On utilise l'eau potable dans le rucher en tant que réactif pour mélanger les solutions de sirop et seules, ou avec divers produits chimiques, pour le matériel de lavage. On utilise l'eau dans les installations de transformation pour nettoyer et/ou asssainir les installations même et le matériel connexe.
MÉDICAMENTS/ TRAITEMENTS	***NOTA :*** *Pour obtenir une liste courante des médicaments utilisés en apiculture, consulter la BPP 2.5.3b* **Antibiotiques –** Au Canada, les antibiotiques : chlorhydrate d'oxytétracycline (COT) (par ex. : Oxytet-25™ DIN 02231111 et Foul Brood Mix™ DIN 02231110) sont présentement homologués et autorisés par la Direction des médicaments vétérinaires (DMV) de Santé Canada pour traiter la loque américaine (AFB) et la loque européenne (EFB), les maladies bactériennes chez les abeilles mellifères. Au Québec, tous les antibiotiques utilisés pour traiter les colonies d'abeilles doivent être prescrits par un vétérinaire. La fumagiline (Fumagilin B® DIN 02231180) est un antibiotique qu'on utilise pour traiter les symptômes de nosémose, une maladie microsporédienne provoquée par le *Nosema apis* et la *N. ceranae.*
	Miticides – On utilise les intrants miticides (c'est-à-dire, les acaricides) pour traiter les varroas (*Varroa destructor*) et l'acarien de l'abeille (*Acarapis woodi*); les ravageurs des abeilles mellifères qui peuvent grandement réduire la survie des abeilles et la résistance à la maladie si l'on ne remédie pas à la situation. Les intrants miticides peuvent être des produits chimiques synthétiques (c'est-à-dire, un pyréthroïde (par ex. : le fluvinate Apistan®, l'amitraze Apivar®) et les insecticides organophosphates (par ex. : le coumaphos CheckMite+®) et les composés qui se produisent naturellement, notamment l'acide formique, l'acide oxalique ou les huiles essentielles (par ex. : la menthe poivrée, la menthe à épis, le thé des bois, l'essence de girofle, le lemon-grass (citronnelle)), là où ils sont homologués et autorisés. La mesure utilisée pour traiter les abeilles contre les acariens au printemps et à l'automne est une étape importante dans la gestion du rucher. En général, on applique des miticides sur des bandes en plastique dans la ruche jusqu'à six (6) semaines au début du printemps ou en automne; hors de la période de production du miel (c'est-à-dire, au moins quatre (4) semaines avant la miellée) afin d'éviter tout risque de contamination du miel pour la consommation humaine, ou dommage au couvain.
	Agents antiparasitaires – Plusieurs différents types d'agents de surveillance sont disponibles pour détecter et surveiller la prévalence et la charge d'acariens, respectivement au sein des colonies. Les méthodes de surveillance vont de la détection rapide à approximative vers des mesures plus complexes et précises au moyen de fluvalinate (c'est-à-dire, de l'Apistan™), de l'amitraze (c'est-à-dire, l'Apivar™) et/ou des miticides coumaphos (c'est-à-dire CheckMite+™) sur les bandes en plastique en combinaison avec des panneaux « collants » à endos adhésif. Au Canada, on mène le diagnostic du *Varroa* au sein des colonies au début du printemps, après la miellée du printemps, au moment de la récolte du miel, et tard en automne, en utilisant des méthodes allant de simples tests au moyen d'un agent primaire à l'alcool (de l'alcool éthylique, de l'alcool isopropylique ou de l'hydrate de méthyl dilué), d'un rouleau d'éther ou d'un test avec du sucre à glacer, à des bandes en plastique à base de miticides. On utilise aussi l'acide oxalique et l'acide formique à de faibles niveaux en tant que fumigant et moyen de diagnostic.

ANNEXE II.
DESCRIPTION DES INTRANTS AGRICOLES TYPIQUES POUR LA PRODUCTION ET LA TRANSFORMATION DU MIEL BRUT OU FILTRÉ

INTRANT	DESCRIPTION
RÉPULSIFS D'ABEILLES	**Répulsifs chimiques** – On utilise des répulsifs chimiques tel que l'anhydride butyrique pour chasser les abeilles des hausses de miel operculées pendant la récolte. En général, on utilise des intrants fumigènes à base de plante naturelle allant de copeaux de bois, de toile de jute ou de paille (allumés dans un enfumoir en métal doté d'un générateur de fumée et de soufflets), pour diriger la fumée afin de chasser les abeilles hors des hausses ou pour calmer les abeilles pendant une inspection de la colonie.
	Répulsifs physiques – On utilise des balais, des ventilateurs et des rushes, des panneaux chasse-abeilles à grillage en bois ou en métal (c'est-à-dire des chasse-abeilles) en tant qu'alternative aux répulsifs chimiques afin de chasser les abeilles hors des hausses de miel pendant la récolte.
PRODUITS CHIMIQUES AGRICOLES	**Produits chimiques d'entretien** – On utilise des produits pétrochimiques (par ex. : de l'essence, du diesel, de l'huile et d'autres lubrifiants), de la peinture sans plomb, et des produits de paraffine pour entretenir le matériel et la machinerie apicoles.
	Pesticides chimiques (autres que pour les ruches) – On utilise des rodenticides et des insecticides pour contrôler les rats, les souris, les espèces d'insectes ravageurs aux environs des aires et des installations de transformation.
	Produits chimiques de nettoyage et d'assainissement – On utilise habituellement des détergents, des désinfectants, de l'acide acétique et de l'hydroxyde de sodium pour nettoyer et assainir le matériel de transformation et de manipulation et les aires d'entreposage. On utilise un mélange d'hypochlorite de sodium commercial (c'est-à-dire, un javellisant)/un désinfectant d'eau uniquement pour les drains de plancher, au besoin. S'assurer que seule de l'eau potable chaude a été utilisée pour nettoyer à l'intérieur des installations de transformation du miel.
MATÉRIAUX D'EMBALLAGE	**Petits contenants** – On vend le miel selon le poids plutôt que par volume et on l'emballe dans des contenants et des matériaux d'emballage qui doivent être conformes à la Loi sur les aliments et les drogues (c'est-à-dire, un matériau de qualité alimentaire). Le format des contenants peut varier, soit de 0,15 et 5,0 kg. Plusieurs types et formats de contenants sont disponibles, y compris des bouteilles en verre, des récipients en plastique, des blister double coque en plastique (pour le miel en rayon), des récipients ronds, des bocaux en céramique et des plateaux en aluminium.
	Gros contenants – on considère que le miel emballé dans des contenants dont le format est supérieur à 5 kg doit être en vrac. Présentement, il existe plusieurs différents types de contenants en vrac utilisés par l'industrie apicole canadienne pour emballer le miel, y compris des barils en métal nouveau ou recyclés, et des barils ou bacs en plastique. Se reporter à la version plus récente de la **Norme sur les contenants en vrac dans l'industrie apicole** du CCM afin d'obtenir les recommandations courantes.
	Emballage (contenants extérieurs et accessoires) – On utilise une variété de matériaux, notamment des étiquettes, de la colle, de l'encre à carton, et du bois, pour tenir et étiqueter les contenants en verre, en plastique, en céramique ou en métal contenant du miel emballé. Les matériaux d'emballage extérieur utilisés pour emballer le miel ne sont pas des risques de salubrité alimentaire aux produits apicoles si on les manipule et les entrepose correctement.

ANNEXE II.
DESCRIPTION DES INTRANTS AGRICOLES TYPIQUES POUR LA PRODUCTION ET LA TRANSFORMATION DU MIEL BRUT OU FILTRÉ

INTRANT	DESCRIPTION
MATÉRIEL DE TRANSFOR-MATION	**Nota :** *Tout le métal utilise dans le matériel de transformation ne devrait pas contenir de plomb, ni de soudure.* **Matériel de déboîtage, de désoperculation et de séparation –** On utilise divers outils de désoperculation, des machines désoperculer motorisées, des séparateurs centrifuges de miel/cire, des plateaux, des clarificateurs, des extracteurs de cadres, des passoires, des cérificateurs de miel/cire, des instruments connexes, tout dépendant du produit final souhaité et de l'étendue des opérations.
	Réservoir et matériel connexes – On utilise un assortiment de réservoirs d'embouteillage ou de fonte (chaudières), d'entreposage, de rétention en acier inoxydable de qualité alimentaire (par ex. : épaisseur 18, 20) ou en plastique de qualité alimentaire, et des réservoirs collecteurs connexes, des dégorgeoirs, des pompes, des filtres à miel, des robinets de miel, des robinets, crépines/tamis, des agitateurs, des thermoplongeurs, des jauges, des instruments et des pièces de matériel, tout dépendant du produit final souhaité et de l'étendue des opérations.
	Matériel d'emballage – On utilise plusieurs différents types de matériel de remplissage ou d'embouteillage du miel et d'étiquetage, tout dépendant du produit final souhaité (par ex. : du miel liquide, cristallisé ou écrémé) et de l'étendue des opérations.

ANNEXE III.
DESCRIPTION DES ÉTAPES TYPIQUES D'EXTRACTION ET DE TRANSFORMATION DU MIEL AU CANADA

ÉTAPE DU PROCESSUS	DESCRIPTION
RÉCOLTE DES HAUSSES DE MIEL	Le processus de *manipulation* des hausses de miel comprend : a) l'ajout de boîtes avec rayon vide à une ruche pendant les périodes de miellée et de production du miel (ou que l'on nomme « haussage », « superposition de hausses » et « rajout de hausses ») au printemps et b) retrait de boîtes, au besoin, pendant l'été (c'est-à-dire, « retrait de hausses ») lorsque les abeilles ont garni le rayon de miel brut et operculé les alvéoles. En enlevant des boîtes lors de la récolte, on « retire » les hausses supérieures de la ruche, puis on enlève les hausses pleines de miel (déhaussage). Ensuite, on transporte les hausses du rucher jusqu'aux installations de transformation pour l'extraction et la transformation primaire, laissant les abeilles derrière dans la ruche. Le processus de « rehaussage » ne contribue pas toujours à la contamination du miel parce que les abeilles ouvrières isoleront habituellement ou enlèveront les contaminants du nid d'abeilles.
RÉCEPTION	Au Canada, pendant les mois d'été, soit en juillet et en août, la première étape de la transformation du miel est la livraison de cadres garnis de miel à l'intérieur des hausses remplies de miel vers l'aire de réception dans les installations de transformation. On met les hausses mises sur des palettes ou on les empile les unes sur les autres, puis on les entrepose pendant une courte durée à l'intérieur des installations de transformation. On garde les hausses sur palettes ou empilées dans l'aire de réception jusqu'à ce qu'on les déplace vers la chambre chaude.
CHAUFFAGE - ENTREPOSAGE	On place les hausses dans la chambre chaude où on les réchauffe à une température d'environ 38 °C et on peut les déshumidifier de un jour à deux jours, au besoin, pour s'assurer que le contenu d'eau dans le miel ne dépasse pas 18,5 p. 100 et pour baisser la viscosité du miel dans les cadres afin de faciliter l'extraction.
DÉBOÎTAGE ET DÉSOPERCULATION	Le processus de déboîtage implique le retrait des cadres de rayon de miel des hausses remplies de miel. On accomplit ce processus soit manuellement ou au moyen d'un déboîteur mécanique. Après une inspection visuelle et le rejet du rayon de couvain, on envoie les cadres de miel en rayons vers la chaîne de transformation afin de procéder à désoperculation. Une fois le miel extrait, on retourne les cadres vides dans les boîtes et on les entrepose à nouveau ou on les retourne dans les champs.
	On utilise des machines à désoperculer automatiques commerciale afin de désoperculer mécaniquement la cire des cadres du rayon de miel à une profondeur uniforme. On achemine les cadres vers la chambre d'extraction où l'on sépare la cire et le miel dans un réservoir de collecte situé habituellement sous la machine à désoperculer. La désoperculation peut aussi être effectuée au moyen d'outils manuels propres, notamment des couteaux à désoperculer ou des peignes à désoperculer; des outils conçus pour ouvrir ou « gratter » les opercules du rayon de miel.
EXTRACTION	L'extraction du miel implique un processus où le rayon de miel est sujet à une force centrifuge, à la gravité, au tamisage ou à d'autres moyens, pour extraire le miel liquide. La plupart des activités commerciales utilisent des extracteurs de miel tangentiels pour agiter le miel du rayon de miel. Dans de tels cas, on met les cadres dans un panier en métal (l'extracteur) qui tourne mécaniquement afin d'extraire le miel, ou dans le cas d'extracteurs plus larges, on loge les cadres dans des rainures. Pour les petites activités commerciales, on peut utiliser du matériel actionné à la main, mais dans les deux cas, le miel extrait s'écoule par gravité dans un bassin récepteur réchauffé (c'est-à-dire, un puisard) ou un réservoir de

ANNEXE III.
DESCRIPTION DES ÉTAPES TYPIQUES D'EXTRACTION ET DE TRANSFORMATION DU MIEL AU CANADA

ÉTAPE DU PROCESSUS	DESCRIPTION
	rétention situé sous la voie d'extraction où l'on collecte le miel.
INTRANT (Entrée du miel en vrac hors de la ferme)	Au Canada, *miel en vrac* fait référence au miel liquide obtenu au moyen d'un processus d'extraction, de repos ou de tamisage (avec, ou sans, chauffage minimal), et on l'emballe dans des barils ou bacs propres. Le miel hors ferme entre la chaîne de transformation à l'étape de transformation de la *sédimentation* et avant le processus de *filtration*. On verse le miel liquide hors ferme dans des réservoirs de rétention où on le garde afin de le filtrer et le mélanger au cours de la chaîne de transformation.
SÉDIMENTATION/ PUISARD	Pendant le processus d'extraction, le miel s'écoule dans un puisard réchauffé où un tamis métallique empêche les grosses particules de cire et les autres débris de passer dans la pompe. Plusieurs producteurs commerciaux et producteurs-emballeurs utilisent ce stade de sédimentation comme moyen primaire pour enlever les particules de cire, les contaminants physiques, notamment les parties d'insectes et les bulles d'air, avant de pomper le miel vers un réservoir de rétention et de l'expédier en vrac vers un emballeur de miel ou un autre conditionneur.
SÉPARATION DU MIEL ET DE LA CIRE	Une quantité substantielle de miel colle aux opercules de cire et exige une séparation au cours du processus d'extraction. Il existe plusieurs techniques pour séparer et enlever la cire et les autres débris, et retourner le miel vers la chaîne de production principale. Typiquement, on garde la cire dans des contenants (ou récipients) afin qu'on puisse la transformer plus tard.
SÉDIMENTATION ET FILTRATION	On laisse le miel et les opercules de cire sédimenter dans un puisard ou un réservoir de sédimentation en acier inoxydable de qualité alimentaire dans lequel libère la cire du miel et on retourne le reste du miel vers la chaîne de transformation. Les opercules peuvent aussi être enlevées du rayon et versées dans des contenants en acier inoxydable de qualité alimentaire et le miel égoutté directement dans un puisard. La sédimentation et le tamisage sont plus efficaces dans un milieu chaud; cependant, l'efficacité d'extraction du miel de la cire à ce stade est faible (moins de 50 p. 100).
	Centrifugation – La centrifuge de cire/sécheur est une machine de transformation des opercules qui fonctionne comme l'extracteur de miel rayonnant. On transforme le mélange cire/miel au moyen d'une centrifugeuse, lequel extrait le miel et retient la cire par la force centrifuge. On retourne le miel à la chaîne de transformation où l'on déloge la cire pour la faire fondre. La centrifugation est la méthode de séparation la plus courante et l'efficacité d'extraction du miel de la cire à ce stade varie de 65 à 85 p. 100.

ANNEXE III.
DESCRIPTION DES ÉTAPES TYPIQUES D'EXTRACTION ET DE TRANSFORMATION DU MIEL AU CANADA

ÉTAPE DU PROCESSUS	DESCRIPTION
	Tambour tournant – Une méthode a du miel brut et de la cire pompés à partir d'un puisard situé sous l'extracteur au moyen du tambour tournant; une pompe à miel spécialisée a été conçu afin d'expulser la combinaison de miel liquide et de cire solide. On pompe le mélange miel/cire au moyen d'un échangeur de chaleur afin d'assurer une température uniforme (40 °C). Le mélange s'écoule dans le tambour tournant, lequel sépare de façon continue le miel et la cire. Contrairement à la centrifugeuse de cire, laquelle doit être vidée manuellement, le tambour tournant fait traverser le miel et retient la cire, puis on pompe le miel dans les réservoirs de stockage. La cire, les particules de bois et les parties d'abeilles sont enlevées automatiquement de la surface de captage et déversées au centre du tambour tournant, dans un bac de récupération ou un baril. L'efficacité d'extraction du miel de la cire à ce stade varie de 80 à 95 p. 100.
	Presse à cire d'opercules – Les opercules peuvent aussi être comprimées afin d'enlever l'excédent de miel, lequel est vidé et recueilli. La cire forme un gâteau solide qu'on enlève et fait fonder à un stade ultérieur de la transformation.
	Cérificateur (ou fondoir) à opercules - Le cérificateur à opercules est un outil de transformation qu'on utilise pour liquéfier la cire des opercules qui ont été enlevées au préalable du rayon de miel. Dans une méthode, une source de chaleur à la base du réservoir commence le processus de séparation et une source de chaleur à rayonnement sert à fondre la cire. Le miel entre directement dans le puisard, où la cire s'écoule dans des contenants distincts dans lesquelles elle durcit en blocs, puis retirée et entreposée.
	Filtration – Dans certaines activités commerciales, il peut y avoir une seconde étape de sédimentation. La filtration emploie des tamis à mailles métalliques pour enlever les matières particulaires, notamment les parties d'abeilles, les particules de propolis, les grains de pollen, les solides étrangers, ou d'autres matières étrangères avant que le miel liquide soit emballé comme *miel filtré*. Dans le cas où l'on a l'intention d'expédier le miel à une installation d'emballage hors de la ferme, la filtration peut être omise et le produit final peut être vendu en tant que *miel brut.*
POMPAGE/ RÉTENTION	À l'étape finale de la transformation, on pompe le miel d'un réservoir de sédimentation à des réservoirs de rétention ou de stockage propres avant de procéder à son embouteillage, sa mise en baril ou, autrement son emballage afin qu'on puisse le vendre aux consommateurs ou l'expédier.
INTRANTS APICOLES	***Miel en rayon*** – On produit le miel en rayon (aussi appelé « portions de gâteau de miel » ou « miel avec morceaux de rayons ») dans la ruche au moyen d'unités autonomes munies d'une base imprimée hexagonale recouverte de cire que les abeilles utilisent pour construire le rayon. On n'extrait pas le miel en rayon; on l'enlève simplement des cadres, on le coupe, puis on le loge dans des contenants. On laisse le miel en rayon non transformé et on l'emballe soit dans le nid ou on le coupe en moreaux afin de le vendre aux consommateurs ou de l'expédier. ***Miel liquide*** – On entrepose le miel liquide dans des réservoirs de rétention en acier inoxydable de qualité alimentaire non filtrés ou filtrés jusqu'à ce qu'on demande de le verser dans des contenants petits ou en vrac, tout dépendant de l'objet de sa vente. On utilise aussi le miel liquide pour produire du miel *écrémé* à un stade ultérieur de la transformation.

ANNEXE III.
DESCRIPTION DES ÉTAPES TYPIQUES D'EXTRACTION ET DE TRANSFORMATION DU MIEL AU CANADA

ÉTAPE DU PROCESSUS	DESCRIPTION
	Miel écrémé – Connu aussi sous le nom de miel fouetté, battu, baratté ou confit, le miel écrémé est un miel semi-solide produit par ensemencement du miel liquide avec de fins cristaux de miel. En contrôlant le processus de cristallisation naturelle qui produit des granules grossiers, on crée une consistance crémeuse et finement cristallisée après quelques jours à une température ambiante de (20-25° C). Dans certains cas, on a modifié ce processus en utilisant des palettes pour mélanger le mélange de miel tout en gardant le mélange à une température constante (par ex. : 14 °C). ***Miel pressé*** – On produit du miel pressé après de processus de déboîtage et de désoperculation en comprimant le miel en rayon sous pression afin d'extraire le miel. On limite cette activité à un très petit groupe de producteurs artisanaux et ou producteurs artisanaux à domicile pour la consommation locale et on ne l'adresse pas dans le présent manuel. ***Cire à opercules/Drêches*** – On peut transformer la *cire à opercules* (c'est-à-dire, soit de la cire de couleur pale ou foncé, provenant du miel ou de vieux rayons de miel et de débris, respectivement) dans un cérificateur d'opercules, une boîte à vapeur, un cérificateur solaire ou l'entreposer dans un baril recouvert jusqu'à ce qu'on l'envoie dans une usine d'équarrissage commerciale. Les *drêches* sont des résidus de miel en rayon et d'opercules produits après la récupération de la cire lors de l'extraction du miel. On sépare les drêches de la cire propre lors du processus d'équarrissage. Plusieurs apiculteurs commerciaux expédient les vieux rayons à couvain et les drêches aux installations d'équarrissage pour un pourcentage de la cire récupérée. Cependant, il n'existe aucun marché pour les drêches et elles peuvent être recueillies dans des contenants et éliminées dans un site d'enfouissement.
ÉTIQUETTE NUTRITIONNELLE DU MIEL	Se reporter au Guide d'étiquetage et de publicité sur les aliments de l'ACIA (http://www.alimentheque.com/divers/GuideEtiquetagePubliciteAliments_ACIA_dec2011.pdf) afin d'obtenir l'étiquetage pour les produits apicoles destinés aux consommateurs, parmi d'autres références.