

A quelles conditions un PERMIS sera accordé aux Producteurs de Lait et de Crème à destination des Etats-Unis.

L'installation de l'étable, la santé des vaches et les méthodes de manipulation de lait et de la crème, devront être, de toute nécessité, irréprochables.

Sous peu les inspecteurs du gouvernement vont entreprendre la visite des étables dans le but d'examiner l'état sanitaire des troupeaux laitiers et faire un rapport détaillé des conditions observées sur chaque ferme. De la recommandation, contenue dans ce rapport dépendra l'obtention du permis d'expédition accordé par le Ministère de l'Agriculture de Washington.

Cet examen comporte les items suivants d'après une échelle de pointage établie par les autorités américaines:

VACHES	Points maximum alloués	METHODES ET PRATIQUES OBSERVEES	Points maximum alloués
Santé	6	VACHES	
Vaches apparemment en bonne santé	1	Propres (nettes de toute saleté visible)	8
Si elles sont approuvées à la tuberculine dans le cours d'une année et pas de tuberculose révélé, ou bien si elles sont éprouvées dans l'intervalle de six mois et tous les animaux réacteurs ont été éliminés	5	ETABLES	
Si elles sont éprouvées dans le cours d'une année et que des animaux reagissants ont été trouvés et éliminés	3	Propreté des étables	6
Nourriture saine et substantielle	1	Planchers	2
Eau propre et fraîche	1	Murs	1
		Plafond et stalles	1
LES ETABLES		mangeoires et partitions	1
Location de l'étable	2	fenêtres	1
bien égouttée	1	L'atmosphère de l'étable au moment de la traite	5
à l'abri de toute contamination avoisinante	1	absence de poussière	3
Construction de l'étable	4	absence d'odeurs	2
planchers unis, solides et pourvus de rigoles	2	Propreté de la litière	1
murs et plafonds lisses et unis, sans crevasses	1	Cours de l'étable	2
stalles convenables, bons colliers et bonnes mangeoires	1	propre	1
Installation pour la fourniture de la lumière (4 pieds carrés de vitrage par vache)	4	bien drainé	1
Ventilation	7	Transfert du fumier journallement à 50 pieds de l'étable	2
bon système d'aération	3		
allouer un espace d'air de 500 pieds cubes par vache	3	LAITERIE	
température sous contrôle	1	Propreté de la laiterie	3
USTENSILS		USTENSILS ET TRAITE DU LAIT	
Aménagement et condition générale des ustensils à l'usage de l'étable	1	Soins et propreté des ustensils	8
Eau pour des fins de nettoyage (propre accessible et abondante)	1	entièrement lavés	2
Chaudière à lait à ouverture étroite	5	stérilisés à la vapeur pendant 15 minutes	3
Installation pour le refroidissement du lait	1	protégés contre toute contamination	3
Vêtements propres pour la traite	1	Propreté de la traite	9
		mains sèches et propres	3
CHAMBRE A LAIT OU LAITERIE		pis lavés et essuyés	6
Emplacement à l'abri de toute contamination environnante	1	MAMIPULATION DU LAIT	
Construction de la laiterie	1	Propreté de ceux qui manipulent le lait dans la laiterie	2
Planchers, murs et plafond	1	Lait transféré de l'étable immédiatement après la traite de chaque vache	2
Lumière, ventilation et grillage	1	Lait refroidi aussitôt après la traite de chaque vache	2
Chambres séparées pour le lavage des ustensils et la manipulation du lait	1	Refroidissement au-dessous de 50. F	5
Usage de la vapeur	1	Entreposage, au-dessous de 50. F	3
		Transport à une température au-dessous de 50. F	2
Total de points alloués pour l'installation de l'étable et l'état de santé des vaches	50	Total de points pour la manière dont ces soins sont pris	50
		Grand total	100
		En somme, tous ces soins et précautions requis par les autorités américaines visent essentiellement à la production de lait et de crème dans des conditions strictement hygiéniques	

Ministère de l'Agriculture de la Province de Québec.

PER
B-226

S



Organe off
Administrat
111 Côte

VOLUME XV,

et f
prin
No
fite
sion
ains

Expédiez
Par c

Nous avo
garantir les pl

Adre
Coopérative F

Coop