|  |
| --- |
| Nettoyage et désinfection des installations (Installations et matériel dans les installations) |
| 1. L’utilisateur :
 |
|  | - Tous les apiculteurs. |
| 1. La fréquence d’utilisation :
 |
|  | - Au besoin.- Les exploitations disposant d’une vaste zone d’emballage du miel devront nettoyer et assainir régulièrement leurs installations lors de l’emballage du miel. |
| 1. Les raisons d’enregistrer les présents renseignements sont les suivantes :
 |
| - La gestion commerciale |
|  | - Le présent dossier fait partie des exigences d’enregistrement de l’ACIA.- Il est important d’entretenir le matériel afin de s’assurer qu’il fonctionne bien lors des opérations.- Un matériel bien entretenu aura une plus grande valeur de revente. - Aide à s’assurer qu’on garde un horaire de nettoyage.- Garder les employés responsables de la propreté du matériel et des installations. |
| - La biosécurité apicole  |
|  | - Fait partie de la gestion globale qui vise à améliorer la biosécurité apicole.  |
| - La salubrité des aliments |
|  | - Aide à s’assurer qu’on a suivi le bon protocole.- Fournit un outil de dépistage des contaminants potentiels dans le miel.- Fait partie de la gestion globale qui vise à réduire les contaminants potentiels dans le miel.  |
| 1. Les références à la Norme de biosécurité apicole et au CBISQT :
 |
|  | - La Norme de biosécurité apicole : pages 86-88 et 141-143- Le CBISQT : pages 96-105- Le présent modèle est une adaptation du formulaire 7.0 (page 165) de la Norme de biosécurité apicole et du formulaire 9.0.3 (page 169) du CBISQT.  |
| 1. Commentaires généraux :
 |
|  | - Garder une copie dans chacune des salles appropriées de la miellerie afin de les maintenir à jour régulièrement.- Les petits apiculteurs équipés d’installations d’extraction temporaires devraient examiner les normes d’hygiène afin de s’assurer qu’ils produisent du miel qui satisfait aux normes de salubrité des aliments. |