

JUSTICE ET SÉCURITÉ
PUBLIQUE –

SERVICES
AGROALIMENTAIRE



Employés des Services Agro-alimentaires

Les Inspecteurs

Kelsey Cullihall

Josh Brown

Khaled Al-Karrain

Gestionnaire de programme

Scott McLean

Directeur

Yves Levesque

Nous effectuons des inspections annuelles des permis pour les:

- Fermes laitière
- Abattoirs
- Préposés au classement du lait en citerne (des personnes formées pour classer et accepter/rejeter le lait cru)
- Camions-citerne laitier
- Fromageries

La Sécurité Alimentaire

Les inspections garantissent que les installations respectent les normes et réglementations provinciales. Un aspect important de la réglementation et ce que nous vérifions est la propreté et l'assainissement, puisque les produits bruts sont manipulés. Nous veillons à ce que tout l'équipement utilisé (tels que l'équipement de traite, les tanks à lait en vrac, les zones/tables/ustensiles de transformation de la viande, les pasteurisateurs, les pompes et les vannes) soit nettoyé et désinfecté correctement pour ne transmettre aucun agent pathogène au lait cru, à la viande ou des produits au fromage. L'élimination des déchets est également examinée pour vérifier qu'il n'y a pas de risque inutile pour l'environnement.

Le lait cru est échantillonné pour le nombre de bactéries individuelles (NBI) et le nombre de cellules somatiques (NCS) et tous les résultats indiquant une numéro bactéries inacceptable, ou proche d'un numéro inacceptable, sont communiqués au producteur pour s'assurer qu'il peut le maîtriser.

Contacts pour Informations Supplémentaires

- Commission des Produits Agricoles
- Producteurs laitiers du Nouveau-Brunswick (PLNB)
- Ministère de l'agriculture, de l'aquaculture et de la pêche (MAAP)
- Producteurs laitiers du Canada

Ces départements comprennent une variété de ressources telles que des inspecteurs, des vétérinaires, des spécialistes de l'élevage et des procédures opérationnelles standard.