

LISTE DE CODES DE BONNES PRATIQUES

SALUBRITÉ DES ALIMENTS :

- [Programme d'amélioration de la salubrité des aliments \(PASA\)](#)
- [Règlement sur la salubrité des aliments au Canada ou la norme HACCP](#)
- Bonnes pratiques de fabrication (GMP)
- Les normes GFSI dont la norme BRC, SQF ou FSSC200
- [Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires \(gouv.qc.ca\)](#)
- [Règlement sur la salubrité des aliments au Canada](#)

SECTEUR ANIMAL

Tous les secteurs confondus:

- [Mesures de biosécurité pour le transport de carcasses d'animaux](#)
- [Recommandations en matière de biosécurité pour la gestion des carcasses d'animaux à la ferme](#)
- [Traçabilité générale](#)
- [Programme de reconnaissance salubrité des aliments](#)
- [Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires \(gouv.qc.ca\)](#)
- [Règlement sur la salubrité des aliments au Canada](#)
- [Bonnes pratiques d'utilisation et d'entreposage des médicaments vétérinaires à la ferme \(gouv.qc.ca\)](#)

Secteur aviaire

- [Guide général du producteur – Norme nationale de biosécurité pour les fermes avicoles](#)
- [Norme de biosécurité pour le secteur des services : Guide des pratiques exemplaires recommandées en matière de biosécurité](#)
- [Mesures de biosécurité pour le transport de la volaille](#)
- [Programme de salubrité à la ferme et Programme de soins aux animaux élevés par un producteur canadien: procédures de régie d'élevage](#)
- [Code de pratiques pour le soin et la manipulation des œufs d'incubation, des reproducteurs, des poulets et des dindons du Conseil national pour les soins aux animaux d'élevage](#)
- [Programme de soins aux animaux: Les producteurs d'œufs du Canada](#)
- [Guide d'application du règlement concernant la traçabilité des œufs de consommation](#)
- [Propreté d'abord-Propreté toujours: Les producteurs d'œufs du Canada](#)
- [Les Éleveurs de dindons du Canada : Programme de salubrité des aliments à la ferme](#)

LISTE DE CODES DE BONNES PRATIQUES

- [Programme de soins aux animaux \(PSA\)](#)
[Programme Canadien de Qualité des Œufs d'Incubation \(PCQOI\)](#)

Secteur bovin

- [Biosécurité pour les fermes laitières canadiennes - Guide de planification pour les producteurs](#)
- [Initiative proAction](#)
- [Mesures de biosécurité pour le transport des bovins](#)
- [Le programme VBP+](#)
- [Le programme Veau vérifié](#)
- [Le programme Veau de grain certifié](#)
- [Code de pratiques pour le soin et la manipulation des bovins laitiers](#)
- [Code de pratiques pour le soin et la manipulation des bovins de boucherie](#)
- [Code de pratiques pour le soin et la manipulation des veaux lourds](#)
- [Norme nationale de biosécurité pour les fermes canadiennes de bovins de boucherie](#)

Secteur porcin

- [Norme nationale de biosécurité pour les fermes porcines](#)
- [Mesures de biosécurité pour le transport des porcs](#)
- [Politique d'usage des médicaments et des vaccins du Conseil canadien du porc](#)
- [Les outils de la Veille sanitaire provinciale pour le syndrome reproducteur et respiratoire porcin](#)
- [PorcTracé](#)
- [Manuel de l'éleveur – PorcSALUBRITÉ et PorcBIEN-ÊTRE](#)
- [Code de pratiques pour le soin et la manipulation des porcs](#)

Secteur apicole

- [Guide à l'intention des producteurs d'abeilles découpeuses de la luzerne pour la norme nationale de biosécurité à la ferme pour l'industrie apicole](#)
- [Guide du producteur d'abeilles domestiques norme nationale de biosécurité à la ferme pour l'industrie apicole](#)
- [Good beekeeping practices : Practical manual on how to identify and control the main diseases of the honeybee](#)
- [Guide du producteur inspecteur des bourdons – Norme nationale de biosécurité à la ferme pour l'industrie apicole](#)
- [Guide de gestion optimale du rucher \(CRAAQ\)](#)
- [Trousse d'information et de démarrage : apiculture \(CRAAQ\)](#)
- [Pratiques de gestion optimales canadiennes pour la santé des abeilles mellifères](#)

LISTE DE CODES DE BONNES PRATIQUES

- [Règlements encadrant l'apiculture au Québec](#)
- [Guide de bonnes pratiques sanitaires](#)
- [Capa honey bee diseases and pests – 3rd edition](#)
- [Canadian Beekeepers' Practical Handbook to Bee Biosecurity and Food Safety](#)

Secteur caprin

- [Guide de planification de biosécurité pour les producteurs de chèvres canadiens](#)
- [Différents outils sur le site web du Centre d'expertise en production ovine du Québec](#)
- [Code de pratiques pour le soin et la manipulation des chèvres \(2003\)](#)
- [L'élevage de la chèvre \(nouvelle édition actualisée\)](#)

Secteur des cervidés

- [Biosécurité à la ferme pour les cervidés - Guide de planification à l'intention des éleveurs](#)
- [Avis à l'industrie : Guide de planification à l'intention des éleveurs – Biosécurité à la ferme pour les cervidés](#)

Secteur ovin

- [Guide national de planification de la biosécurité pour les producteurs de moutons](#)
- [Différents outils sur le site Web du Centre d'expertise en production ovine du Québec](#)
- [Code de pratiques pour le soin et la manipulation des moutons](#)
- [Guide CRAAQ : L'élevage du mouton](#)

Secteur des animaux à fourrure

- [Code de pratiques pour le soin et la manipulation des visons d'élevage du Conseil national pour les soins aux animaux d'élevage](#)
- [Norme nationale de biosécurité à la ferme pour le secteur de l'élevage du vison – Guide du producteur](#)

Secteur cunicole

- [Code de pratiques pour le soin et la manipulation des lapins](#)

SECTEUR VÉGÉTAL

Général :

- [CanadaGAP – Programme de salubrité des aliments pour les fruits et légumes frais](#)
- [Guide des bonnes pratiques d'hygiène et de salubrité alimentaires \(gouv.qc.ca\)](#)
- [Règlement sur la salubrité des aliments au Canada](#)

Secteur des céréales et oléagineux :

- [Guide du producteur Norme nationale volontaire de biosécurité à la ferme pour l'industrie des céréales et des oléagineux – Guide de mise en œuvre de mesures proactives pour la biosécurité intégrée à la gestion de la ferme](#)

Secteur de la pomme de terre :

- [Guide du producteur à la norme nationale de biosécurité à la ferme pour les producteurs de pommes de terre – Guide pour l'élaboration de votre plan de biosécurité à la ferme](#)

Secteur des serres, pépinières et floricultures

- [Guide de biosécurité pour le secteur des légumes de serre](#)
- [Guide de biosécurité pour le secteur des pépinières](#)
- [Guide de biosécurité pour le secteur de la floriculture](#)

Secteur des fruits et noix

- [Guide de biosécurité pour les producteurs de fruits et de noix](#)
- [Trousse de biosécurité pour la production du bleuet nain](#)

Secteur acéricole

- [La classification du sirop d'érable, gage de qualité](#)
- [Règlement sur les aliments \(MAPAQ\) – Chapitre 8 – Produits de l'érable et leurs succédanés](#)
- [Règlement sur les produits de l'érable \(ACIA\) - abrogé](#)
- [Règlement des producteurs acéricoles sur les normes de qualité et le classement](#)
- [La classification du sirop d'érable de qualité](#)
- [Guide d'amélioration des matériaux utilisés dans l'industrie acéricole \(Centre Acer\)](#)
- [Eau d'érable pure certifiée NAPSI](#)
- [Recommandations générales pour la fabrication de produits d'érable de qualité dans Cahier de transfert technologique en acériculture, 2004 \(Centre Acer\)](#)

LISTE DE CODES DE BONNES PRATIQUES

- [Nettoyage et assainissement dans les établissements alimentaires](#)