

1er janvier 2020

À qui de droit:

La présente certifie, que tous les établissements de transformation d'aliments pour animaux de New-Life Mills, situés dans Canada, sont certifiés HACCP ProQualité™ par l'ANAC (Association de Nutrition Animale du Canada) et ce, par l'entremise d'une vérification menée par une tierce partie, soit le cabinet SGS Canada. Cette certification démontre notre engagement envers les normes les plus élevées en matière de qualité des moulées et ingrédients des moulées pour animaux.

ProQualité™ est un programme complet de gestion et d'attestation de la salubrité des aliments du bétail mis au point pour l'industrie canadienne de l'alimentation animale. L'adhésion à ProQualité™ et l'attestation ProQualité™ exigent que chaque établissement réussisse une vérification annuelle, par une tierce partie, de son programme HACCP.

L'HACCP (Analyse des risques et de maîtrise des points critiques) est une approche systématique à la salubrité alimentaire qui vise à identifier et à minimiser les risques de contamination. L'un des éléments de cette approche est la mise en place de bonnes pratiques manufacturières (BPM), éléments qui deviendront la base du programme HACCP.

Les BPM sont basées sur une approche globale, par étapes, visant à réduire les risques liés à la salubrité alimentaire de chaque établissement de fabrication. Ces étapes comprennent la vérification régulière et documentée de l'ensemble de l'établissement, soit: les secteurs de réception et d'entreposage, le transport des aliments, la lutte antiparasitaire, l'essai des balances, l'inventaire quotidien des médicaments, les tests microbiologiques et la formation du personnel. Conjointement à ce qui précède, New-Life Mills a mis en place un programme complet de contrôle de la qualité visant à assurer la qualité et l'innocuité des ingrédients des moulées et des moulées complètes pour animaux et la sécurité pour le bétail et la volaille.

Chaque substance et action, lors de la production des aliments, incluant les matières premières, les mesures d'assainissement, la fabrication, l'expédition et la formation du personnel sont conformes avec des directives et procédures strictes afin de produire des produits qui sont sécuritaires à la consommation. Tous les produits pharmaceutiques ajoutés ont été énumérés sur les factures de moulées. Au meilleur de nos connaissances; cette moulée a été fabriqué dans un environnement exempt de SE.

Vous pouvez être rassurés et fiers dans le fait que les produits que vous achetez de New-Life Mills ont été fabriqués avec un soin et une attention systématiques à la sécurité et à la qualité alimentaire.

Sincèrement,



Jennifer McLeod  
Coordinatrice de l'assurance qualité  
New-Life Mills, une division de Parrish & Heimbecker Limité