

La salubrité des aliments : études de cas et pratiques exemplaires

Conférence sur la salubrité des aliments du ministère de l'Agriculture, de l'Aquaculture et des Pêches (MAAP)

Le 10 mai 2024



Exploitation d'une entreprise du domaine alimentaire



Quelles compétences particulières faut-il?

- Aptitude à la gestion et leadership
- Raisonnement stratégique (capacité à s'adapter rapidement aux changements)
- Compétences en marketing (bonne connaissance de son produit et capacité à susciter l'intérêt des consommateurs)
- Connaissances techniques (compétences en matière de production, d'entretien, de nettoyage)
- Compétences en gestion financière (planification d'expansion, d'automatisation, gestion du flux de trésorerie)
- Compétences en vente (capacité à faire parvenir le produit aux consommateurs)
- Salubrité des aliments (respect des exigences réglementaires et des exigences des consommateurs)

La salubrité des aliments, une exigence clé



Organismes de réglementation canadiens (pour rester en phase avec les partenaires commerciaux – 2019) :

- Agence canadienne d'inspection des aliments (ACIA) : organisme de réglementation qui veille à ce que les transformateurs d'aliments respectent le *Règlement sur la salubrité des aliments au Canada*.
- Exportation des produits alimentaires (à l'extérieur de la province) →
- Acheminement des produits alimentaires sur les marchés d'exportation →
- Exportation ou importation de produits alimentaires →

Obtenir une licence de l'ACIA est obligatoire.

Liste de contrôle des acheteurs de commerces de détail :

- Pour accéder aux commerces de détail (à quelques exceptions près; programme d'achat local) : licence délivrée par l'ACIA seulement
- Pour la majorité des entreprises : licence délivrée par l'ACIA + certification en analyse des risques et maîtrise des points critiques (ARMPC) délivrée par un tiers
- Pourquoi? Certification en ARMPC – la rigueur de la vérification garantit la conformité aux principes d'ARMPC
 - Gestion des risques – réduit les risques de problèmes liés à la salubrité des aliments

Principaux facteurs à considérer et pratiques exemplaires



Facteurs à considérer (contraintes)

- Nous verrons dans les prochaines diapositives les principaux facteurs (ou contraintes) dont il faut tenir compte en matière de salubrité alimentaire.
- La liste n'est pas exhaustive; de nombreuses autres situations peuvent survenir.

Pratiques exemplaires

- L'innovation dans les meilleures pratiques est un gage de succès.
- Ne pas tenir compte des facteurs que nous examinerons ensemble pourrait vous coûter cher, c'est pourquoi il faut faire preuve d'innovation dans les pratiques exemplaires.
- Tout au long de la présentation, nous aborderons les domaines de compétences nécessaires à la gestion d'une entreprise (finances, technique, salubrité alimentaire, etc.).
 - Les problèmes en matière de salubrité alimentaire peuvent entraîner la fermeture de votre entreprise et peuvent vous coûter cher.
- L'expertise nécessaire pour respecter les contraintes existe, mais vous devez l'écouter.

Les installations (neuves ou rénovées?)

Conception des installations

- L'environnement de transformation est-il adapté (flux de personnes et de produits)?
 - Y a-t-il des risques de contamination croisée (transformation de produits crus en produits finis)?
 - Si le nettoyage des installations et des équipements nécessite beaucoup d'eau, l'eau de lavage sera-t-elle éliminée?
 - Y a-t-il des lieux d'entreposage pour les produits crus et les produits finis (à l'air ambiant, réfrigérateurs, congélateurs)?
 - Les surfaces peuvent-elles résister à des nettoyages répétés?
- Y a-t-il suffisamment d'espace pour augmenter le volume de production ou l'entreposage?

Pratiques exemplaires – Installations neuves ou rinnovées

- Consulter un spécialiste en salubrité alimentaire ou un ingénieur en conception de bâtiment*.
 - Nouvelle construction : le point élevé de la pièce était le drain du sol – poussant l'eau
 - Installations existantes : surfaces des murs et des plafonds – cloisons sèches peintes
- Penser aux surfaces du bâtiment, ainsi qu'au flux des produits et des personnes (éviter la contamination croisée).

L'équipement

Conception de l'équipement

- Voulez-vous de l'équipement neuf ou usagé?
- Y a-t-il suffisamment de place pour installer l'équipement, l'utiliser, le nettoyer et l'entretenir?
- Faut-il du personnel spécialisé pour utiliser, nettoyer ou entretenir l'équipement?
- Quelles sont les conditions de fonctionnement de l'équipement?
 - Le volume de production de l'équipement peut-il augmenter s'il la demande croît?
- **Pratiques exemplaires – Choix de l'équipement**
- Faire appel à un spécialiste en salubrité alimentaire ou à un technologue pour connaître les meilleures options en matière d'équipement pour la transformation.
- Consulter les fabricants des équipements, car ils peuvent vous éclairer sur les avantages et les inconvénients.
 - Exemple 1 : Fumoir avec parpaings ou four à convection?
 - Exemple 2 : Bouilloire à double paroi – 80 gallons ou 150 gallons? (peut restreindre considérablement la production)



Le personnel technique

Salubrité des aliments, production, entretien et logistique

- Faut-il embaucher des personnes déjà formées ou investir dans la formation de votre personnel?
 - Il faut miser sur la formation permanente!
- **Salubrité des aliments** : connaissances en ARMPC, en chimie, en microbiologie, en génie; sensibilisation à la Global Food Safety Initiative (GFSI) et à la réglementation
 - Idéalement, il faut recourir aux services d'une personne titulaire d'un diplôme ou d'un grade.
- **Production** : formation à l'utilisation et au nettoyage d'équipement complexe et coûteux
- **Entretien** : connaissances en entretien préventif et en résolution de problèmes (dépannage) (propres à l'équipement; les fabricants fournissent habituellement des services d'appui)

Le personnel technique

Pratiques exemplaires – Personnel technique

- Veiller à ce que le personnel ait de la formation dans les domaines suivants : ARMPC, vérification interne, durée de conservation, nettoyage, lutte antiparasitaire, rappels, traçabilité, étiquetage, etc.
 - Boissons et Aliments Atlantique : rabais sur les formations pour les membres
 - Sensibilisation constante aux modifications à la réglementation – Santé Canada (modifications au *Règlement sur les aliments et drogues*)
 - Avis de rappel
- Recourir aux services de spécialistes en salubrité des aliments (ils peuvent fournir des formations spéciales)
- Accorder de l'importance à la culture de la salubrité des aliments (expéditeur et réceptionnaire : → PDG)
 - Exemple 1 : Grand détaillant britannique – On a refusé l'accès à l'usine de transformation des aliments au PDG.
 - Exemple 2 : Installation de l'équipement – Le propriétaire a refusé une formation sur le fonctionnement, le nettoyage et le dépannage; il a fallu deux semaines pour installer

La certification en ARMPC



Détaillants exigeant la certification en ARMPC délivrée par un tiers :

- Il faut toujours demander aux détaillants à quoi ils s'attendent en ce qui concerne la certification en ARMPC.
- N'oubliez pas la double exigence (licence délivrée par l'ACIA + certification en ARMPC).
- Choisissez une norme qui convient à votre entreprise : il existe des formations sur la GFSI et les différentes normes (Safe Quality Food [SQF], BRCGS, FSSC 22000, CanadaGAP, IFS).
- Procurez-vous la norme puis élaborer et mettez en place des exigences et veillez à ce qu'elles soient respectées.
- Si vous obtenez votre certification en ARMPC à la suite de la première vérification, →prévoyez les vérifications de suivi annuelles. (Coût?)

Pratiques exemplaires – Certification en ARMPC délivrée par un tiers

- Exemple 1 : Le client a investi dans le salaire d'un gestionnaire en ARMPC qualifié. Résultat, → les non-conformités ont diminué, la cote de sécurité a augmenté, la qualité des produits s'est améliorée et le gaspillage alimentaire a diminué.
- Exemple 2 : La GFSI met souvent à jour ses normes en salubrité des aliments →(amélioration continue).

La capacité de production

La capacité de production est une question importante.

- Quelle est votre capacité de production actuelle (unités/heure ou unités/jour)?
- Pouvez-vous l'augmenter avec l'équipement dont vous disposez actuellement?
 - Quelle quantité de produits pouvez-vous produire et entreposer jusqu'à l'expédition?
- Si votre produit est très demandé, →vous avez probablement augmenté votre production, ce qui ne vous laisse aucune marge de manœuvre.
 - Goulot d'étranglement : l'entreposage des produits bruts et finis, un four ou peut-être une machine d'emballage
 - Augmentation des risques d'erreurs dans la production et des problèmes éventuels de salubrité et de qualité des aliments
- Si vous souhaitez étendre vos activités, vous aurez peut-être besoin de nouveaux locaux ou de nouvelles installations.

La capacité de production

Pratiques exemplaires – Capacité de production

- Recourir aux services d'ingénieurs des procédés, de technologues des produits alimentaires, de spécialistes en salubrité alimentaire (avec de l'expérience dans l'industrie alimentaire)
- Recourir aux services des fabricants d'équipements (qui connaissent bien l'industrie et qui peuvent donc vous être d'une grande aide)
 - Ils peuvent probablement vous faire des suggestions quant à la taille de vos installations en fonction de la taille de l'équipement nécessaire

Deux exemples :

- Votre produit est si populaire que le détaillant vous appelle pour vous dire qu'il sera distribué à l'échelle nationale.
 1. Le client a renoncé à l'offre et a interrompu la recertification; il ne voulait pas élargir ses activités dans une telle mesure. 1 chargement de camion; → 3 ou peut-être 4 chargements de camion par mois
 2. Le client a évalué ce qu'il lui en coûterait d'étendre ses activités et de convertir ses installations en installations entièrement automatisées.
 - Il ne souhaite pas investir de telles sommes pour de nouvelles installations.
 - Il a donc choisi de s'en tenir à ses activités habituelles.

Ressources



Formation disponible et spécialistes en salubrité alimentaire

- Formation offerte par des fournisseurs locaux
 - Boissons et Aliments Atlantique offre des formations en marketing, lancement de produit et marketing numérique.
 - Formation en salubrité et innocuité des aliments – Vous devez vous assurer que le fournisseur est accrédité par l'International HACCP Alliance.
- Financement
 - Gouvernement provincial (MAAP), APECA et autres programmes de financement fédéraux (Partenariat canadien pour l'agriculture)
 - Services d'aide pour augmenter votre capacité de production, obtenir des conseils d'experts (salubrité et innocuité des aliments, marketing, ingénierie)
- Services de consultation (salubrité et innocuité des aliments)
 - Élaboration de programmes, licences délivrées par l'ACIA, normes de la GFSI
 - Évaluations des lacunes : permettent de comparer vos installations à la norme souhaitée; rapport fournissant des conseils sur la manière vous conformer
 - Conformité en matière d'étiquetage et conformité réglementaire; études sur les durées de conservation

Ressources

Fournisseurs d'autres services

- Les fabricants d'équipement vous aideront à atteindre vos objectifs (vous aider leur permet de faire une vente).
 - Demandez-leur si leurs équipements sont certifiés 3-A.
 - Équipement qui provient de l'étranger : rédiger un contrat de vente détaillé.
- Les fournisseurs d'ingrédients peuvent vous aider dans la recherche et le développement de nouveaux produits.
- Les fournisseurs de produits chimiques de nettoyage peuvent vous fournir des produits chimiques approuvés et peuvent même dispenser une formation sur l'utilisation sûre de leurs produits.
- Les fournisseurs d'emballages vous proposeront les meilleures solutions pour emballer votre produit.
 - Permet de maximiser l'inviolabilité des produits, d'améliorer leur durée de conservation, de mieux résister aux bris pendant la distribution, d'améliorer la présentation dans les magasins

Ressources

Fournisseurs d'autres services

- Laboratoires accrédités – Analyses des risques microbiens, chimiques et physiques, études sur la durée de conservation, tests sur les allergènes
 - Demandez une preuve d'accréditation pour les tests que vous souhaitez effectuer.
- Fournisseurs de tests pouvant être effectués de manière autonome – Ces tests fournissent des analyses en temps réel, que vous pouvez faire vous-même, dans vos laboratoires (allergènes, analyses microbiennes et chimiques)
 - Gardez à l'esprit les exigences pour les laboratoires sur place des normes réglementaires et des normes en ARCMF des tiers.
- Équipements d'un laboratoire d'essais sur place – Demandez du matériel qui peut fournir des résultats d'essai précis et cohérents et que vous pouvez étalonner vous-même (mais que vous pouvez également retourner une fois par année pour un étalonnage externe).
 - Demandez les spécifications de l'équipement et les données de validation.
- Étiquetage des produits et tableau de la valeur nutritive
 - Les fournisseurs de services peuvent garantir le respect des exigences en matière d'étiquetage.
 - Les tableaux de la valeur nutritive peuvent être facilement élaborés à partir d'informations provenant d'une base de données et non de tests analytiques coûteux.
 - Demandez des témoignages.



Food Safety Culture Inc.

**Consultation en salubrité des aliments et questions
réglementaires**

Daryl Loback

[Courriel : daryl@foodsafetyculture.ca](mailto:daryl@foodsafetyculture.ca)

Téléphone : 506-928-0045

Domaines d'expertise :



Salubrité des aliments et questions réglementaires

- Élaboration de programmes écrits pour garantir la conformité aux normes de l'ACIA ou aux normes en ARMPC d'un tiers.
 - Les organismes suivants délivrent la certification en ARMPC : BRCGS, SQF, FSSC 22000, IFS
- Évaluation des lacunes de vos installations actuelles et de vos programmes écrits en salubrité alimentaire, avec examen de la conception des installations et des activités du personnel en fonction de la norme que vous souhaitez respecter
 - Vérifications internes de votre système de salubrité et innocuité des aliments, afin de vérifier la conformité aux réglementations ou aux exigences des tiers
- Formation personnalisée offerte sur place
- Analyse de vos projets de construction et de rénovation
 - Étroite collaboration avec un consultant en enveloppe de bâtiment (baccalauréat en génie civil)
- Conformité en matière d'étiquetage et conformité réglementaire en préparation des produits



QUESTIONS