

FICHE TECHNIQUE

Norme HACCP pour les entreprises de transformation de produits alimentaires non inscrites auprès du gouvernement fédéral

Avantage HACCP

Avantage HACCP a été créé dans le cadre de l'initiative du ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation de l'Ontario (MAAO) visant à élaborer une démarche d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP) et un cadre d'homologation HACCP pour les entreprises de transformation de produits alimentaires qui ne sont pas inscrites auprès du gouvernement fédéral. Ce programme a été conçu pour être pratique et applicable dans tous les établissements, sans égard à leur taille, à leurs produits ou à leur volume de production.

Avantage HACCP est fondé sur les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* du Codex Alimentarius et comprend les sept principes du HACCP. Il se compose de 57 programmes préalables et de huit formules de plan HACCP. Les programmes préalables ont pour but de contrôler les risques liés à l'environnement et au personnel, alors que le plan HACCP concerne les risques relatifs aux produits et procédés.

Programmes préalables

Les programmes préalables sont divisés en quatre catégories :

Programmes de contrôle

Les normes de cette catégorie décrivent les programmes de contrôle qu'un établissement doit mettre en œuvre, notamment en matière d'assainissement, de lutte contre les insectes et animaux nuisibles et d'épuration de l'eau.

Formation

Les normes de cette catégorie décrivent la formation à dispenser au personnel.

Contrôles opérationnels

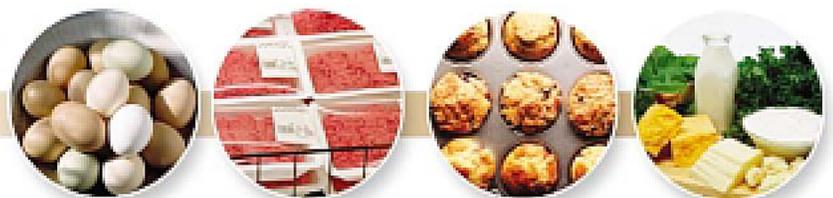
Les normes de cette catégorie décrivent la mise en œuvre des programmes de contrôle. Ces contrôles opérationnels permettent de s'assurer que les programmes de la première catégorie sont respectés et favorisent effectivement la salubrité des aliments.

Contrôles environnementaux

Cette catégorie précise les exigences touchant la conception et la construction, l'équipement et l'approvisionnement en eau, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de l'établissement.

Chacune de ces quatre catégories est divisée en sous-catégories assorties de normes. Ces normes comprennent cinq sections et des renseignements supplémentaires pour faciliter l'élaboration des programmes préalables.

1. *Norme*. La norme décrit l'exigence universelle concernant la salubrité des aliments ou le résultat à obtenir.
2. *Règlements applicables*. Certains produits alimentaires réglementés font l'objet d'exigences qui vont au-delà de la norme. Dans ce cas, les règlements applicables sont indiqués dans cette section.
3. *Risques*. Raison d'être de la norme.
4. *Marche à suivre pour se conformer à la norme*. Mesures et techniques de contrôle suggérées pour se conformer à la norme.
5. *Évaluation de la conformité*. Méthodes courantes visant à s'assurer que la norme est toujours respectée sur une certaine période.



Les formules de plan HACCP

Ces formules orientent le processus d'élaboration d'un plan HACCP adapté à l'établissement et à ses produits. Ce processus comprend 12 étapes. Les cinq premières sont des étapes préliminaires à franchir avant d'appliquer les sept principes HACCP énoncés dans le Codex Alimentarius. La préparation des formules permet de générer des points de contrôle critique (PCC) où l'on peut maîtriser les principaux risques en identifiant les mesures de contrôle de la salubrité des aliments nécessaires pour éliminer ou prévenir les risques ou les ramener à un niveau acceptable.

Avantage HACCP comprend huit formules de plan HACCP :

Formule 1 – Description du produit

Chaque produit fabriqué dans l'établissement doit être décrit. Cette formule énumère les caractéristiques et ingrédients importants du produit qui permettent de déterminer s'il peut être porté atteinte à sa salubrité. L'usage prévu du produit et ses consommateurs probables (personnes ou animaux) sont également décrits.

Formule 2 – Matières et ingrédients reçus

Cette formule énumère les risques associés à tous les ingrédients et matières reçus.

Formule 3 – Organigramme

Représentation systématique des étapes ou opérations associées à la fabrication d'un produit alimentaire.

Formule 4 – Diagramme de l'établissement

Également appelé plan d'étage, ce diagramme montre à quel endroit de l'établissement a lieu chaque étape du processus de fabrication.

Formule 5 – Description des risques et détermination des points de contrôle critique

L'analyse des risques consiste à recueillir et à évaluer des renseignements sur les risques, à déterminer les situations qui les occasionnent et à déterminer lesquels ont une incidence sur la salubrité des aliments et devraient représenter des points de contrôle critique dans le plan HACCP.

Formule 6 – Organigramme et points de contrôle critique

Les points de contrôle critique sont identifiés aux étapes appropriées dans l'organigramme de la formule 3.

Formule 7 – Risques non contrôlés

Les risques qui échappent au contrôle de l'exploitant doivent être notés.

Formule 8 – Matrice HACCP

Cette formule précise les limites critiques, les procédures de contrôle, les procédures en cas de dérogation et les mesures correctives, les procédures de vérification et les documents pour chaque point de contrôle critique.

Pour que la mise en œuvre du programme *Avantage HACCP* soit fructueuse, tous les paliers de la direction doivent s'y engager dès le début. Si c'est le cas, il est possible d'établir un système HACCP efficace en suivant le Guide du programme *Avantage HACCP*. En appliquant toutes les normes et en remplissant les formules HACCP requises, on créera un système HACCP fonctionnel.

Pour des précisions sur *Avantage HACCP*, composer le 1 888 466-2372, poste 64752, ou écrire à HACCP.Avantage@omaf.gov.on.ca.

