

# **PROGRAMME D'AMÉLIORATION DE LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS**

**À l'intention des établissements de transformation  
et des postes de classement d'oeufs en coquille  
agrés auprès de l'Agence d'inspection des aliments**

## **MANUEL DE MISE EN OEUVRE VOLUME 1 : POLITIQUE**

**2<sup>e</sup> édition**

## **MANUEL DE MISE EN OEUVRE DU PROGRAMME D'AMÉLIORATION DE LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS**

**Le Manuel du Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA) a été élaboré en vue d'aider les équipes de mise en oeuvre et les équipes d'inspection de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, ainsi que les employés et les cadres de l'industrie, au cours de la mise en oeuvre du PASA. Il comprend quatre volumes, qui correspondent aux grandes étapes du projet de mise en oeuvre.**

### **VOLUME UN - POLITIQUE GÉNÉRALE**

**Ce volume donne une description générale du PASA ainsi que des rôles respectifs de l'industrie et du gouvernement. Il comprend quatre chapitres.**

<b>CHAPITRE UN</b>	<b>:</b>	<b>Introduction</b>
<b>CHAPITRE DEUX</b>	<b>:</b>	<b>Contexte</b>
<b>CHAPITRE TROIS</b>	<b>:</b>	<b>Le PASA</b>
<b>CHAPITRE QUATRE</b>	<b>:</b>	<b>Calendrier de mise en oeuvre du PASA</b>

### **VOLUME DEUX - ÉLABORATION DES MODÈLES HACCP**

**Ce volume décrit les exigences régissant l'élaboration de modèles génériques HACCP. Il comprend quatre chapitres, une annexe et un glossaire.**

<b>CHAPITRE UN</b>	<b>:</b>	<b>Introduction</b>
<b>CHAPITRE DEUX</b>	<b>:</b>	<b>Contexte</b>
<b>CHAPITRE TROIS</b>	<b>:</b>	<b>Programmes préalables</b>
<b>CHAPITRE QUATRE</b>	<b>:</b>	<b>Application du système HACCP (séquence logique de mise en oeuvre)</b>
<b>ANNEXE</b>	<b>:</b>	<b>Formulaires 1 à 10</b>

## **VOLUME TROIS - APPLICATION DES MODÈLES HACCP**

**Ce troisième volume indique comment appliquer les modèles génériques élaborés dans le cadre de la phase II (volume II) en vue de la mise en oeuvre de systèmes HACCP dans les établissements.**

## **VOLUME QUATRE - LIGNES DIRECTRICES OPÉRATIONNELLES DU PASA**

**Ce volume présente des lignes directrices opérationnelles. On y explique comment les programmes préalables et les plans HACCP doivent être présentés, révisés, tenus à jour et comment l'audit réglementaire de système sera effectué dans un établissement reconnu HACCP.**

## TABLE DES MATIÈRES

		<b>Page</b>
<b>CHAPITRE UN</b>	<b>INTRODUCTION</b>	
<b>Section 1</b>	<b>Introduction au PASA</b>	<b>4</b>
<b>Section 2</b>	<b>Les avantages du PASA</b>	<b>6</b>
<b>CHAPITRE DEUX</b>	<b>CONTEXTE</b>	
<b>Section 1</b>	<b>Le gouvernement fédéral et la salubrité des aliments</b>	<b>9</b>
<b>Section 2</b>	<b>L'Agence canadienne d'inspection des aliments et la salubrité des aliments</b>	<b>11</b>
<b>Section 3</b>	<b>La perception du public quant à la salubrité des aliments</b>	<b>12</b>
<b>Section 4</b>	<b>Le système HACCP - ses débuts et son acceptation à l'échelle internationale</b>	<b>13</b>
<b>Section 5</b>	<b>Le PASA et le marché</b>	<b>14</b>
<b>CHAPITRE TROIS</b>	<b>LE PASA</b>	
<b>Section 1</b>	<b>Description du programme</b>	<b>15</b>
<b>Section 2</b>	<b>Aspects fondamentaux du programme</b>	<b>16</b>
<b>Section 3</b>	<b>La stratégie de mise en oeuvre du PASA</b>	<b>17</b>
<b>CHAPITRE QUATRE</b>	<b>CALENDRIER DE MISE EN OEUVRE DU PROGRAMME</b>	
<b>Section 1</b>	<b>Philosophie et approche</b>	<b>20</b>
<b>Section 2</b>	<b>Principales phases</b>	<b>21</b>
<b>Section 3</b>	<b>Portée du projet</b>	<b>23</b>
<b>Annexe Un</b>	<b>"Déclaration d'intention"</b>	<b>24</b>

# VOLUME UN - POLITIQUE GÉNÉRALE

## CHAPITRE UN - INTRODUCTION

### Section 1 INTRODUCTION AU PASA

**Le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments vise à assurer que les oeufs en coquille et tous les produits agro-alimentaires transformés de même que les conditions de préparation sont salubres. Il est reconnu que la transformation des aliments n'est qu'un des chaînons du circuit alimentaire. Le PASA est conçu pour mettre l'accent sur ce chaînon.**

**Bien que la salubrité des produits agro-alimentaires préparés au Canada relève en dernière instance du secteur lui-même, le rôle des programmes d'inspection des aliments de l'Agence canadienne d'inspection des aliments consiste à faire en sorte que les établissements enregistrés adoptent des mesures appropriées pour offrir au consommateur des produits sans danger.**

**Les programmes de réglementation doivent évoluer afin de s'adapter aux changements qui résultent des progrès scientifiques dans le domaine de la production et de l'inspection des aliments. Au cours des dernières années, le secteur et le gouvernement ont mis au point des principes de contrôle de la production qui sont plus pertinents du point de vue scientifique et économique. Ils offrent une meilleure assurance quant à la salubrité et à la qualité des aliments, et reposent moins sur des analyses des produits finis. Ils sont conçus de façon à introduire des contrôles en direct du processus qui peuvent permettre de réagir plus rapidement aux situations potentiellement dangereuses. L'Agence canadienne d'inspection des aliments est d'avis que ces principes devraient être intégrés aux programmes d'inspection actuels afin de mieux desservir le consommateur et le secteur. C'est pourquoi il propose le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA).**

**Le PASA vise à favoriser l'adoption des principes du HACCP (Analyse des dangers et maîtrise des points critiques). Le HACCP a été reconnu internationalement comme un outil logique permettant d'élaborer un système d'inspection plus moderne fondé sur des bases scientifiques. Son application systématique permettra d'assurer l'uniformité des programmes de salubrité des aliments entre tous les groupes de produits. L'application uniforme de l'évaluation des dangers pour tous les groupes de produits se traduira par une allocation plus efficace des ressources en matière d'inspection à l'intérieur des programmes d'inspection et entre ces derniers.**

**Le principal élément d'un système fondé sur le HACCP est sa nature préventive et l'application de mesures de contrôle tout au long du processus de fabrication, à des étapes critiques appelées points critiques à maîtriser. Ainsi, les défauts qui pourraient avoir une incidence sur la salubrité**

**des aliments transformés peuvent être dépistés rapidement et corrigés à ces points avant la transformation complète et le conditionnement du produit.**

**Le PASA s'appliquera à tous les groupes de produits agro-alimentaires transformés ainsi qu'aux oeufs en coquille et il sera mis en oeuvre dans tous les établissements canadiens. La mise en oeuvre devrait être terminée d'ici le 30 septembre 1996.**

**Le secteur devra contrôler et surveiller ses processus de fabrication et tenir des registres sur les points critiques à maîtriser. Les ressources de l'agence en matière d'audit serviront à vérifier si les mesures de contrôle et de surveillance des points critiques sont bien appropriées et à vérifier les registres de surveillance des établissements. Le PASA aidera les inspecteurs à établir des priorités dans leurs fonctions et à mettre l'accent sur ces points afin d'assurer la production d'aliments salubres.**

**Le PASA suivra l'évolution des programmes d'inspection existants. Il porte uniquement sur les questions de salubrité des aliments; aussi, ne peut-il pas définir l'ensemble des activités des inspecteurs dans les établissements de transformation des aliments. Les inspecteurs continueront de surveiller d'autres exigences et obligations réglementaires. Dans la mesure du possible, ces tâches seront exécutées lors de visites liées à des fonctions dans le cadre du PASA.**

Des avantages à l'échelle internationale et nationale

a) **Acceptation internationale**

Au plan international, les principes du PASA sont conformes aux principes et à l'application du système HACCP, élaborés par un Groupe de travail du Codex alimentaires. L'acceptation à l'échelle mondiale des programmes fondés sur le système HACCP permettra de maintenir ou d'étendre les marchés internationaux.

b) **Acceptation nationale**

La mise en oeuvre du PASA répond à des attentes nationales visant à inclure les principes du système HACCP à l'inspection des aliments. Au plan national, les principes du PASA sont conformes aux règlements sur les bonnes pratiques industrielles proposées par Santé et Bien-être social Canada, au programme de gestion de la qualité de Pêches et Océans Canada, et aux initiatives des programmes en regard du HACCP. Le PASA permettra d'appliquer les principes du HACCP de manière uniforme pour l'ensemble des produits.

c) **Définition des responsabilités**

Le PASA renforce le principe du partage des responsabilités en ce qui concerne l'inspection des aliments au Canada. En précisant les rôles et les responsabilités du gouvernement et du secteur dans ce domaine, ce partage des responsabilités peut s'effectuer sans nuire à l'assurance de la salubrité des aliments.

d) **Amélioration des possibilités de commercialisation**

Le recours à des logos ou à des symboles particuliers reconnus aux plans national et international peut avoir un effet important sur la commercialisation de produits manufacturés dans le cadre du PASA.

## Les avantages pour le secteur et pour le gouvernement

### a) Des communications positives

**Des communications plus étroites s'établiront entre le personnel du gouvernement et celui du secteur. Elles permettront des échanges formels et informels de données liées à la manutention sans danger des aliments.**

### b) Effet sur les ressources

**Le gouvernement sera en mesure d'affecter ses ressources aux établissements qui ne sont pas encore adaptés au système HACCP. Il pourra ainsi allouer ses ressources selon un ordre de priorité des risques, des plus élevés aux plus faibles, selon le genre de produit, le degré de conformité atteint par l'établissement ou sa complexité.**

**En mettant l'accent sur les établissements de transformation ou les chaînes de production qui présentent les risques les plus élevés, on fera une meilleure utilisation des ressources d'inspection pour le secteur et le gouvernement ce qui leur permet d'obtenir un effet maximal à un coût minimal.**

### c) Réduction du volume de produits retirés ou détruits

**Une plus grande sensibilisation et une responsabilité accrue des employés se traduiront par une réponse rapide et efficace aux écarts décelés aux points critiques du processus. Non seulement les problèmes mineurs seront-ils corrigés efficacement, mais une meilleure surveillance directe permettra de réduire les volumes de produits retirés ou détruits en raison de leur non-conformité aux facteurs de salubrité. Cela aura une incidence directe sur le transformateur, et une incidence indirecte sur ses clients.**



## Avantages pour le gouvernement

### a) Liens avec d'autres programmes

La mise en oeuvre du PASA par un établissement donné peut permettre une rationalisation d'autres programmes qui exigent actuellement une inspection, p. ex. la certification des exportations. On pourra conclure des ententes spéciales avec des partenaires commerciaux particuliers, ce qui réduira la nécessité d'un contrôle direct de certains produits par les inspecteurs.

### b) Une réponse aux demandes accrues d'inspection

La mise en oeuvre du PASA par le secteur permet de répondre aux demandes accrues de ressources en matière d'inspection dans le système d'inspection des aliments, p. ex. les importations. L'Agence canadienne d'inspection des aliments sera ainsi davantage en mesure de répondre aux nouvelles priorités et aux exigences accrues dans le cadre de ses ressources actuelles.

## CHAPITRE DEUX - CONTEXTE

### Section 1 LE GOUVERNEMENT FÉDÉRAL ET LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS

Une décision du Cabinet découlant des recommandations Nielsen concluait, en 1986, que le Canada possède un système d'inspection des aliments efficace et que la grande confiance de la population à l'égard de ce dernier est justifiée. On y indiquait Agriculture Canada comme principal contact, du point de vue de la réglementation, pour ses clients et l'on demandait au Ministère d'accorder davantage d'importance à la salubrité des aliments. En outre, Agriculture Canada était prié de collaborer plus étroitement avec les autres organismes fédéraux responsables de l'inspection des aliments (Santé et Bien-être social Canada, Pêches et Océans Canada, ainsi que Consommation et Affaires commerciales Canada). À cette fin, les ministères fédéraux s'intéressant à la salubrité des aliments (AC, MPO et SBESC) ont convenu de fixer des normes fédérales minimales en matière de santé et de sécurité pour l'inspection des aliments d'après les principes du système HACCP qui seront appliqués aux établissements, enregistrés ou non, de traitement des aliments.

En 1989, l'Examen de la politique agricole (PA) a défini les priorités stratégiques du Ministère ainsi que les piliers de la réforme qui comprenaient une attitude plus attentive vis-à-vis du marché, une plus grande auto-suffisance dans le secteur agro-alimentaire, la diversité régionale et un accroissement de la viabilité de l'environnement. Pour mettre en place les quatre piliers de l'PA, la Direction générale de la production et de l'inspection des aliments procède actuellement à la mise au point d'un PASA; ce programme figure d'ailleurs en tête de liste des priorités du Ministère.

#### a) Santé et Bien-être social Canada

Le Règlement proposé sur les bonnes pratiques de fabrication (BPF) de Santé et Bien-être social Canada précise les normes minimales en matière de santé et de sécurité devant s'appliquer à toutes les entreprises de transformation au Canada.

#### b) Pêches et Océans Canada

Le Programme de gestion de la qualité (PGQ) de ce ministère se fonde sur les principes du système HACCP. Il est en vigueur dans tous les établissements enregistrés auprès de Pêches et Océans Canada.

**c) Agriculture Canada**

**Le ministère de l'Agriculture a mis sur pied des projets pilotes et des comités d'experts afin de mettre au point le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA). Ces projets, jumelés à des comités d'experts, sont conçus pour élaborer des modèles génériques qui doivent guider le Ministère dans l'établissement d'un programme d'inspection de fondement scientifique, à la grandeur de l'industrie, pour ses activités d'audit. La démarche adoptée par l'Agence canadienne d'inspection des aliments relativement à l'audit se fondera sur les principes de l'Analyse des dangers et la maîtrise des points critiques (HACCP).**

**d) Démarche commune d'inspection**

**Les ministères fédéraux tentent actuellement de mettre au point une démarche commune d'inspection (DCI). Les recommandations pertinentes seront incorporées dans le PASA. En vertu de cette démarche les programmes ministériels comme le PASA seront considérés comme répondant à toutes les exigences du règlement proposé sur les BPF.**

**e) Création de l'Agence canadienne d'inspection des aliments**

**Avec la création de l'Agence en 1997, la responsabilité de mettre en oeuvre le PASA lui a été dévolue.**

Dans son rapport de 1989 sur les activités de la Direction générale de la production et de l'inspection des aliments d'Agriculture Canada, le Bureau du Vérificateur général (BVG) formulait des recommandations précises sur l'inspection et la salubrité des aliments. Voici des extraits du résumé des "Points saillants" du rapport.

- . Avec le secteur industriel et d'autres ministères provinciaux et fédéraux, la Direction générale partage la responsabilité de veiller à l'innocuité, à la qualité et à la salubrité des produits agro-alimentaires. Elle consacre un large éventail d'activités en vue de protéger tant la santé que la sécurité des Canadiens ainsi que la viabilité de vastes segments des secteurs de la production alimentaire, végétale et animale au Canada. Il faut s'attacher à déterminer les risques les plus sérieux pour mieux orienter les ressources. (paragraphe 8.2)
- . La Direction générale doit consolider plusieurs pratiques d'inspection clés, afin de fournir l'assurance raisonnable que l'on prévient les menaces à la santé et à la sécurité humaines liées aux contaminant chimiques et bactériens dans les produits agro-alimentaires. La Direction générale procède à des inspections sensorielles poussées, mais doit augmenter les épreuves en laboratoire, seule méthode courante de déceler ces menaces. (8.26 à 8.40, 8.44 à 8.48)

L'Examen de la politique agricole du Ministère (1989) a confirmé l'importance que revêt la salubrité des aliments pour le consommateur. L'une des principales recommandations découlant de l'Examen vise la nécessité que les systèmes d'inspection des aliments permettent de s'assurer :

- . que la responsabilité à l'égard de la salubrité des aliments est partagée de manière appropriée par tous les intervenants du circuit alimentaire, incluant le transformateur et le consommateur;
- . que l'on met l'accent sur un système ouvert, dans lequel le consommateur et le secteur peuvent intervenir directement;
- . que l'on mette de l'avant, quant à la salubrité des aliments, des normes de reconnues à l'échelle internationale qui mettent l'accent sur l'évaluation des risques, afin de maintenir la confiance du consommateur.

Le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments constitue la réponse de l'Agence

canadienne d'inspection des aliments à ces recommandations. Il concrétise celles-ci en se concentrant sur la salubrité des aliments et tout en étant conforme aux tendances internationales. Il met l'accent sur le partenariat industrie/gouvernement, la première étant, en dernière instance, responsable de la salubrité de ses produits.

### **Section 3 LA PERCEPTION DU PUBLIC QUANT À LA SALUBRITÉ DES ALIMENTS**

Les programmes d'inspection des aliments fournis par l'Agence canadienne d'inspection des aliments ont évolué au fil des ans; ils constituent aujourd'hui un service multi-dimensionnel au secteur et au consommateur réputé de par le monde. Les programmes ont été examinés attentivement parce que les consommateurs estimaient qu'ils devaient s'intéresser à ce qu'ils consomment et parce que le gouvernement avait décidé d'affecter des ressources là où les risques sont les plus élevés.

Aussi, l'Agence canadienne d'inspection des aliments a pour attitude de collaborer avec d'autres organismes d'inspection des aliments du gouvernement fédéral et avec le secteur, pour concevoir, mettre à l'épreuve et appliquer un programme d'amélioration de la salubrité des aliments fondé sur les principes du système HACCP et sur les mesures adoptées par le secteur. Dès 1996, l'Agence sera en mesure de commencer l'examen des programmes HACCP des établissements. L'Association des consommateurs du Canada (ACC) souhaitait évaluer le niveau de confiance des consommateurs à l'égard de la salubrité de nos aliments. Aussi, le Comité national d'alimentation de l'ACC a mené une enquête nationale.

Selon les résultats de l'enquête de l'ACC sur les attitudes et l'opinion des consommateurs à l'égard de la salubrité des aliments, la plupart des Canadiens estiment que les aliments peuvent être consommés sans danger, mais ils ne peuvent pas dire qu'ils ont une confiance absolue, à cause de certaines inquiétudes.

- . 25 % des adultes s'inquiètent beaucoup de la salubrité des aliments.
- . Ceux qui font les courses et qui cuisinent sont plus préoccupés que les autres.
- . Les principales craintes sont liées à la pollution, aux pesticides et à la production des aliments sous des conditions salubres.
- . Les professionnels de la santé et l'ACC sont les sources d'information auxquelles on fait le plus confiance.
- . Exception faite de l'inspection, on connaît mal le rôle du gouvernement quant à la salubrité des aliments.
- . Les consommateurs prennent des mesures pour se protéger.

**Voici quelques-unes des recommandations issues de l'enquête.**

- . Les gouvernements devraient faire le nécessaire pour que les Canadiens connaissent mieux le rôle des autorités fédérales dans la réglementation sur la salubrité des aliments.**
- . Les gouvernements et le secteur de l'alimentation doivent déployer davantage d'efforts pour informer les consommateurs des règlements relatifs à la salubrité des aliments et aux programmes de surveillance qui visent les produits importés.**
- . Les médias doivent essayer de surmonter le manque de confiance à leur égard comme source d'information crédible en ce qui concerne la salubrité des aliments.**

**Les plans de communication et de consultation du PASA mettent l'accent sur les communications avec le consommateur. Ces plans tiendront compte des recommandations de l'enquête.**

#### **Section 4                    LE SYSTÈME HACCP - SES DÉBUTS ET SON ACCEPTATION À L'ÉCHELLE INTERNATIONALE**

**Le premier système HACCP a été mis au point par la société Pillsbury, dans les années 1960. On avait demandé à Pillsbury de concevoir et de préparer les premiers aliments de l'espace pour les vols Mercury. Par la suite, les problèmes ont été amplifiés avec le lancement du programme Gemini, qui exigeait des aliments plus complexes et comportait des vols de plus longue durée. Au moment où, dans le cadre du programme Appolo, l'homme s'est posé sur la lune, le HACCP était au point.**

**Moins de deux ans après le premier alunissage, la société Pillsbury exploitait commercialement le système HACCP dans la préparation d'aliments destinés à la vente au détail.**

**Après une évaluation en profondeur, la société Pillsbury concluait que la seule façon d'obtenir des aliments salubres consistait à exercer le contrôle sur les matières premières, le procédé, le milieu et le personnel dès les toutes premières étapes du système. À l'aide de cette approche, la société a élaboré le Hazard Analysis Critical Control Point Concept for Food Safety (Concept de l'Analyse des dangers et maîtrise des points critiques en vue d'assurer la salubrité des aliments).**

**Le Canada, la CEE, les États Unis ainsi que de nombreux autres pays, s'appuient sur les délibérations qui ont cours à l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et à l'Organisation mondiale de la santé (OMS), ainsi qu'aux comités pertinents du Codex**

**Alimentaires pour définir l'approche du système HACCP.**

**Le Codex a créé un groupe de travail pour élaborer une approche et une application internationales du système HACCP. Les principes intégrés dans le modèle canadien, le PASA, sont conformes à l'approche du Codex.**

## **Section 5                    LE PASA ET LE MARCHÉ**

**Pour conserver ou pour élargir nos marchés internationaux, il sera essentiel de mettre en place des processus d'inspection que les pays qui importent nos produits jugeront acceptables. L'Agence canadienne d'inspection des aliments, de concert avec le secteur, souhaite adopter une approche proactive en ce qui concerne cette réalité et entretiendra des contacts efficaces avec les pays en question afin de s'assurer qu'ils accepteront le PASA.**

**Pour conserver ou élargir leur part du marché intérieur, les produits agro-alimentaires devront répondre aux attentes des consommateurs canadiens; ceux-ci exigent des produits alimentaires sains et d'une grande qualité. Les producteurs et les transformateurs enregistrés auprès du gouvernement fédéral devront démontrer que leurs produits satisfont à ces exigences. Conscients de cet état de choses, les consommateurs pourront être assurés d'avoir à leur disposition des produits alimentaires sûrs et sains.**

# CHAPITRE TROIS - LE PASA

## Section 1 DESCRIPTION DU PROGRAMME

**On peut décrire le PASA comme l'approche adoptée par l'Agence afin de favoriser l'élaboration, la mise en oeuvre et le maintien de programmes fondés sur le système HACCP dans tous les établissements de transformation et dans tous les postes de classement des oeufs en coquille enregistrés auprès du gouvernement fédéral et pour lesquels le Ministère établira des programmes de surveillance et de vérification.**

**En bref, le système sur lequel se fonde le PASA est essentiellement une approche préventive en matière de contrôle de la salubrité des aliments. Il s'agit de concevoir un système de contrôle tout au long du procédé de fabrication de sorte que le produit fini soit conforme aux règlements sur la salubrité des aliments.**

**La plupart des entreprises se rendront compte que de nombreux éléments requis dans un système HACCP sont déjà en place et utilisables dans leurs établissements. Le HACCP réunit les procédures isolées de contrôle de la qualité à différents points du processus en un système global. Tous les points sont inter reliés de façon à éviter que le système ne sorte des spécifications établies et entraîne un danger pour la santé sans que l'information pertinente n'ait été recueillie par les systèmes de surveillance.**

**On élaborera un plan HACCP pour chacune des chaînes de production des établissements enregistrés, adapté aux conditions particulières de transformation et de distribution du produit. Les sept principes fondamentaux proposés pour l'élaboration des plans HACCP sont : (à noter que ces principes sont exposés plus en détail dans le Volume deux.)**

- (1) identification des dangers possibles associés à une production alimentaire depuis la culture ou l'élevage jusqu'à la consommation finale, et adoption de mesures préventives pour leur maîtrise;**
- (2) détermination des points critiques pour la maîtrise des dangers repérés;**
- (3) établissement des limites critiques que l'on doit respecter à chaque point critique;**
- (4) établissement de procédures de surveillance des points critiques;**
- (5) établissement de mesures de rectification à mettre en oeuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique donné n'est pas maîtrisé;**
- (6) établissement de procédures visant à vérifier si les plans HACCP fonctionnent efficacement;**
- (7) établissement de registres couvrant toutes les procédures et données relatives aux principes 1 à 6.**



Les principes du système HACCP ont été adoptés par d'autres pays qui sont des partenaires commerciaux du Canada, comme l'Australie, la Nouvelle-Zélande, les États Unis et certains pays de la Communauté économique européenne.

## Références

Pour de plus amples renseignements, on peut consulter les documents suivants :

- les principes généraux pour l'application du système HACCP élaborés par le Groupe de travail du système HACCP du Codex Alimentaires;
- le document sur le système HACCP du US National Advisory Committee on Microbiological Criteria for Foods;
- le guide de mise en oeuvre publié par l'International Association of Milk, Food, and Environmental Sanitarians.

## Section 2 ASPECTS FONDAMENTAUX DU PROGRAMME

Dans le cadre du PASA, le secteur de l'alimentation serait responsable de la mise en oeuvre et de la surveillance des programmes élaborés par le secteur et adaptés à ses propres besoins, selon des paramètres précis. Le rôle de l'Agence canadienne d'inspection des aliments serait de définir les exigences, au moyen du PASA et de concert avec le secteur de l'alimentation, et de s'assurer de l'efficacité du système HACCP dans chacun des établissements de transformation.

Aux termes du PASA, les étapes génériques qui suivent s'appliquent à tous les groupes de produits.

- (1) Les établissements sont responsables de l'élaboration de leur propre programme fondé sur le système HACCP. Le programme prévoit tous les détails concernant les points critiques pour chaque chaîne de production, et tient compte d'autres exigences fondamentales (p. ex. programme d'assainissement, lutte antiparasitaire, etc.), afin de garantir la salubrité des aliments. Le programme de mise en oeuvre sur une chaîne de production sera adapté aux différents produits et aux exigences de l'établissement.
- (2) L'Agence canadienne d'inspection des aliments évalue les programmes fondés sur le système HACCP et aide les établissements à satisfaire aux exigences du PASA durant l'élaboration et la mise en oeuvre du programme. Une fois que le programme d'un établissement est jugé satisfaisant par Agriculture Canada, il est mis en oeuvre dans cet établissement.

- (3) Le personnel de l'établissement est responsable de la maîtrise et de la surveillance des points critiques de même que de la tenue de registres précis concernant chacun des points critiques, et doit s'assurer que les procédures et les contrôles appropriés ont été appliqués. La direction de l'établissement examine les registres afin de relever les écarts, les défauts et les problèmes pour pouvoir prendre les mesures correctives nécessaires.**
- (4) L'Agence canadienne d'inspection des aliments examinera les registres, évaluera les mesures correctives, observera les opérations aux points critiques, prendra des échantillons au besoin et vérifiera l'efficacité du plan HACCP.**

### **Section 3 LA STRATÉGIE DE MISE EN OEUVRE DU PASA**

**Pour mettre le PASA en oeuvre, il faudra des plans détaillés concernant les sept éléments suivants.**

#### **(1) Formation du personnel d'inspection**

**Le personnel d'inspection participera à la conception, à l'élaboration et à la mise en oeuvre des programmes de formation du PASA; de plus, il recevra une formation qui lui permettra d'accomplir les tâches liées à la mise en oeuvre des systèmes d'audit fondés sur le système HACCP.**

**Au cours des premières phases du projet, on procédera à une analyse détaillée des besoins afin de cerner les connaissances et les compétences que devront avoir les inspecteurs. En fonction de l'analyse des besoins, on élaborera du matériel pédagogique et des cours de formation aux niveaux régional et national.**

**Bien que la plus grande partie de la formation sera offerte grâce à des ressources internes, on pourrait aussi faire appel aux services de divers établissements d'enseignement pour certains aspects de la formation.**

**La formation sera axée sur les principes du système HACCP et leur application sur les lieux de travail. Par ailleurs, le personnel aura besoin d'une formation supplémentaire sur la façon de travailler avec la direction des établissements de façon à ce qu'il puisse fournir une aide durant l'élaboration des plans HACCP et assurer une surveillance efficace au cours de la mise en oeuvre de ces plans.**

## **(2) Formation du personnel du secteur**

Tout comme le personnel d'inspection de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, le personnel du secteur devra recevoir une formation afin de mettre en oeuvre le PASA au niveau des établissements.

Durant les phases initiales du programme, de vastes consultations auprès du secteur seront nécessaires afin de cerner les besoins en formation et d'établir les mécanismes de formation appropriés. Il se pourrait que le secteur soit intéressé à participer conjointement avec l'Agence canadienne d'inspection des aliments à des activités de formation; par ailleurs, divers établissements d'enseignement pourraient participer à l'élaboration et à la prestation de cours destinés à répondre aux besoins du secteur.

L'élaboration des plans de formation du secteur et de leurs mécanismes débutera durant la phase IIIA du plan de mise en oeuvre.

## **(3) Communications**

Une stratégie de communication a été élaborée. Elle sera affinée pour chacune des phases du plan de mise en oeuvre. Cette stratégie sera axée sur l'obtention de l'appui au PASA des principaux groupes cibles : employés de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, syndicats, secteur public, consommateurs, autres ministères fédéraux, autres gouvernements, partenaires commerciaux, députés et sénateurs. La stratégie tiendra compte des consultations récentes menées auprès des employés et du secteur ainsi que de la perception populaire à l'égard de la salubrité des aliments et du rôle du gouvernement fédéral. À partir de cette stratégie, des plans de communication particuliers visant à obtenir l'appui des divers groupes cibles seront élaborés.

## **(4) Consultations**

Une stratégie de consultation prenant en considération les points de vue nationaux et régionaux sera élaborée. L'objectif de cette stratégie est d'obtenir le plus grand nombre possible de commentaires de la part des associations du secteur, de la direction des établissements clients, du personnel de l'Agence canadienne d'inspection des aliments et des syndicats. Les gouvernements fédéral et provinciaux et des représentants des consommateurs seront également consultés pour la conception et la mise en oeuvre du programme. Cette vaste consultation permettra de s'assurer que le point de vue de tous les intervenants est pris en compte dans la conception du programme et en ce qui a trait à la définition des rôles du secteur et du gouvernement fédéral en matière de salubrité des aliments.

**(5) Projets pilotes et comités d'experts relatifs au système HACCP**

**On a besoin de projets pilotes et de comités d'experts pour voir comment le système HACCP peut être utilisé et mis en oeuvre dans les établissements de transformation. Ces études couvriront tous les types de produits (viande, produits laitiers, produits transformés, oeufs et produits des oeufs) et toutes les régions du pays. Le volume Deux du Manuel en donne les détails. Le recours aux comités d'experts s'est avéré nécessaire vu qu'il est impossible de mettre au point des modèles génériques pour tous les types de processus au moyen des seules études pilotes.**

**(6) Questions interministérielles**

**Les représentants des divers ministères fédéraux menant des activités d'inspection des aliments (SBESC, AC, POC) se réunissent régulièrement pour coordonner les activités et formuler des recommandations pour le Comité interministériel sur l'inspection des aliments (niveau des DG); facilitant ainsi la collaboration et la coordination entre les ministères qui participeront à l'élaboration et à la mise en oeuvre du PASA.**

**Une entente a été conclue entre Santé et Bien-être social, Pêches et Océans et Agriculture Canada sous la forme d'une "Déclaration d'intention" visant une réduction des activités d'inspection et l'élimination du double emploi. Les détails de cette entente sont présentés à l'Annexe un. En vertu de cette entente, les établissements enregistrés auprès du gouvernement fédéral qui auront mis en oeuvre des systèmes d'audit fondés sur le système HACCP, conformément au PASA, satisferont aux exigences de tous les règlements fédéraux concernant la salubrité des aliments.**

**(7) Incidences fédérales-provinciales**

**Durant toutes les phases du plan de mise en oeuvre, les provinces sont tenues informées des progrès du PASA grâce aux mises à jour transmises au Comité fédéral-provincial de l'inspection agro-alimentaire lors des réunions ordinaires de ce dernier. On encourage les provinces à participer au PASA et, de fait, elles se montrent intéressées. Les équipes régionales de mise en oeuvre veillent à ce que leurs provinces respectives participent à leurs activités.**

## CHAPITRE QUATRE - CALENDRIER DE MISE EN OEUVRE DU PROGRAMME

### Section 1 PHILOSOPHIE ET APPROCHE

*Étant donnée la priorité élevée que l'on accorde au Programme d'amélioration de la salubrité des aliments, il est important d'élaborer le programme le plus acceptable et le plus efficace qui soit et que sa mise en oeuvre se fasse le plus efficacement possible. À cet égard, le personnel de nos services régionaux travaillant sur le terrain et les gens de l'industrie, dans la mesure où ils acceptent le programme, représentent l'un des grands facteurs déterminants. Comme l'acceptation est souvent liée à la participation, tous les efforts ont été déployés pour que le personnel des services d'inspection et les gens de l'industrie soient tenus au courant de l'avancement des projets et qu'ils participent le plus possible au processus décisionnel.*

Le personnel d'inspection aura le sentiment d'être plus qu'un simple exécutant du programme puisqu'il participera à son élaboration même. Sachant que, pour remplir leur rôle, les divers niveaux organisationnels des services régionaux ont besoin de connaître des détails différents au sujet du programme, on a appliqué une approche permettant à chacun de participer à l'élaboration des parties du programme qui le concerne. Par cette approche progressive, du haut vers le bas, prévoyant discussions et dialogue à chaque niveau organisationnel, le personnel peut intervenir dans la conception du programme. Le calendrier ménage en outre le temps nécessaire à la préparation de la documentation et du matériel de formation. On veille aussi tout particulièrement à la formation du personnel de l'Agence canadienne d'inspection des aliments pour qu'il soit en mesure de travailler avec efficacité avec les gens du secteur ayant reçu une formation équivalente. Enfin, on accorde une grande attention aux mécanismes de communication afin que tous les membres du personnel soient bien informés.

On favorise le "partenariat" entre les services d'inspection et l'industrie, particulièrement en ce qui a trait à l'élaboration du programme, aux mécanismes et au matériel de formation et de communication. Des consultations fréquentes, tenues en temps opportun avec tous les niveaux de l'industrie, devraient permettre aux participants d'échanger et de s'entendre sur les diverses composantes et approches du PASA.

Ces éléments et divers autres facteurs d'importance dans l'élaboration du programme, se concrétisent dans une approche comprenant six grandes étapes, ou phases, avec évaluation après chaque phase. On en donne une description, en précisant quand elles seront mises en oeuvre et quelle portée elles auront.

## Section 2

## PRINCIPALES PHASES

Les six grandes étapes suivantes sont prévues :

<b>Phase I</b>	<b>Création et formation des équipes nationale et régionales</b>
<b>Phase II</b>	<b>Création et formation des équipes de district</b>
<b>Phase III</b>	<b>Formation du personnel d'inspection envoyé sur le terrain</b>
<b>Phase IV</b>	<b>Conception des programmes adaptés aux usines</b>
<b>Phase V</b>	<b>Mise en oeuvre des programmes</b>
<b>Phase VI</b>	<b>Évaluation</b>

Comme on l'a signalé auparavant, chacune des phases comprend un plan d'action détaillé concernant le travail d'élaboration et s'achève par une évaluation, qui doit être faite avant la mise en oeuvre de la phase suivante. Chaque phase prévoit des activités ayant trait aux mécanismes de communication et de consultation. Les quatre premières phases correspondent aux quatre volumes du Manuel de mise en oeuvre :

<b>Phase I</b>	<b>Volume I</b>	<b>- Politique générale</b>
<b>Phase II</b>	<b>Volume II</b>	<b>- Élaboration des modèles HACCP</b>
<b>Phase III</b>	<b>Volume III</b>	<b>- Application des modèles HACCP</b>
<b>Phase IV</b>	<b>Volume IV</b>	<b>- Lignes directrices opérationnelles</b>

**PROJET DE CALENDRIER GLOBAL DES PRINCIPALES PHASES :**

<b>PHASE</b>	<b>CALENDRIER</b>	<b>RÉALISATIONS ET MATÉRIEL</b>	<b>PERSONNEL PARTICIPANT</b>
<b>I</b>	<b>Mai 91-Oct 91</b>	<b>Manuel - Intro. Vol. I, Plan d'él. des modèles génériques HACCP, Atelier national</b>	<b>Équipe nationale et équipes régionales</b>
<b>II</b>	<b>Nov 91-Mai 92</b>	<b>Manuel - Intro. Vol. II, Ateliers régionaux, sessions de modélisation (HACCP), projets pilotes</b>	<b>Équipes nationale, régionales et de district, et personnel sélectionné</b>
<b>III</b>	<b>(a) Juin 92-Mars 93</b>	<b>Manuel - Vol. I et II, finaux ateliers régionaux, création des comités de modélisation</b>	<b>Toutes les équipes plus employés sélectionnés (personnel de première ligne - étapes subséquentes)</b>
	<b>(b) Avril 93-Mars 94</b>	<b>Manuel - Vol. III, Application des modèles génériques (30)</b>	<b>Toutes les équipes plus personnel de première ligne</b>
<b>IV</b>	<b>Avril 94-Mars 95</b>	<b>Manuel - Vol. IV, Négociations avec les établissements concernant les systèmes HACCP</b>	<b>Toutes les équipes plus personnel de première ligne</b>
<b>V</b>	<b>Avril 95-Sept 96</b>	<b>Période d'essais des systèmes dans les établissements</b>	<b>Toutes les équipes plus personnel de première ligne</b>
<b>VI</b>	<b>Oct 96</b>	<b>Systèmes fonctionnels</b>	<b>Personnel approprié</b>

**On espère que des systèmes HACCP, acceptés de part et d'autre, seront en place dans la plupart des établissements d'ici au 1<sup>er</sup> avril 1995 et que la mise au point sera terminée au plus tard le 30 septembre 1996.**

### Section 3      PORTÉE DU PROJET

On propose que le PASA s'applique à tous les établissements de transformation et à tous les postes de classement d'oeufs enregistrés auprès du gouvernement fédéral. La mise en oeuvre sera entreprise simultanément dans les quatre principaux secteurs de l'industrie de l'alimentation (viandes, produits laitiers, oeufs et produits dérivés, autres produits transformés) et se poursuivra au rythme relatif que le Ministère pourra maintenir dans les divers domaines.

Nombre d'établissements de transformation enregistrés auprès de l'Agence canadienne d'inspection des aliments et visés par le PASA

ÉTABLISSEMENTS DE TRANSFORMATION D'ALIMENTS ENREGISTRÉS EN MAI 1991	ATL.	QC	ONT.	MAN.ET SASK.	ALB.	C.-B.	TOTAL
PRODUITS LAITIERS	26	96	117	32	34	19	324
OEUF EN COQUILLE	54	68	79	79	45	34	359
OEUF TRANSFORMÉS	0	5	9	3	1	1	19
TRANSFORMATION DE LA VIANDE	14	168	146	25	30	29	412
A B A T T O I R S E T TRANSFORMATION	11	58	42	61	16	27	215
CONDITIONNEMENT DU SIROP D'ÉRABLE	9	31	10	0	0	0	50
CONDITIONNEMENT DU MIEL	7	8	12	19	13	10	69
PASTEURISATION DU MIEL	0	3	6	2	1	0	12
FRUITS ET LÉGUMES PEU ACIDES EN CONSERVE	3	22	23	0	2	6	56
FRUITS ET LÉGUMES AUTRES QUE PEU ACIDES EN CONSERVE	23	33	97	16	6	32	207
<b>TOTAL</b>	<b>147</b>	<b>492</b>	<b>541</b>	<b>237</b>	<b>148</b>	<b>158</b>	<b>1 723</b>



# **ANNEXE UN**

## **DÉCLARATION D'INTENTION**

# DÉCLARATION D'INTENTION

## POUR LA COORDINATION INTERMINISTÉRIELLE DE L'APPLICATION DES NORMES FÉDÉRALES D'HYGIÈNE ET DE SALUBRITÉ PRÉVUES DANS LA RÉGLEMENTATION DES ALIMENTS

Santé national et Bien-être Canada (SBC) a récemment proposé de prendre un règlement en vertu de la Loi sur les aliments et drogues qui obligera tous les établissements de transformation des aliments du Canada à utiliser de bonnes pratiques industrielles afin de garantir l'hygiène et la salubrité de leurs opérations. Afin de réduire les activités globales d'inspection et d'éviter les répétitions, les ministères fédéraux responsables de la réglementation des aliments veilleront à ce que tous les ministères qui vérifient l'hygiène et la salubrité de la production et de la transformation des aliments et procèdent à l'agrément d'établissements de transformation appliquent des normes équivalentes.

Les établissements de transformation agréés par Agriculture Canada (AC) et Pêches et Océans Canada (POC) auront comme contact unique ou principal le ministère chargé de l'agrément, conformément à la politique fédérale en vigueur. SBC continuera ses vérifications périodiques conjointes de l'inspection des établissements agréés par Agriculture Canada et Pêches et Océans Canada. Toutefois, comme ces deux ministères se chargent déjà de l'inspection des établissements agréés par le fédéral, SBC axera davantage ses efforts sur les établissements non agréés dont les opérations sont régies par la Loi sur les aliments et drogues.

Pour respecter le principe d'équivalence des normes et éliminer tout recoupement inutile ou répétition de services d'inspection du fédéral, les ministères s'emploient à harmoniser les méthodes d'inspection et de rapport. On pourra ainsi se servir d'une méthode unique et uniforme partout au Canada. À l'heure actuelle, on met au point une démarche commune d'inspection des aliments appertisés peu acides qui sera mise en oeuvre d'ici la fin de juin 1992. On évalue également dans quelle mesure la législation fédérale en vigueur est conforme aux modifications proposées à la Loi sur les aliments et drogues.

Cette démarche commune d'inspection prévoit que les établissements agréés dont les systèmes d'inspection se fondent sur l'analyse des risques et la maîtrise de points critiques, conformément au Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA) d'AC et au Programme de gestion de la qualité de POC, satisfont à toutes les exigences de la réglementation fédérale en matière de salubrité des aliments.

L'original a été signé par:

**A.O. Olson**

S.M.A. Direction générale de la production et de  
l'inspection des aliments  
Agriculture Canada

**A.J. Liston**

S.M.A. Direction générale de la protection de la santé  
Santé national et Bien-être Canada

**V. Rabinovitch**

S.M.A. Affaires réglementaires et internationales  
Pêches et Océans Canada