

Initiative d'assurance de salubrité des aliments

Préparé par Agriculture, Alimentation et Initiatives rurales Manitoba.

L'Initiative d'assurance de la salubrité des aliments (IASA) est un volet du Programme canadien de salubrité et de qualité des aliments. Il est financé au titre du Cadre stratégique pour l'agriculture, une initiative fédérale provinciale territoriale qui vise à faire du Canada un chef de file mondial en matière de salubrité des aliments, d'innovation et de production agricole respectueuse de l'environnement.

L'IASA a été instaurée afin qu'un plus grand nombre d'usines de transformation d'aliments non agréées au fédéral élaborent et mettent en œuvre des programmes BPF, HACCP et/ou des systèmes de salubrité des aliments ISO 22000. Les usines de transformation des poissons et des mollusques et crustacés sont exclues.

Pour accéder à une aide financière, vous devez mettre en œuvre le programme Avantage BPF ou Avantage HACCP du Manitoba et/ou le système ISO 22000.

Pour de plus amples renseignements sur l'IASA, visitez le www.gov.mb.ca/agriculture/foodsafety ou communiquez avec:

Jill Zacharias
coordonnateur – salubrité des aliments
(204) 795-8507

Carrie Compton,
analyste – salubrité des aliments (norme ISO/Projet pilote)
(204) 795-8049

Maria Krawec
analyste – salubrité des aliments (BPF)
(204) 795-8456

George Romanovych
analyste – salubrité des aliments (HACCP)
(204) 795-8613

Katia Arrus
analyste – salubrité des aliments
(204) 795-8418

Aline Tezcucano
analyste – salubrité des aliments
(204) 795-7968

Canada

Manitoba 

Le Cadre stratégique pour l'agriculture,
une initiative fédérale-provinciale-territoriale
Also available in English

Préparé par Agriculture, Alimentation et Initiatives rurales Manitoba.



Initiative d'assurance de la salubrité des aliments (IASA)



GROWING Opportunities

Canada

Manitoba 



Pourquoi tirer avantage de l'IASA ?

Il vous est maintenant possible d'accéder à de l'aide financière et à des ressources qui ne seront peut-être pas toujours accessibles. Les forces du marché exigent de plus en plus la mise en œuvre d'un Système d'analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP) pour l'ensemble de la chaîne alimentaire, spécialement dans le secteur de la transformation des aliments. En plus d'améliorer la salubrité des aliments, un système de gestion de la salubrité des aliments fondé sur HACCP peut offrir d'autres avantages, y compris :

- assurer ou accroître l'accès aux marchés;
- réduire les pertes et les coûts de transformation des aliments;
- renforcer le sentiment de satisfaction et la confiance des consommateurs;
- améliorer la qualité et l'uniformité des produits;
- faire preuve de diligence raisonnable;
- limiter la responsabilité.

Programmes Avantage BPF (bonnes pratiques de fabrication) et Avantage HACCP du Manitoba

Les programmes Avantage BPF et Avantage HACCP du Manitoba offrent trois normes de certification (Avantage BPF, Avantage HACCP et Avantage HACCP Plus⁺) qui vous permettent de choisir le programme qui convient le mieux à vos exigences en matière de salubrité des aliments et de marché. Chaque niveau est certifié indépendamment des autres par l'Office des normes générales du Canada et est reconnu par Agriculture, Alimentation et Initiatives rurales Manitoba.

Avantage BPF du Manitoba

Les programmes BPF (aussi connus comme des programmes ou conditions préalables) :

- sont la base de tous les programmes de salubrité des aliments en vigueur;
- maîtrisent les risques associés au personnel et à l'environnement des entreprises de transformation des aliments;
- permettent aux candidats de recevoir jusqu'à 15 000 \$.

Avantage HACCP du Manitoba (inclut Avantage BPF) :

- maîtrise les risques associés aux aliments, aux ingrédients ou au processus de fabrication;
- permet aux candidats de recevoir jusqu'à 20 000 \$. (Vous pouvez recevoir 3 000 \$ supplémentaires pour chaque plan HACCP additionnel, jusqu'à un maximum de trois plans.)

Avantage HACCP Plus⁺ du Manitoba (inclut Avantage BPF et Avantage HACCP) :

- comprend les programmes de traçabilité et de salubrité;
- comporte des mesures essentielles à la protection des consommateurs et de votre investissement en cas de situation d'urgence liée à la salubrité des aliments;
- offre la même aide financière que le programme Avantage HACCP.



Systèmes de management de la sécurité des produits alimentaires – ISO 22000

La norme ISO 22000 est composée de systèmes de gestion reconnus et vérifiés à l'échelle internationale, spécifiques à la salubrité des aliments. Ces systèmes renferment les éléments BPF et HACCP d'autres systèmes de salubrité des aliments de même qu'un système de gestion fondé sur les principes de la norme ISO 9000. Pour la mise en œuvre d'un tel système, les candidats peuvent recevoir jusqu'à concurrence de 20 000 \$.

Projet pilote

Les établissements de transformation d'aliments qui s'inscrivent pour participer à un projet pilote peuvent recevoir jusqu'à 30 000 \$. Un nombre limité de projets pilotes sera accepté. Les établissements devront permettre à Agriculture, Alimentation et Initiatives rurales Manitoba d'accéder à leurs installations et au matériel du système HACCP (excluant les renseignements exclusifs), y compris aux informations financières pendant l'élaboration, la mise en œuvre et les quelques années à venir. Les usines de ces candidats devront aussi servir d'installations de démonstration à l'intention des autres établissements de transformation.

Autres renseignements sur l'IASA

Les programmes Avantage BPF et Avantage HACCP du Manitoba ont été adoptés d'après le programme Avantage HACCP de l'Ontario. Ils sont spécialement conçus pour les petites et moyennes entreprises de transformation d'aliments non agréées au fédéral. Il s'agit de programmes volontaires qui s'appliquent à tous les produits, excepté aux poissons et aux mollusques et crustacés. Chaque programme est convivial, utile et praticable. Il offre une documentation simplifiée, en plus de ressources et de conseils qui vous guideront à chacune des étapes jusqu'à la certification. Dans le cadre du programme, le gouvernement provincial soulignera pour la première fois sa reconnaissance à votre égard pour avoir mis en œuvre un système de salubrité des aliments.

Vous pouvez avoir droit à une aide financière pour l'élaboration et la mise en œuvre des systèmes de salubrité des aliments Avantage BPF et Avantage HACCP du Manitoba ou ISO 22000. Le coût des activités admissibles est partagé entre l'IASA (90 %) et le candidat (10 %).

La date limite pour faire votre demande est le 30 septembre 2007.