



MANUEL D'INSPECTION DES ÉTABLISSEMENTS - PRODUITS TRANSFORMÉS

AVRIL 2002

- INTRODUCTION
- CHAPITRE 1 - AGRÉMENT D'UN ÉTABLISSEMENT
- CHAPITRE 2 - MÉTHODES D'INSPECTION DES ÉTABLISSEMENT
- CHAPITRE 3 - MESURES D'APPLICATION
- CHAPITRE 4 - CRITÈRES D'INSPECTION GÉNÉRAUX
- CHAPITRE 5 - CONTRÔLE DE LA FABRICATION

La dernière révision du Manuel d'inspection des établissements des produits transformés datait de 2002. Le document qui suit représente la présente révision du manuel et du système d'inspection des établissements de produits transformés. Les commentaires sur ce document sont les bienvenus et peuvent être acheminés au spécialiste de secteur du réseau de programmes de votre région ou peuvent être envoyés directement à l'administration centrale de l'ACIA à Ottawa à l'attention de M. Jacquelin Côté à : cotejr@inspection.gc.ca

Canada

INTRODUCTION

Le présent manuel vise avant tout à fournir aux inspecteurs une source de référence facile à consulter au sujet de leurs méthodes de travail. Il sera également utile à la formation des nouveaux employés et à l'uniformisation du travail d'inspection.

On s'est efforcé d'inclure des directives relatives à l'inspection de tous les établissements de produits transformés agréés. Ce manuel se veut un guide pour le travail d'inspection traditionnel des établissements de transformation des aliments, mais il ne peut traiter de toutes les particularités qui peuvent éventuellement survenir. Pour de l'aide sur des points non abordés dans ce manuel, s'adresser à un spécialiste, Réseau des programmes. Le *Manuel d'inspection des établissements - Produits transformés* n'est pas conçu pour servir de document HACCP, mais il pourrait servir de document de référence dans l'élaboration d'un tel système de gestion de la qualité.

Le *Manuel d'inspection des établissements - Produits transformés* fait partie de la nouvelle base de données d'inspection de l'ACIA, appelée Programme d'activités plurisectorielles (PAP). L'information pertinente sur les établissements agréés de transformation des aliments est saisie et emmagasinée dans cette base de données. Les feuilles de travail et les rapports découlant des inspections sont générés par la base de données du PAP.

NOTA :

Ce manuel n'a prépondérance sur aucun règlement fédéral. Pour connaître les dispositions législatives, il est recommandé de consulter les règlements qui s'appliquent.

Objectif du programme

Évaluer la maîtrise que l'établissement a sur l'équipement, les locaux, les activités et les conditions environnementales afin d'assurer le respect des Règlements qui s'appliquent ainsi que la fabrication de produits sans danger et sains.

Voici certains des objectifs précis du programme :

- S'assurer que la transformation des fruits et légumes se fait dans des conditions hygiéniques et salubres, en déterminant le niveau de conformité aux normes de santé et de salubrité ainsi qu'aux autres exigences réglementaires.
- Établir des normes nationales et des méthodes claires d'inspection des établissements.

Principe directeur du nouveau programme

Démarche commune d'inspection (DCI)

Les normes de la DCI décrivent les exigences canadiennes qui visent à assurer le respect des propositions réglementaires relatives aux bonnes pratiques de fabrication (BPF) dans l'industrie alimentaire et le respect des prescriptions de la *Loi sur les aliments et drogues* et de son règlement d'application. Les principes et les critères d'évaluation de ce manuel ont été directement tirés des normes de la DCI et ont été modifiés afin de refléter les exigences du *Règlement sur les produits transformés* et des autres règlements, normes et politiques qui s'appliquent.

Responsabilités

a) Industrie

L'industrie assume la responsabilité :

- de la salubrité et de la qualité des produits alimentaires offerts en vente;
- de la conformité aux règlements qui s'appliquent.

Comme le programme d'inspection évalue dans quelle mesure l'établissement fait face à ses responsabilités, l'industrie est encouragée à participer activement avec l'équipe d'inspection à l'inspection de ses établissements. De même, l'industrie est également encouragée à mettre en oeuvre le même programme d'inspection afin de surveiller elle-même ses performances de façon suivie.

La direction de l'établissement est responsable :

- d'accompagner l'équipe d'inspection;
- de s'occuper de démanteler l'équipement, lorsque nécessaire;
- de collaborer aux révisions des dossiers et des programmes.

Ce travail facilite une évaluation juste et approfondie des différents points.

b) Agence canadienne d'inspection des aliments

L'Agence canadienne d'inspection des aliments assume la responsabilité de l'exécution du programme tel qu'il est conçu.

Le Gouvernement du Canada a regroupé tous les services de quarantaine et d'inspection des aliments sous responsabilité fédérale en un organisme unique, l'Agence canadienne d'inspection des aliments.

Le regroupement en un organisme unique améliore les systèmes de vérification de la salubrité des aliments en intégrant les services d'inspection et de quarantaine, auparavant offerts par Agriculture et Agroalimentaire Canada, Santé Canada, et Pêches et Océans Canada. L'ACIA offre ainsi tous les services d'inspection axés sur la salubrité des aliments, les fraudes économiques, les impératifs commerciaux et les programmes de santé des animaux et de protection des végétaux.

C) Santé Canada

La responsabilité de la politique relative à la salubrité des aliments, de l'établissement des normes, de l'évaluation des risques, de la recherche sur les analyses de dépistage, et des audits est renforcée et reste confiée à Santé Canada.