



Agence canadienne  
d'inspection des aliments

Canadian Food  
Inspection Agency

# **Annexe VIII**

## **PASA/HACCP Obligatoire**

**Canada**<sup>ca</sup>

## **Annexe VIII - PASA/HACCP Obligatoire**

### **Pour les établissements demandant un permis d'exploitant/agrément:**

La documentation complète, telle que définie dans le Manuel du PASA, doit être soumise avant que ne débutent les opérations.

La "Grille d'évaluation PASA/HACCP pour les établissements demandant un permis d'exploitant/agrément" doit être utilisée pour s'assurer que l'entreprise a complètement développé les programmes préalables écrits pouvant être mis en oeuvre dès le début des opérations. L'évaluation doit tenir compte de la revue des programmes préalables écrits pour les sous-éléments ci-dessous identifiés:

- A 4.1 - Eau, Glace & Vapeur
- B 1.2 - Contrôle de la température
- C 1.2 - Entretien et étalonnage de l'équipement
- D 1.2 - Formation technique
- D 2.1 - Propreté et comportement des employés
- E 1.1 - Programme d'assainissement
- E 2.1 - Programme de lutte contre la vermine
- F 1.1 - Rappel

La revue de ces sous-éléments permet d'assurer que les exigences du programme d'inspection des viandes ainsi que les "lignes directrices pour un programme d'écrit complet", annexe VI du Manuel du PASA sont rencontrées.

La "Grille d'évaluation PASA/HACCP pour les établissements demandant un permis d'exploitant/agrément" doit également être utilisée pour s'assurer que l'entreprise a complètement développé les plans HACCP pouvant être mis en oeuvre dès le début des opérations. L'évaluation doit tenir compte de la revue des éléments suivants:

Le plan HACCP (formulaire 10 ou l'équivalent) :

1. énumère tous les CCP identifiés sur le formulaire « Établissement des CCP » (formulaire 8 ou l'équivalent);
2. inclut les limites critiques établies pour chaque CCP;
3. inclut les procédures de surveillance établies pour chaque CCP;
4. inclut les procédures de rectification établies pour chaque CCP,
5. inclut les procédures de vérification établies pour chaque CCP pour attester que le plan HACCP est mis en oeuvre de la manière indiquée;
6. indique les registres tenus pour chaque CCP sur les procédures de surveillance, de rectification et de vérification.

Suivant l'évaluation initiale du système HACCP, l'auditeur de l'ACIA doit rapporter une copie des plans HACCP pour l'examen des écrits. La procédures de réévaluation du système HACCP, les études supportant la validation des plans HACCP doivent également être remises à l'auditeur ainsi que toutes autres références associées aux CCPs.

Les plans HACCP doivent être complètement développés and prêts à être mis en oeuvre dès le début des opérations. Cette exigence est requise dans le cadre de l'évaluation du processus d'agrément, tel que spécifié par la Loi sur l'inspection des viandes et la réglementation applicable.

Lorsqu'un établissement ne rencontre pas les exigences de la "Grille d'évaluation PASA/HACCP pour les établissements demandant un permis d'exploitant/agrément," une lettre d'avis identifiant les lacunes doit être envoyée (par courrier enregistré) à la direction de l'établissement par le coordonnateur PASA/HACCP du centre opérationnel. Une copie de cette lettre sera également remise au directeur du réseau de programmes du centre opérationnel et au superviseur régional et ajoutée au dossier de l'établissement. Les lacunes doivent avoir été corrigées de manière opportune et acceptable avant que ne soit émis le permis d'exploitant/l'agrément.

#### **Examen des plans HACCP par l'ACIA:**

- Une lettre d'avis identifiant les lacunes doit être envoyée (en main propre ou par courrier enregistré) à la direction de l'établissement par le coordonnateur PASA/HACCP du centre opérationnel
  - L'établissement disposera de 60 jours à partir de la date d'envoi de la lettre d'avis pour apporter les modifications pertinentes à ses plans HACCP .
  - La révision des amendements apportés aux plans HACCP doit être effectué lors d'une visite de suivi après l'échéancier de 60 jours ou lors du premier audit réglementaire de système.

Le premier audit réglementaire de système doit être effectué le plus rapidement possible suite à la révision finale des plans HACCP par l'ACIA, cependant l'audit ne doit pas être effectué avant l'échéancier de 60 jours.

#### **Nouveaux plans HACCP :**

Lorsqu'une entreprise élabore un nouveau plan HACCP, les règles définies au chapitre 3 du présent manuel doivent être suivies.

## **Audit Réglementaire de système - Schéma séquentiel -Non-Conformité:**

Le schéma séquentiel pour le(s) Non conformité(s) (voir la figure 1) illustre les étapes que l'ACIA doit suivre quand un audit réglementaire de système révèle une ou plusieurs Non conformité(s). Parmi ces étapes, mentionnons les suivantes.

- Évaluation de suivi des actions correctives pour déterminer si une DAC émise pour une Non conformité peut être classée;
- Un audit réglementaire de suivi si une Non conformité majeure ne peut être classée. Cet audit est conduit aussitôt que possible;
- L'émission d'une lettre d'avertissement si la Non conformité majeure initiale ne peut être classée à l'audit réglementaire de suivi ou si une nouvelle DAC est émise pour une N/C majeure à l'audit réglementaire de suivi. Cette lettre doit être remplie et signée par le directeur régional et copiée au coordonnateur PASA/HACCP ainsi qu'au chef de programme du Centre opérationnel .

L'audit réglementaire de système de suivi est un audit additionnel conduit quand l'intégrité du système HACCP est mise en doute. Sa portée ressemble à celle d'un audit réglementaire de système planifié, mais l'équipe d'audit peut cibler des CCP, des sous-éléments de programmes préalables ou les procédures de réévaluation du système.

**FIGURE 1. SCHÉMA SÉQUENTIEL - NON-CONFORMITÉ**

